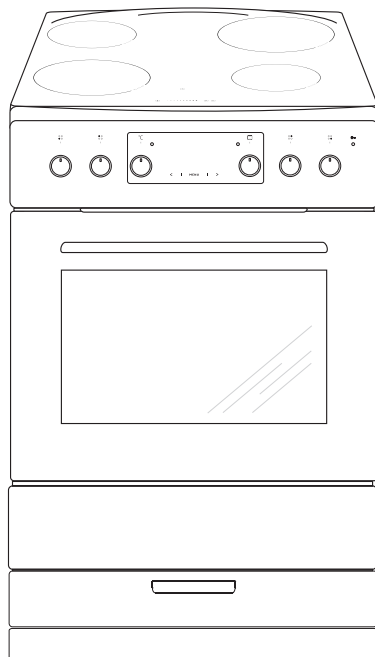




Type

CIP 56550

CIP 56550 X



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

SE	Bruksanvisning	44
-----------	-----------------------	-----------

- 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.....	12
Uunin käyttö - käytännön vinkkejä	32
Testiruoat.....	35
Puhdistus ja huolto	37
Toimet ongelmatilanteissa	42
Tekniset tiedot.....	43

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

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

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

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

Huomautus. Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittopinnalla.

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

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

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

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

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

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

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

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

Keraaminen keittotaso on karkaistu kestäämään 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

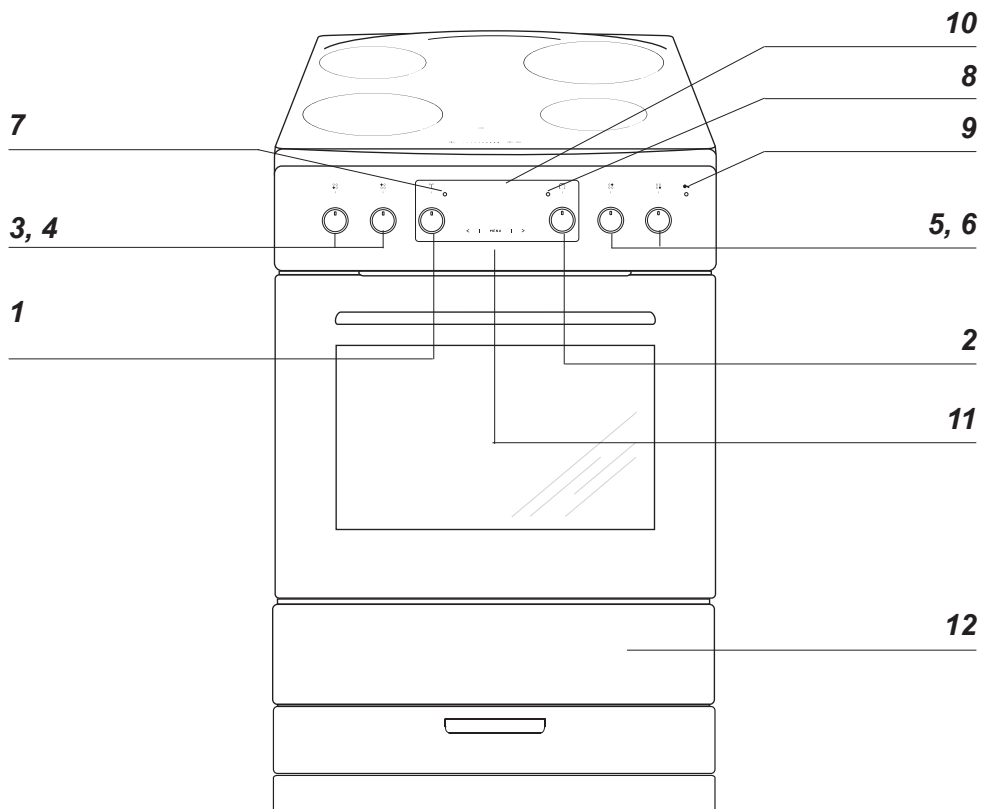


Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan olkaa hyvä ja toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeseukseen. Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

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

TUOTTEEN KUVAUS



- 1 Uunin lämpötilasäädin
- 2 Uunin toimintosäädin
- 3 Keittoalueen säädin (etuvasen)
- 4 Keittoalueen säädin (takavasen)
- 5 Keittoalueen säädin (takaoikea)
- 6 Keittoalueen säädin (etuoikea)
- 7 Uunin lämpötilan osoitin
- 8 Valodiodi
- 9 Luukun lukon valodiodi
- 10 Digitaalinen kello /ajastin
- 11 Lapsilukko
- 12 Säilytystila

TUOTTEEN KUVAUS

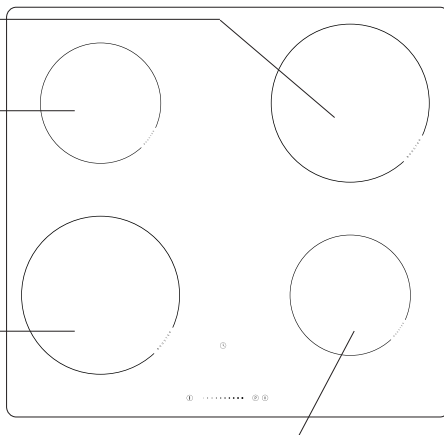
Keittotason kuvaus

Oikea takimmainen keittoalue
Ø 220

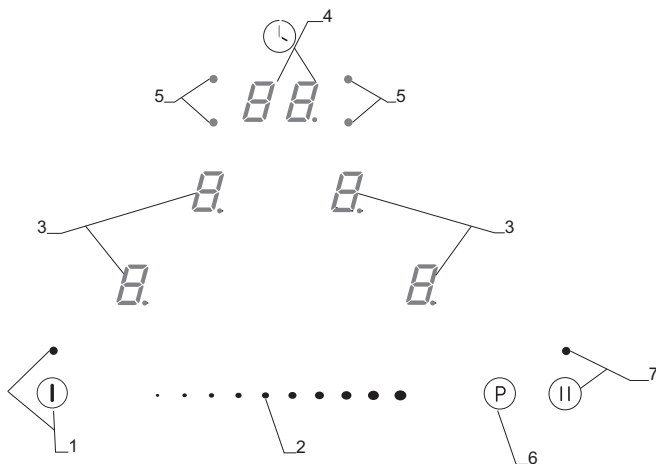
Vasen takimmainen keittoalue
Ø 180

Vasen etummainen keittoalue
Ø 220

Oikea etummainen keittoalue
Ø 180



Ohjauspaneeli

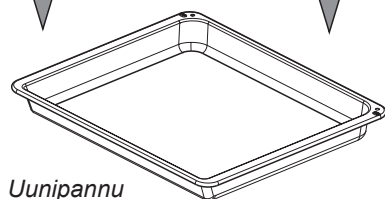
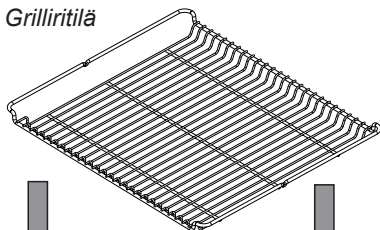


1. On/off-anturi ja LED-merkkivalo
2. Lämpöasetuksen anturikenttä
3. Keittoalueen valinnan anturi ja näyttö
4. Ajastimen/keittiöajastimen valinta-anturi ja näyttö
5. Yksittäisten keittoalueiden ajastimen aktivoinnin merkkivalot
6. Pikatoiminnon ohjauksen anturikenttä
7. Stop&Go-keskeytystoiminnon anturi ja LED-merkkivalo

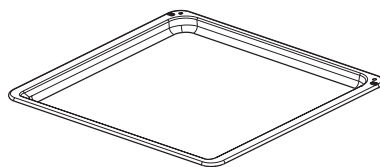
MUITA TIETOJA

Laitteen vakiovarusteet

Grilliritilä



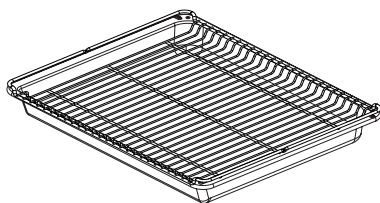
Uunipannu



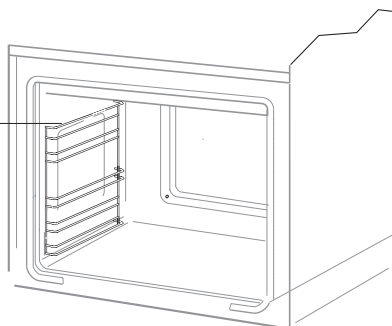
Leivinpelti



Paistomittari



Sivutuet

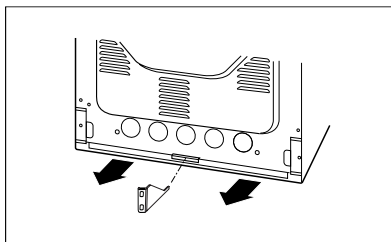
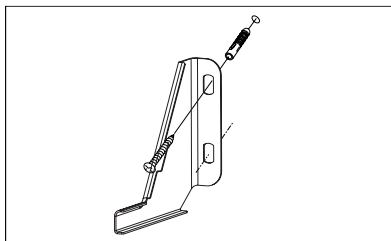
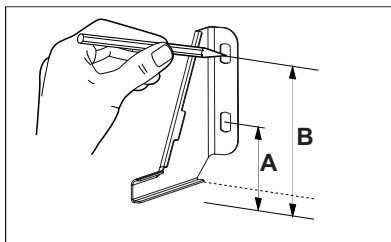


ASENNUS

Lieden sijoitus

- Keittiön on oltava kuiva ja tuuletettu, ja siinä on oltava toimiva ilmanvaihto. Lieden sijainnin on varmistettava pääsy kaikkiin käytettäviin osiin. Liesi on asetettava kovalle ja tasaiselle lattialle (sitä ei saa sijoittaa alustalle).
- Liettä ei saa nostaa päällyslevystä.
- Jos liesi rakennetaan keittiön kalusteisiin, sen työtason korkeus saa olla enintään 900 mm lattiasta. Jos liesi sijoitetaan keittiön kalusteiden väliin, niiden päällyksen ja liimaukseen käytetyn liiman on kestättävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa. Jos näin ei tehdä, pinta voi mennä pilalle tai päällys voi irrota. Jos kalusteiden lämmönkestosta ei ole varmuutta, liesin ja kalusteiden väliin on jätettävä n. 2 cm tilaa.
- Liesituuletin on asennettava tuotteen mukana toimitettujen käyttöohjeiden mukaisesti.
- Laitteen taso on säädettävä ennen sen käyttöönottoa. Taso säädetään säätöjalkojen avulla, jotka ovat vetolaatikossa.

Kaatumisvarmistuksen asennus seinään



Korkeus 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

ASENNUS

Tietoja asentajille

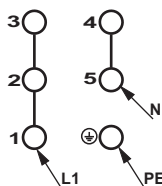
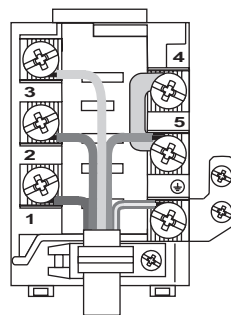
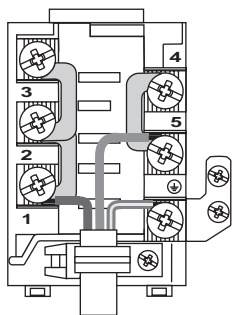
Liesi on tarkoitettu 1-vaiheiseen 230 V 1N~ -verkkoliitäntään. Ennen kuin laite liitetään sähköverkkoon, käyttäjän on varmistettava, että sähköverkon parametrit vastaavat tietoja, jotka ovat lieden takana oikealla olevassa arvokilvessä tai sen kopiolla, joka on tämän oppaan mukana.

Liesi on varustettu virtakaapelilla.

On tärkeää, että luet alla olevat tiedot ennen lieden liittämistä virtalähteeseen.

Lieden liittäminen sähköverkkoon

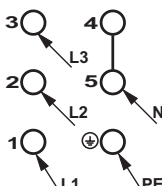
- Lieden sähköliitäntään saa tehdä ainoastaan koulutettu sähköasentaja. Niin varmistetaan, että asennus tapahtuu sähkösäädösten mukaisesti.
- Asennuksessa tulee noudattaa paikallisia määräyksiä.
- Liesi tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.
- Lieden mukauttaminen toimimaan 400 V 3N~-verkkoliitäntässä on mahdollista, jos liitäntärasiaan tehdään sopiva silloitus.
- Liitäntä on tehtävä vain alla olevien liitäntäkaavioiden mukaisesti.
- Liitäntässä tai johdotuksen vaihdossa on käytettävä vähintään tyyppin H05VV-F3G4 / H05VV-F5G2.5 johtoa tai vastaavaa.
- HUOMAUTUS!** Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä kojetta, jolla laitteen kaikki navat voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n kosketusvälillä. (Voi olla pääkatkaisin).



230V 1N~ 50Hz

50A

H05VVF-3G4



400V 3N~ 50Hz

3x16A

H05VVF-5G2,5

KÄYTTÖ

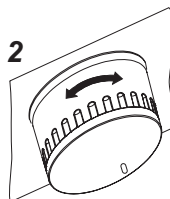
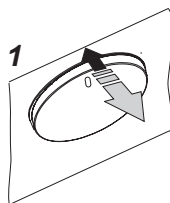
Ennen käyttöönottoa

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

Huom!

Digitaalisella kellolla varustetuissa laitteissa '0.00' vilkkuu näytössä laitteen sähköverkkoon liittämisen jälkeen. Aseta digitaalisen kellon aika (ks. käyttöohjeet). Uuni toimii vain kun kello on asetettu.

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



KÄYTTÖ

Digitaalinen kello/munakello

A - näyttö

   - toimintojen symbolit

Kosketussensorit

- 1 - ohjaimen toimintojen valintapainike
- 2 - painike „-“
- 3 - painike „+“

Sähköinen ohjelmointi sähköisten sensorien avulla tapahtuu koskettamalla tai painamalla sensoripintaa ainakin 2 sekunnin ajan. Jokainen sensorin toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

Pidä sensorin pinta aina puhtaana.

KELLONAJAN ASETTAMINEN

Kun laite kytketään sähköverkkoon (tai virran palattua sähkökatkon jälkeen), näytöllä alkaa vilkkua 0.00.



- paina painiketta 1, näytölle tulee symboli ,
- aseta kellonaika painikkeiden 2 ja 3 avulla.

Kun olet saanut ajan asetettua, odota noin 7 sekuntia, niin uusi aika talletetaan ja kellonajan näyttö lakkaa vilkkumasta.

Huomio!

Uuni voidaan käynnistää, kun näytölle on ilmestynyt symboli .



MUNAKELLO

Munakelloa voidaan käyttää koska tahansa riippumatta ohjaimen muista käytössä olevista toiminnoista. Munakellon aika voidaan asettaa 1 minuutin ja 23 tunnin 59 minuutin väliltä. Munakellon käynnistäminen:

- paina painiketta 1, näytöllä alkaa vilkkua symboli ,



- aseta haluttu aika painikkeiden 3 ja 2 avulla.

Näytöllä näkyy munakellon asetettu aika, ja päällä oleva äänimerkkitoiminto .

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu ääni-merkki ja näytöllä vilkkuu symboli .

- Sammuta äänimerkki painamalla jotakin näppäimistä 2 tai 3. Toimintomerkki  sammuu ja näytölle tulee kellonaika.

Huomio!

Jos äänimerkkiä ei sammuteta käsin, se sammuu automaattisesti noin 7 minuutin kuluttua.

KÄYTTÖ

PUOLIAUTOMAATTINEN TOIMINTA

Kun haluat, että uuni menee pois päältä tiettyyn aikaan, toimi seuraavasti:

- Aseta uunin toimintanappi sekä uunin lämpötilanappi sen mukaiseen asentoon, kuinka uunin tulee toimia
- paina painiketta 1 kunnes näytöllä alkaa vilkkua:



- Aseta haluttu paistoaika (1 minuutti–10 tuntia) painikkeilla 3 ja 2.

Asetettu aika tallennetaan noin 7 sekunnin kuluttua, näytölle tulee taas nykyinen kellonaika ja toimintosymboli AUTO.

Kun asetettu aika on kulunut, uuni menee pois päältä automaattisesti, äänimerkki menee päälle ja symboli AUTO alkaa vilkkua.

- aseta uunin toimintanappi sekä uunin lämpötilanappi pois päältä asentoon,
- sammuta äänimerkki painamalla jotakin näppäimistä 2 tai 3. Symboli AUTO sammuu ja näytölle tulee kellonaika.

Huomio!

Uuneissa, joissa on vain yksi ohjausnappi, lämpötilan säädin on yhdistetty toiminto-nuppiin.

AUTOMAATTINEN TOIMINTA

Kun haluat, että uuni käynnistyy tietyksi paistoaajaksi ja menee pois päältä tiettyyn kellonaikaan, määrittele ajat seuraavasti:

- paina painiketta 1, kunnes näytöllä alkaa vilkkua:



- aseta haluttu paistoaika painikkeiden 3 ja 2 avulla, kuten puoliautomaattisen toiminnan yhteydessä
- paina painiketta 1, kunnes näytöllä alkaa vilkkua:



- aseta haluttu valmistumisaika (kellonaika) painikkeilla 3 ja 2. Kellonajan pitää olla vuorokauden (23 tuntia 59 minuuttia) sisään
- aseta uunin toimintanappi sekä uunin lämpötilanappi sen mukaiseen asentoon, kuinka uunin tulee toimia. Näytöllä näkyy toimintosymboli AUTO. Uuni menee päälle aikaan, joka saadaan kun asetetusta päättymisajasta vähennetään paistoaika (jos esim. paistoaika on 1 tunti, ja lopetus-aika 14.00, uuni käynnistyy automaattisesti kello 13.00).

KÄYTTÖ

Kun valmistumiskellonaika saapuu, uuni menee pois päältä automaattisesti, ääni-merkki menee päälle ja symboli AUTO alkaa vilkkua.

- aseta uunin toimintanuppi sekä uunin lämpötilanuppi pois päältä asentoon,
- sammuta äänimerkki painamalla jotakin näppäimistä 2 tai 3. Symboli AUTO sammuu ja näytölle tulee nykyinen kellonaika, esim. 12.35.



ASETUSTEN NOLLAUS

Munakellon tai automaattisen paiston asetukset voidaan nollata koska tahansa. Automaattisen paiston asetusten poisto:

- paina yhtä aikaa painikkeita 2 ja 3.

Munakellon asetusten poisto:

- valitse munakellotoiminto painikkeella 1
- paina yhtä aikaa painikkeita 2 ja 3.

ÄÄNIMERKIN ÄÄNENLAADUN MUUTTAMINEN

Äänimerkin sävyä voidaan muuttaa seuraavasti:

- paina yhtä aikaa painikkeita 2 ja 3,
- valitse painikkeen 1 avulla toiminto "ton". Näytöllä alkaa vilkkua:

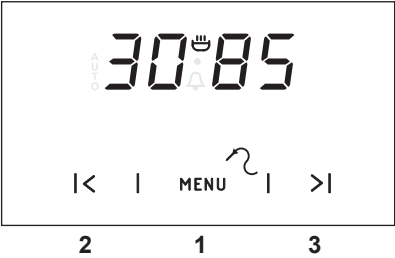


- valitse painikkeen 2 avulla haluamasi merkkiäni 1–3.

KÄYTTÖ

Paistomittari

Säätö- ja näyttöalue: 30 °C - 99 °C, Tarkkuus 1 Aste, Oletusarvo: 80 °C. Paistomittari tunnistetaan automaattisesti, kun paistomittarin lämpötilaksi on asetettu yli 0 °C. Paistomittarin ollessa kytkettynä, kaksi numeroa vasemmalla näyttävät tämänhetkisen paistomittarin lämpötilan ja kaksi numeroa oikealla näyttävät asetetun arvon.



Paistomittarin lämpötilan ollessa pienempi kuin 30°C minimiasetuslämpötila, näytössä näkyy "30". Paistomittarin lämpötilan ollessa suurempi kuin 99°C maksimiasetuslämpötila, näytössä näkyy maksimiasetuslämpötila. Kytkettäessä paistomittari ohjelma käynnistyy ja nimellislämpötilaksi asettuu 80°C. Asetetun lämpötilan arvoa voidaan muuttaa niin kauan kuin lämpötilat näytetään, mutta ei kun ajastin on vielä käynnistystilassa. Sammuta äänimerkki painamalla jotakin näppäimistä 2 tai 3. Toiminnassa oleva paistomittarin ohjelma tai tulossa oleva hälytys voidaan nollata kytke-mällä paistomittari pois päältä.

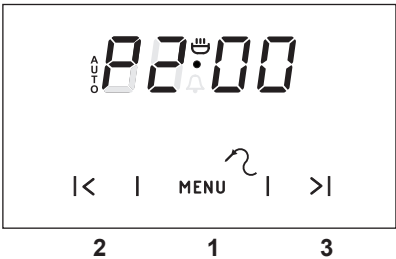
Ruoan: Sisälämpötilat paistomittaria käytettäessä.

LIHATYYPI	SISÄLÄM-PÖTILA °C
SIANLIHA Porsaanpaisti Mureke	85-90 80-85
NAUDANLIHA Naudanpaisti Paahtopaisti raaka puolikypsä kypsä	90-95 50-55 65-70 75-80
VASIKANPAISTI	85-90
LAMPAANPAISTI	85-90
RIISTA	80-85
KALA (KOKONAINEN) esim. kirjolohi, turska	80-85

PYROLYYTTINEN PUHDISTUS

Pyrolyyttisen puhdistuksen kestoksi voidaan määrittää 2–3 tuntia.

- Aseta uunin toiminnon valitsin asentoon **P**,
- Aseta pyrolyyttisen puhdistuksen kesto MENU-painikkeilla 2 ja 1.



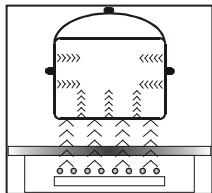
Tärkeää! Lue ennen pyrolyyttistä puhdistusta luku Puhdistus ja hoito.

KÄYTTÖ

ENNEN KUIN KÄYTÄT KEITTOTASOA ENSIMMÄISEN KERRAN

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

INDUKTIOKEITTOTASON TOIMINTA



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

Induktiokuumennuksen edut:

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

Turvallisuuslaitteet:

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

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

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

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

KATTILAN TUNNISTUS INDUKTIOVYÖHYKKEEN PÄÄLLÄ

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

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

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

Keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti noin 10 minuutin kuluttua.

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

KÄYTTÖ

Soveltuvat astiat

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

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

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

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

Huomio:

Minimihalkaisijoita pienempiä kattiloita käytettäessä, induktiokeittoalue saattaa olla toimimatta.

KÄYTTÖ

Ohjauspaneeli

Kosketuksella toimiva ohjauspaneeli on varustettu anturikentillä, joissa keittoalueen näyttö on myös keittoalueen valinta-anturi ja ajastin. Lämpöasetuksen valinta-anturi (2) on liukusäädintä muistuttava kosketusohjausanturi, joka mahdollistaa lämpöasetuksen (1 - 9) ja ajastinasetuksen (1 - 99) valinnan koskettamalla ja vetämällä sormea merkityn alueen (2) yli:

- veto oikealle - suurentaa lämpöasetusta
- veto vasemmalle - pienentää lämpöasetusta.

Lämpöasetus voidaan myös valita suoraan koskettamalla lämpöasetusvalinnan sopivaa anturikentän osaa (2).

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



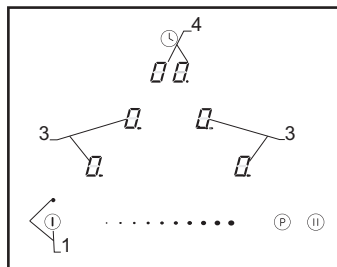
Anturikenttien päälle ei pidä asettaa mitään esineitä (tämä voi aiheuttaa virheen). Kosketusanturikentät on aina pidettävä puhtaina.

Laitteen kytkeminen päälle

Voit kytkeä laitteen päälle koskettamalla ja pitämällä painettuna on/off-anturikenttää (1) vähintään 1 sekunnin ajan. Laite kytkeytyy päälle ja LED-merkkivalo tulee on/off-anturikentän (1) yläpuolelle, kun taas kaikissa näytöissä (3, 4) näkyy „0”.



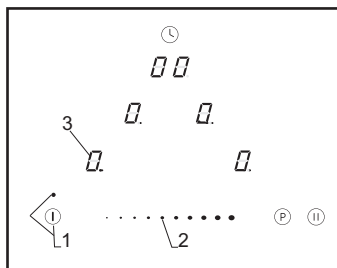
Jos mitään anturikentistä ei kosketeta 20 sekuntiin, laite kytkeytyy pois päältä.



Keittoalueiden kytkeminen päälle

Kun laite on kytketty päälle on/off-anturikentän (1) avulla, valitse keittoalue (3) seuraavan 20 sekunnin kuluessa.

1. Kun keittoalueen valinnan anturikenttää (3) kosketetaan, kyseisen lämpöasetuksen näytössä näkyy „0” ja piste.
2. Voit valita halutun lämpöasetuksen vetämällä sormea lämpövalinnan anturikentän (2) yli.



Jos mitään anturikenttää ei kosketeta 20 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.



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

KÄYTTÖ

Keittoalueen lämpöasetuksen valinta

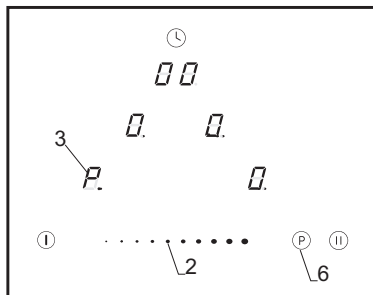
Kun keittoalueen näytössä (3) näkyy „0” ja piste, aseta haluttu lämpöasetus vetämällä sormea lämpövalinnan anturikenttää (2) yli.

Booster-toiminto „P”

Booster-pikatoiminto lisää 220 mm:n keittoalueen nimellistehon 2 300 watista 3 000 wattiin ja 180 mm:n keittoalueen nimellistehon 1 200 watista 1 400 wattiin.

Voit aktivoida pikatoiminnon, kun keittoalue on aktiivinen (3), koskettamalla anturikenttää „P” (6). Pikatoiminnon aktivoinnin merkinä kyseisen keittoalueen näytössä (3) näkyy kirjain „P”.

Voit kytkeä pikatoiminnon pois päältä koskettamalla lämpöasetuksen valinnan anturikenttää (2) ja pienentämällä lämpöasetusta tai nostamalla kattilan pois keittoalueelta.



220 mm:n keittoalueen kohdalla pikatoiminnon käyttö rajoittuu 5 minuuttiin. Kun pikatoiminto on automaattisesti poistunut käytöstä, keittoalue toimii sen nimellisteholla. Pikatoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokäämit eivät ole ylikuumentuneet.

Kun kattila nostetaan keittoalueelta, kun pikatoiminto on käytössä, se jää aktiiviseksi ja sen loppulaskenta jatkuu.

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

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.



Jos pikatoiminnon aktivointi ylittää keittoalueparin yhteisen tehorajoituksen, niistä toisen lämpöasetus pienenee automaattisesti.

Virran määrän pieneneminen riippuu käytettävän kattilan tyypistä.

Lapsilukkotoiminto

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

KÄYTTÖ

Lapsilukkotoiminnon asettaminen

Lapsilukkotoiminto voidaan asettaa, kun laite on kytketty päälle eikä mikään keittoalueista ole toiminnassa (kaikissa näytöissä näkyy „0” ja pisteet vilkkuvat). Voit asettaa lapsilukkotoiminnon kytkemällä laitteen päälle on/off-anturikentän (1) avulla, koskettamalla samanaikaisesti oikean etummaisen keittoalueen valinnan anturikenttää (3) ja booster-toiminnon kenttää (6) sekä koskettamalla vielä kerran oikean etummaisen keittoalueen valinnan anturikenttää (3). Kaikissa näytöissä näkyy kirjain „L” (lukittu), mikä osoittaa, että lapsilukkotoiminto on asetettu. Jos keittoalueet ovat yhä kuumia, kirjaimet „L” ja „H” vaihtelevat näytössä.



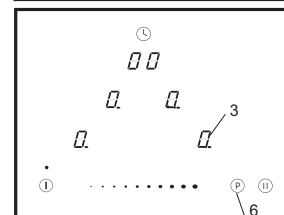
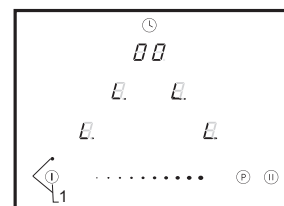
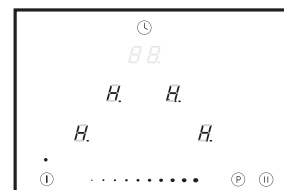
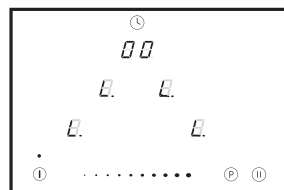
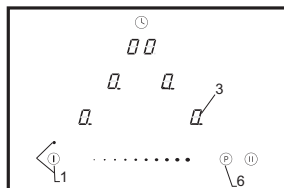
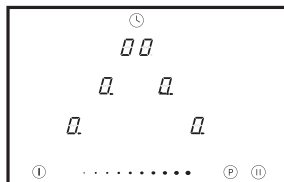
Lapsilukkotoiminto on asetettava 10 sekunnin aikana eikä muita kuin edellä mainittuja anturikenttiä saa koskettaa. Muuten lapsilukkotoimintoa ei aseteta.



Lapsilukkotoiminto jää käyttöön, kunnes se vapautetaan, vaikka laite kytkettäisiin pois päältä ja uudelleen päälle. Laitteen pistokkeen irrottaminen pistorasiasta ei vapauta lapsilukkoa.

Lapsilukkotoiminnon vapautus ruoanlaiton yhteydessä

Kytke laite päälle on/off-anturikentän (1) avulla, jolloin kaikissa näytöissä näkyy kirjan „L” (lukittu). Voit vapauttaa lapsilukkotoiminnon koskettamalla samanaikaisesti oikean etummaisen keittoalueen valinnan anturikenttää (3) ja booster-toiminnon anturikenttää (6). Keittoalueilla näkyvät kirjaimet „L” muuttuvat numeroksi „0” ja vilkkuvaksi pisteeksi. Keittoalueita voidaan nyt käyttää. (Ks. yksityiskohtaiset tiedot kohdasta „Keittoalueen lämpöasetuksen valinta”).



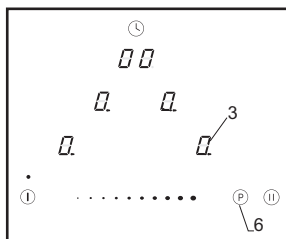
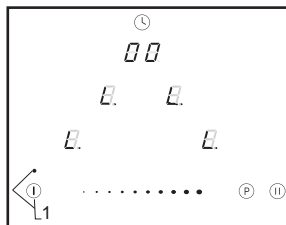
KÄYTTÖ

Lapsilukkotoiminnon vapauttaminen

Kytke laite päälle on/off-anturikentän (1) avulla, jolloin kaikissa näytöissä näkyy kirjan „L” (lukittu). Voit vapauttaa lapsilukkotoiminnon koskettamalla samanaikaisesti oikean etummaisien keittoalueen anturikenttää (3) ja anturikenttää (6) sekä vielä kerran anturikenttää (6). Laite kytkeytyy pois päältä (kaikki näytöt pimenevät).



Lapsilukkotoiminto on vapautettava 10 sekunnin aikana eikä muita kuin edellä mainittuja anturikenttiä saa koskettaa. Muuten lapsilukkotoimintoa ei vapauteta. Jos lapsilukko-toiminto on vapautettu onnistuneesti, numero „0” ja vilkkuva piste näkyy kaikissa näytöissä, kun laite kytketään päälle on/off-anturikentän (1) avulla. Jos keittoalueet ovat yhä kuumia, merkit „0” ja „H” vaihtelevat näytössä.



Jälkilämmön merkkivalo

Kun keittoalue on kytketty pois päältä, vastaavan keittoalueen näytössä näkyy kirjain „H”, joka varoittaa, että keittoalue on yhä kuuma.



Älä kosketa keittoaluetta varoituksen aikana jälkilämmön aiheuttaman palovammariskin takia äläkä aseta keittoalueelle mitään esinettä, joka on herkkä lämmölle!

Kun jälkilämmön merkkivalo sammuu, keittoaluetta voidaan koskettaa. On kuitenkin hyvä muistaa, että se on yhä huoneenlämpöä lämpimämpi.



Jälkilämmön merkkivalo ei syty, jos laitteessa ei ole sähkövirtaa.



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.

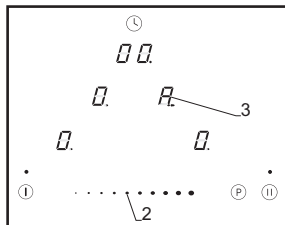
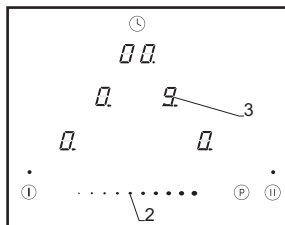
Lämpöasetus	Enimmäiskäyttöaika (tuntia)
0	1,8
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P Ø 180	1,5
P Ø 220	0,08

Automaattinen kiehautustoiminto

- Valitse keittoalue (3) niin, että näytössä näkyy „0.” (piste on näkyvissä).
- Valitse lämpöasetus „9” vetämällä sormea lämpöasetuksen anturikentän yli (2).
- Vahvasta lämpöasetus „9” koskettamalla lämpöasetuksen anturikenttää (2) uudelleen. Näyttöön tulee heti kirjain „A”.
- Valitse haluamasi lämpöasetus vetämällä sormea lämpöasetuksen anturikentän yli (2).

Kyseisen keittoalueen näyttö näyttää vuorotellen kirjainta „A” ja valittua lämpöasetusta.

Kun keittoalue on tietyn aikaa toiminut pikateholla, se siirtyy takaisin asetettuun lämpöasetukseen, joka näkyy näytössä.



Jos automaattinen kiehautustoiminto on aktivoitu ja valitaan lämpöasetus „0” tai lämpöasetuksen valintaa ei tehdä 3 sekunnin kuluessa, automaattinen kiehautustoiminto poistuu käytöstä.

KÄYTTÖ



Jos kattila nostetaan keittoalueelta ja vaihdetaan toiseen ennen kuin lämmityksen loppulaskenta on päättynyt, kiehautustoiminto jatkuu ja loppulaskenta jatkuu loppuun asti.

Lämpöasetus	Automaattisen lämmityksen kesto (minuuttia)
U	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2



Voit aktivoida automaattisen kiehautustoiminnon koskettamalla keittoalueen valinta-anturia (3), kun lämpöasetus "9" on valittuna, ja valitsemalla tämän jälkeen lämpöasetuksen "9" koskettamalla lämpöasetuksen valinta-anturia (2). Jos et halua aktivoida automaattista kiehautustoimintoa, valitse lämpöasetus 1–8 koskettamalla lämpöasetuksen valintakenttää (2).

Ajastin

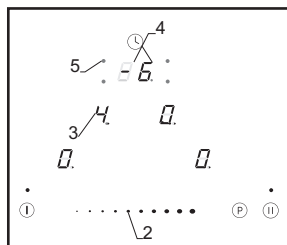
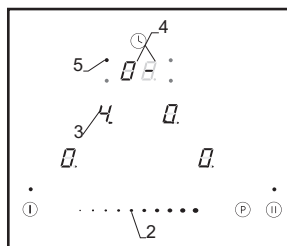
Ajastintoiminto helpottaa ruoanlaittoa, sillä se mahdollistaa kypsennysajan asettamisen. Sitä voidaan myös käyttää keittiöajastimena.

Ajastimen asetus

Ajastintoiminto mahdollistaa keittoalueen kytkemisen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut. Ajastintoiminto voidaan asettaa vain, jos keittoalue on toiminnassa (lämpöasetus on suurempi kuin „0”). Ajastintoiminto voidaan asettaa erikseen kullekin yksittäiselle keittoalueelle. Ajastimen loppulaskenta voidaan määrittää välille 1 - 99 minuuttia.

Voit asettaa ajastimen seuraavasti:

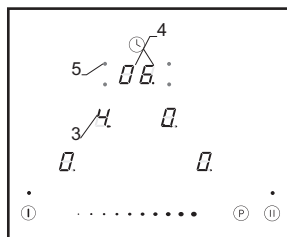
- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (3) ja valitsemalla lämpöasetuksen väliltä 1 - 9 vetämällä sormea lämpöasetuksen anturikentän (2) yli. Näytössä näkyvät kaikki väliltä 1 - 9 valitut lämpöasetukset ja piste (esimerkiksi „4.”).
- Kosketa seuraavan 10 sekunnin kuluessa



KÄYTTÖ

ajastinvalinnan anturikenttää (4). „0 -” näkyy ajastimen näytössä (4) ja ajastimen aktivoinnin merkkivalo (5) syttyy sen osoitukseksi, että kyseisen keittoalueen ajastintoiminto on aktivoitu.

- Valitse haluamasi ajastinasetus vetämällä sormea anturikentän (2) yli. Jälkimmäinen numero asetetaan ensin ja ensimmäinen numero seuraavaksi. Kun jälkimmäinen numero on asetettu, se näkyy näytössä, ja ajastin antaa automaattisesti laittaa ensimmäisen numeron näyttämällä ajatusviivan „-” (esimerkiksi „- 6”). Jos ensimmäisen numeron asetusta ei valita 10 sekunnin kuluessa, ajatusviiva „-” korvautuu numerolla „0” (esimerkiksi „0 6”). Loppulaskenta alkaa, kun ajastimen merkkivalo (5) lakkaa vilkkumasta.



Ajastimen (kypsennysajan) asetuksen muuttaminen

Ajastimen asetuksia voidaan muuttaa milloin tahansa. Jos haluat muuttaa ohjelmoitua asetusta, valitse keittoalue koskettamalla sen valinnan anturikenttää (3) ja kosketa sitten ajastimen valinnan anturikenttää (4).

Ajastimen loppulaskennan tarkistaminen

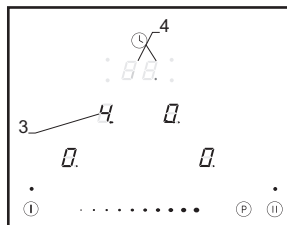
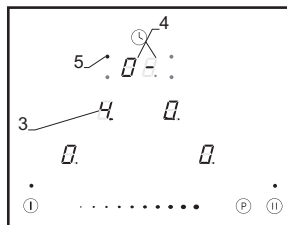
Voit tarkistaa ajastimen loppulaskennan vaiheen milloin tahansa koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (3).

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 lopettaa ajastimen loppulaskennan ennen asetetun ajan kulumista seuraavasti:

- Valitse keittoalue koskettamalla sen valinnan anturikenttää (3).
- Kosketa seuraavan 10 sekunnin kuluessa ajastinvalinnan anturikenttää (4). „0 -” näkyy ajastimen näytössä (4) ja ajastimen aktivoinnin merkkivalo (5) syttyy sen osoitukseksi, että kyseisen keittoalueen ajastintoiminto on aktivoitu.
- Jos asetusta ei tehdä 10 sekunnin kuluessa tai jos keittoalueen valinnan anturikenttää (3) kosketetaan, ajastin pysähtyy ja ajastimen näyttö (4) sammuu.



KÄYTTÖ

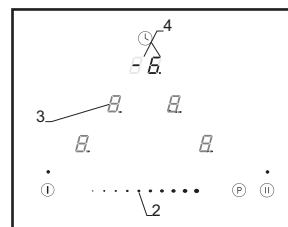
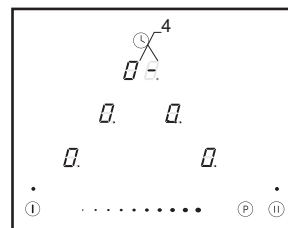
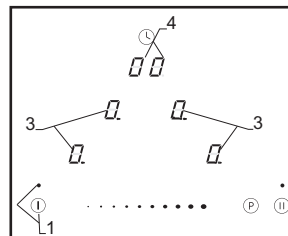
Keittiöajastin

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

Keittiöajastimen asetus

Kun laite on poissa käytöstä:

- Kytke laite päälle koskettamalla on/off-anturia (1). „0” tulee näkyviin keittoalueenäyttöihin (3) ja LED-merkkivalo syttyy on/off-anturin (1) yläpuolelle.
- Kosketa seuraavan 10 sekunnin kuluessa ajastinvalinnan anturikenttää (4). „0 -” tulee näkyviin ajastinnäyttöön (4).
- Valitse haluamasi ajastinasetus vetämällä sormea anturikentän (2) yli. Jälkimmäinen numero asetetaan ensin ja ensimmäinen numero seuraavaksi. Kun jälkimmäinen numero on asetettu, se näkyy näytössä, ja ajastin antaa automaattisesti laitaa ensimmäisen numeron näyttämällä ajatusviivan „-” (esimerkiksi „- 6”). Jos ensimmäisen numeron asetusta ei valita 10 sekunnin kuluessa, ajatusviiva „-” korvautuu numerolla „0” (esimerkiksi „0 6”). Laskenta alkaa, kun „0” sammuu keittoalueenäytöistä (3).



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 keittiöajastimen ennen asetettua aikaa koskettamalla on/off-anturia (1) kahdesti. Kaikki näytöt sammuvat.

Lämpimänäpito

Lämpimänäpito toiminnon avulla ruoka voidaan pitää lämpimänä keittoalueella. Valittu keittoalue toimii alhaisella lämpöasetuksella. Keittoalueen lämpöasetus säädetään automaattisesti niin, että ruoan lämpötila pidetään vakio lämpötilassa 65 °C. Tämän ansiosta tarjoiluvalmis lämmin ruoka säilyttää makunsa eikä pala kattilan pohjaan. Toimintoa voidaan myös käyttää voin tai suklaan sulattamiseen. Käytä lämpimänäpito toimintoon tasapohjaista kattilaa tai paistinpannua, jotta keittoalueessa oleva lämpötila-anturi mittaa pohjan lämpötilan tarkasti.

KÄYTTÖ

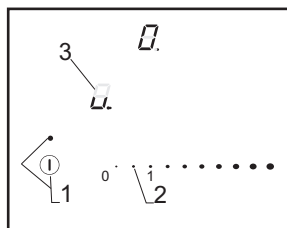
Lämpimänäpito toiminto voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle.

Mikro-organismien kasvuriskin takia ei ole suositeltavaa pitää ruokaa lämpimänä kauan, joten lämpimänäpito toiminto katkeaa 2 tunnin kuluttua.

Lämpimänä pidon asetus on asetusten „0” ja „1” välissä oleva ylimääräinen lämpöasetus, jonka merkkinä on „L”.

Lämpimänä pidon asetus aktivoidaan samalla tavalla kuin kappaleessa „Keittoalueiden kytkeminen päälle” kuvataan.

Lämpimänä pidon asetus poistetaan käytöstä tavalla, joka kuvataan jaksossa „Keittoalueiden kytkeminen pois päältä”.

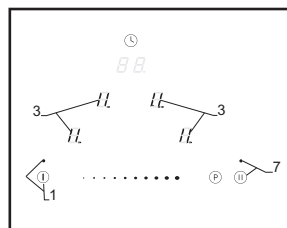


Keskeytystoiminto (Stop&Go)

Keskeytystoiminto toimii kuin tauko. Keskeytystoiminto katkaisee kaikkien keittoalueiden käytön ja jatkaa keskeytyksen jälkeen aiemmin määritettyjen lämpöasetusten käyttöä.

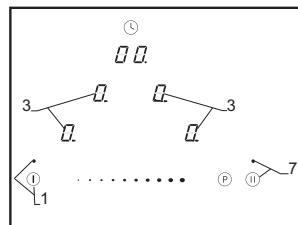
Voit aktivoida keskeytystoiminnon, kun vähintään yksi keittoalue on käytössä. Kosketa seuraavaksi keskeytystoiminnon anturikenttää (7). „II” tulee näkyviin kaikkiin keittoaluenäyttöihin (3) ja LED-merkkivalo syttyy keskeytystoiminnon anturikentän (7) yläpuolelle.

Voit poistaa keskeytystoiminnon käytöstä koskettamalla keskeytystoiminnon anturikenttää (7) uudelleen. LED-merkkivalo alkaa vilkkua. Kosketa sen jälkeen mitä tahansa keittoalueen valinnan anturikenttää (3). Keittoaluenäytöt (3) näyttävät lämpöasetuksen, joka oli asetettu ennen keskeytystoiminnon aktivointia.



Keskeytystoiminto voidaan aktivoida enintään 10 minuutiksi. Jos keskeytystoimintoa ei poisteta käytöstä tänä aikana, laite sammuu automaattisesti.

Jos laite kytketään vahingossa pois päältä on/off-anturilla (1), keskeytystoiminto mahdollistaa asetusten nopean palauttamisen. Voit palauttaa asetukset sen jälkeen, kun laitteesta on katkaistu virta on/off-anturin (1) avulla, koskettamalla on/off-anturia (1) uudelleen 6 sekunnin kuluessa. „0” tulee näkyviin kaikkiin keittoaluenäyttöihin (3) ja LED-merkkivalo alkaa vilkkua keskeytystoiminnon anturikentän (7) yläpuolella. Kosketa seuraavien 6 sekunnin kuluessa keskeytystoiminnon anturikenttää (7). Keittoaluenäytöt (3) näyttävät lämpöasetukset, jotka asetettiin ennen kuin laite kytkettiin vahingossa pois päältä.



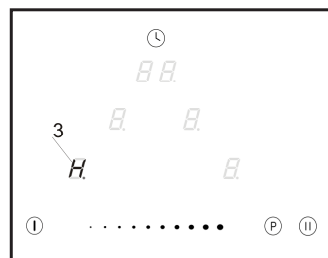
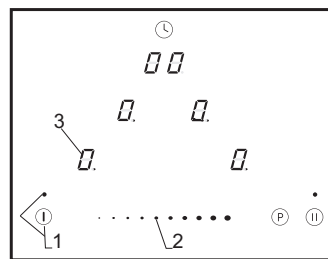
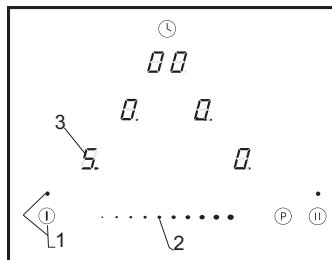
KÄYTTÖ

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

- Kyseisen keittoalueen on oltava aktiivinen. Piste on näkyvissä.
- Pienennä lämpöasetus asetukseksi „0” vetämällä sormea lämpövalinnan anturikentän (2) yli.



Keittoalue poistuu käytöstä suunnilleen 10 sekunnin kuluttua. Jos keittoalue on kuuma, sen näytössä (3) näkyvät vuorotellen kirjain „H” ja „0” noin 10 sekunnin ajan, ja sen jälkeen siinä näkyy kirjain „H”.

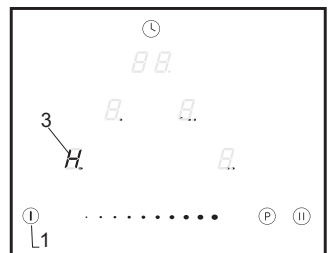


Laitteen kytkeminen pois päältä

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



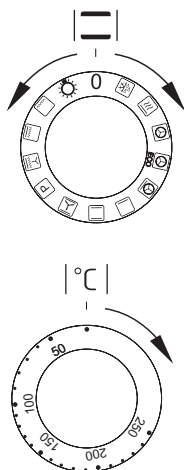
Jos keittoalue on yhä kuuma, sitä koskeva näyttö (3) näyttää jälkilämmön „H”.



Uunin toiminnot ja käyttö

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

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



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

Huomautus!

Uunin lämpeneminen alkaa vasta silloin, kun lämpötila on asetettu.

Ruoan valmistus kiertoilmatoiminnolla

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

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

HUOMAA!

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

KÄYTTÖ

Toimintosäädin - Asetus



Puhallin

Käytä tätä asetusta pakastettujen leivonnaisten ja leivän sulattamiseen.



Uunin esikuumennuksen

Kiertoilma + grilli



Kiertoilma

Uunin takaseinässä oleva kiertoilmapuhallin kytkeytyy päälle.

Tällä lämmitystavalla on seuraavia etuja:

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



ECO

EKO-lämmitys

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



Pizzatoiminto

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

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



Alalämpö

Tämä säätö kytkee uunista päälle ainoastaan alavastuksen.



Tasalämpö

Tasalämpövalinta mahdollistaa uunin käytön normaalina tasalämpöuunina.



Puhallin, ylälämpö ja alalämpö päällä

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



Pyrolyyttinen puhdistus.

Uunin pyrolyyttinen itsepuhdistus. Uunin lämpötila nousee n. 480 °C:een. Grillauksen tai leivonnan jäämät palavat helposti poistettavaksi tuhkaksi, joka voidaan pyyhkiä pois kostealla liinalla.

Tärkeää!

Lue ennen pyrolyyttistä puhdistusta luku Puhdistus ja hoito.



Puhallin ja grilli

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



Supergrillaus

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



Grilli

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



Uunivalo

Asennossa syttyy pelkästään uunivalo

KÄYTTÖ

Merkkivalot

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

Grillaus

- Aseta uunin toimintosäädin grilli .
- Lämmitä uunia noin 5 minuuttia luukku kiinni.
- Laita leivinpelti uuniin. Jos käytät ritilää, on sen alle laitettava rasvankeräyspannu.
- Sulje luukku.

Grillausta ja tehogrillausta varten on lämpötila säädettävä 250°C:ksi. Kun käytät grillaus- ja kiertoilmatoimintoja samanaikaisesti, lämpötila saa olla korkeintaan 190°C.

Huom!

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

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- Jos käytät kiertoilmatoimintoa, uunia ei tarvitse esilämmittää. Muuten uuni on esilämmitettävä, ennen kuin laitat ruoan uuniin.
- Kiertoilmatoimintoa käytettäessä uunin lämpötila säädetään yleensä n. 20-30 astetta alhaisemmaksi kuin perinteistä ylä- ja alalämpöä käytettäessä.
- Ennen kuin otat leivonnaisen uunista, varmistu, että se on kypsä kokeilemalla 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.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

EKO-lämmitys

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

EKO-lämmitys suositusasetus

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

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

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

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

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

¹⁾ Esilämmitä

²⁾ Pienten leivonnaisten paistaminen

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

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Paistaminen

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

¹⁾ Esilämmitä, älä käytä pikaesilämmitystä,

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

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Grillaus

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

¹⁾ Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

²⁾ Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä esilämmitystä.

Paisto

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

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

Keraaminen keittolevy

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

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

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

Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

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

Uuni

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

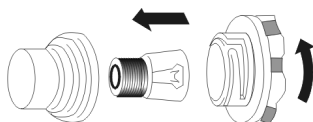
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen (mieluiten joka käytön jälkeen). Älä käytä puhdistukseen suihkutettavia uuninpuhdistusaineita tai naarmuttavia puhdistusaineita.
- Jätä uunin luukku auki uunin puhdistuksen jälkeen, jotta kosteus pääsee haihtumaan.

- Höyrykypsennys ja säilöntä aiheuttavat voimakasta kosteudenmuodostusta uuniin. Anna uunin kuivua kunnolla, jotta se ei ruostu.

Uunin lampun vaihto

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

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



PUHDISTUS JA HUOLTO

Pyrolyyttinen puhdistus

Uunin pyrolyyttinen itsepuhdistus. Uunin lämpötila nousee n. 480 °C:een. Grillauksen tai leivonnan jäämät palavat helposti poistettavaksi tuhkaksi, joka voidaan pyyhkiä pois kostealla liinalla.

Ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

Tärkeää!

Poista uunista kaikki varusteet (pais-topellit, kuivausrillat, sivukiskot, teleskooppiset hyllytuet). Uunin sisään jätetyt varusteet vaurioituvat peruuttamattomasti pyrolyysipuhdistuksen aikana.

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

Puhdistuksen aikana.

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

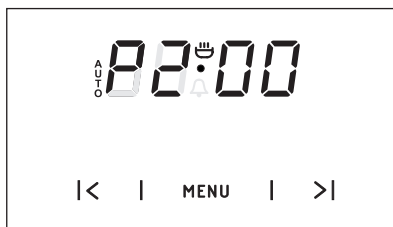
Tärkeää!

Pyrolyyttisen uunin puhdistuskäsittelyn aikana uunin sisäpuoli voi saavuttaa hyvin korkean lämpötilan. Tämän seurauksena laitteen ulkopinnat voivat kuumeta tavallista enemmän. Pidä siksi lapset poissa laitteen lähettyviltä koko ajan.

Puhdistuksen aikana voi erittyä höyryä, joten varmista, että keittiössä on hyvä ilmanvaihto.

Pyrolyyttinen puhdistuskäsittely:

- Sulje uunin luukku.
- Aseta toiminnon valitsin asentoon Pyrolyyttinen puhdistus **P**.
- Pyrolyyttisen puhdistuksen kesto (2:00) sekä symbolit "auto" ja "P" näkyvät näytössä. Luukun lukon merkkivalo syttyy .

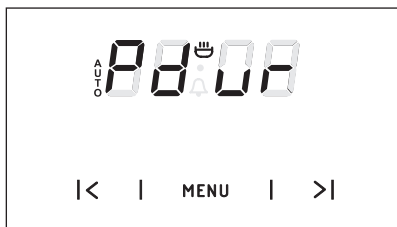


- Kosketa VALIKKKOA n. 3-4 sekunnin ajan, kunnes näytössä näkyy "0.00".

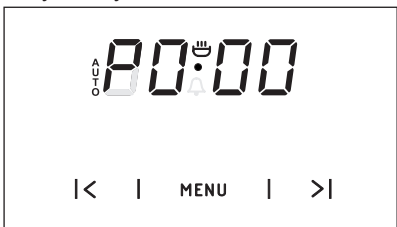


PUHDISTUS JA HUOLTO

- Kosketa VALIKKOA uudelleen. Näytössä vilkkuu "Pdur".



- Valitse tarvittava aika koskettamalla > tai <.
Voit valita 2 tuntia, 2,5 tuntia tai 3 tuntia. Kun olet tehnyt valintasi, odota äänimerkkiä, joka vahvistaa, että pyrolyysipuhdistuksen kesto on asetettu.
- Pyrolyyttinen puhdistus alkaa. Uunin luukku lukittuu.
- Kun pyrolyyttinen puhdistus päättyy, näyttöön tulee "P0.00". Laite siirtyy tämän jälkeen jäähtymisvaiheeseen näyttöön yhä näyttäessä P0:00.



- Luukkujen lukitus avautuu automaattisesti, kun uunikammio jäähtyy. Kun lämpötila laskee 160 °C:een, luukun lukitus avautuu ja luukun lukituksen merkkivalo  sammuu. Tämä voi viedä 45 - 75 minuuttia P0:00-hälytyksen kuulumisesta.
- Kun luukun lukituksen merkkivalo sammuu, aseta toiminnon valitsin asentoon 0.
- Kun luukun lukitus avautuu ja kytket uunin pois päältä, voit avata oven ja poistaa tuhkan pehmeällä ja kostealla liinalla. Laita sivukiskot ja muut varusteet paikalleen. Uunisi on käyttövalmis

Jäähtymisvaihe jatkuu, kunnes uunikammion lämpötila on 50 °C.

Tärkeää!

Jos pyrolyyttisen puhdistuksen käynnistettyäsi vahingossa avaat luukun, prosessi pysähtyy ja luukun lukon merkkivalo alkaa vilkkua. Voit käynnistää pyrolyyttisen puhdistuksen kääntämällä valitsimen asentoon 0 ja syöttämällä halutut asetukset uudelleen.

Prosessin peruutus

Pyrolyyttinen puhdistus on automaattinen käsittely, jota ei pidä keskeyttää

Jos sinun on pysäytettävä käsittely, käännä valitsin asentoon 0.

Uunikammion on keskeyttämisen ajankohdan (uunikammion lämpötilan) mukaan ensin jäähdyttävä 160 °C:eseen, ennen kuin oven lukitus avautuu.

Avaa ovi hätätilanteessa

Jos oven lukitus ei jostakin syystä avaudu automaattisesti, ja uunikammio on jo jäähtynyt, avaa ovi seuraavasti:

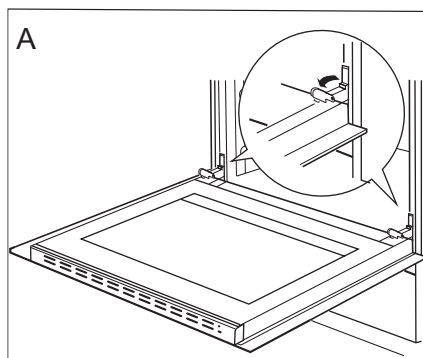
- Aseta toiminnon valitsin valaistusasentoon.
- Odota 4 minuuttia.
- Aseta toiminnon valitsin asentoon 0 – uunin luukun pitäisi avautua 10 minuutissa.

Huomautus – luukku ei avaudu, jos lämpötila uunikammiossa on yli 160 °C.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunin luukun irrotus

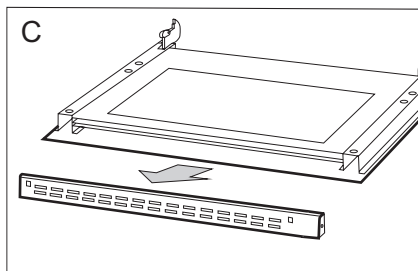
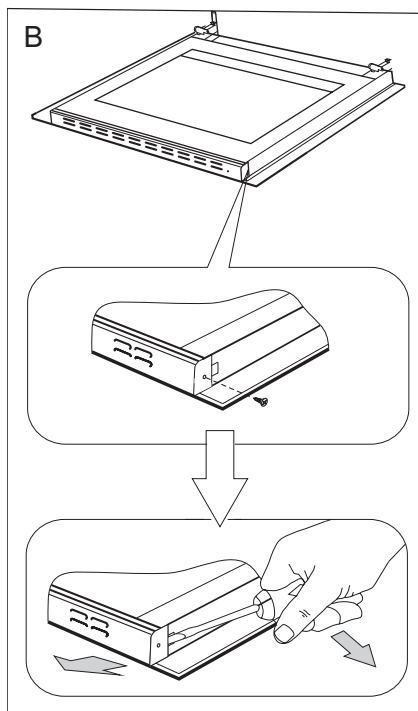
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa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



Näin avaat saranoiden lukitukset

Sisälasin irrottaminen

1. Irrota luukun yläpalkissa olevat ruuvit risti-pääruuvitalalla (kuva B).
2. Poista luukun yläpalkki litteällä ruuvitalalla sivuilta varovasti kammetten (kuva B, C).

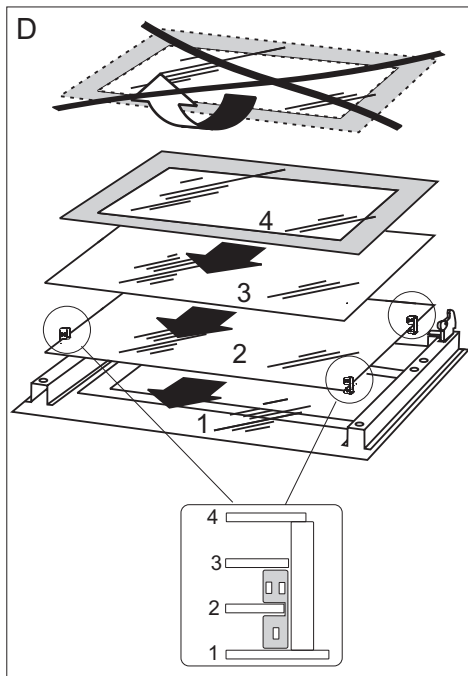


PUHDISTUS JA HUOLTO

3. Vedä lasi pois paikoiltaan (kuva D).

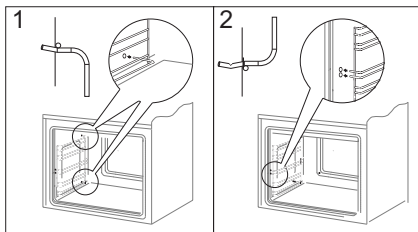
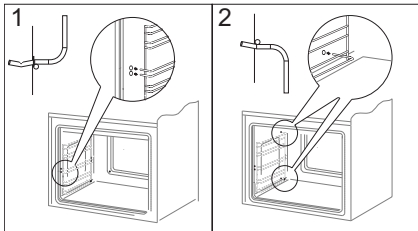
Tärkeää! Lasilevyn kiinnityksen vaurioitumisvaara. Älä nosta lasilevyä vaan vedä se ulos.

Aseta lasi takaisin puhdistuksen jälkeen ja kiinnitä ylänurkkien päätykappaleet paikoilleen.

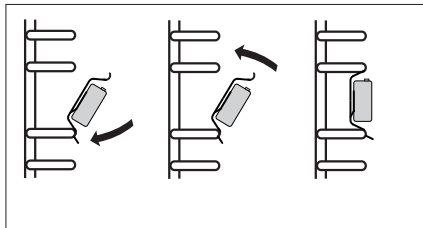
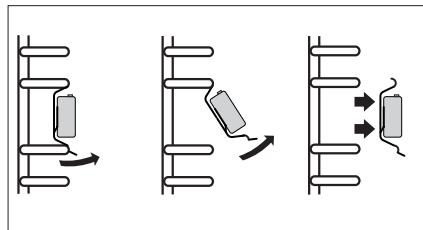


Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot (ei kaikissa malleissa)

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



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



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	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
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.Anturi ei reagoi kosketettaessa	- laitetta ei ole kytketty päälle	- kytke laite päälle
	- anturikenttää kosketetaan liian lyhyesti (alle sekunnin)	- kosketa anturikenttää kauemmin
	- useita antureita kosketetaan samaan aikaan	- kosketa aina vain yhtä anturikenttää (paitsi kun keittoalue on kytketty pois päältä)
4.Laite ei reagoi ja piippaa lyhyesti	- lapsilukkotoiminto on käytössä	- poista lapsilukkotoiminto käytöstä
5.Laite ei reagoi ja antaa pitkän piippausäänen	- virheellinen käyttö (väärää anturikenttää kosketetaan tai antureita kosketettu liian lyhyesti)	- liitä laite uudelleen
	- anturikenttien päällä on jotain tai ne ovat likaisia	- paljasta tai puhdista anturikentät
6.Laite kytkeytyy pois päältä	- mitään anturikenttää ei ole kosketettu 10 sekunnin kuluessa laitteen aktivoinnista	- kytke laite päälle ja tee lämpöasetus ilman viivettä
	- anturikenttien päällä on jotain tai ne ovat likaisia	- paljasta tai puhdista anturikentät
7.Yksittäinen keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo „H”	- rajoitettu kypsymisaika	- kytke keittoalue uudelleen päälle
	- anturikenttien päällä on jotain tai ne ovat likaisia	- paljasta tai puhdista anturikentät
	- elektroniset komponentit ovat ylikuumentuneet	
8. Jälkilämmön merkkivalo sammuu, vaikka keittoalueet ovat kuumia	- virtakatkos tai laite on irrotettu pistorasiasta	- jälkilämmön merkkivalo näkyy uudelleen seuraavan kerran, kun laite kytketään päälle ja pois päältä uudelleen
9.Keittotason pinta on halkeillut.	 Vaara! Irrota laitteen pistoke heti pistorasiasta ja kytke virta pois päältä pääkatkaisijasta. Anna laite lähimmän huoltokeskuksen korjattavaksi.	

TOIMET ONGELMATILANTEISSA

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
10. Jos ongelma ei vieläkään korjaudu.	Irrota laitteen pistoke heti pistorasiasta ja kytke laite pois päältä pääkatkaisijasta (sulakkeesta). Ota yhteyttä asiakaspalveluun tai lähimpään GRAM-huoltoon. Tärkeää! Olet vastuussa laitteen oikeasta käytöstä ja sen hyvän kunnon ylläpitämisestä. Jos otat yhteyden huoltoon laitteen virheellisen käytön takia, olet vastuussa kustannuksista myös takuun aikana. Valmistajaa ei voida asettaa vastuuseen vauriosta, joka johtuu näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.	
11. Induktiokeittotaso pitää hurisevaa ääntä.	Tämä on normaalia. Tuuletin viilentää laitteen sisäistä elektroniikkaa.	
12. Induktiokeittotaso päästää suhisevia ja viheltäviä ääniä.	Tämä on normaalia. Kun käytetään useita keittoalueita täydellä teholla, laite päästää suhisevia ja viheltäviä ääniä käämien kuumentamiseen käytettyjen taajuuksien takia	
13. Näkyviin tulee E2-symboli	Induktiokäämi on ylikuumentunut	- riittämätön jäähdytys - tarkista, onko keittotaso asennettu ohjeiden mukaan - tarkista, vastaavatko keittoastiat lueteltuja vaatimuksia.

TEKNISET TIEDOT

Jännite	230V~ 50 Hz
Teho	max.11,0 kW
Mitat	90 / 60 / 60,5 cm

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

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

Energiatehokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestyksessä seuraavasti:

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

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

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

Observera att denne bruksanvisning gäller för flera spisar. Det är därför inte säkert att alla funktioner finns på just din spis.

Observera!

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

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

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsanvisningar	45
Produktbeskrivning	50
Uppgifter angående utrustning	51
Installation	52
Användning	54
Användning av ugnen - praktiska råd	76
Testrätter	79
Rengöring och underhåll	81
Åtgärder vid fel	86
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 kokyten som förvaringsplats.

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

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

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

När man använder ugnen, blir några delar heta.

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

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

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

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

Den glaskeramiska kokplattan är härdad mot värme, kyla och temperatursvängningar.

Undvik slag förorsakade av att t.ex. saltkar, kryddburkar eller andra hårda föremål faller ner på plattan.

- De glaskeramiska kokplattorna bör inte vara påslagna när det inte star kokkärl på dem, de får inte heller användas som förvaringsplats.
- Grytor får bara ställas på plattan om deras bottnar är rena och torra.
- Socker eller sockerhaltiga matvaror som spills på den glaskeramiska kokplattan måste avlägsnas omedelbart, så gott det går, medan de fortfarande är varma så att de inte bränns fast.
- Undvik att repa de glaskeramiska kokplattorna med smycken, grytor med vassa kanter o.s.v.
- Köksföremål av plast (skedar, skalar o.s.v.) får inte placeras på varma glaskeramiska kokplattor eftersom de kan smälta fast.
- Se till att emaljerade grytor och liknande inte kokas helt tomma.
- Om det uppstår djupa repor eller sprickor i den glaskeramiska kokplattan måste du genast koppla bort spisen från elnätet genom att stänga av strömbrytaren.
- Personer med livsnödvändiga implantat (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste kontrollera så att de inte störs av induktionshållen (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

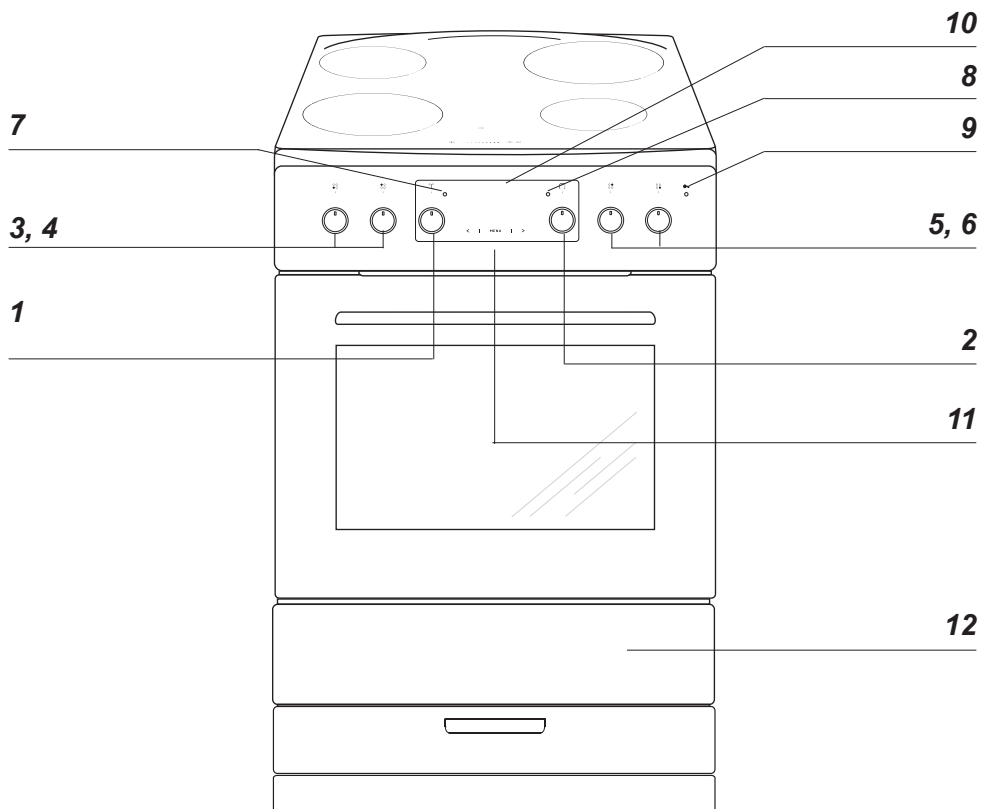


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

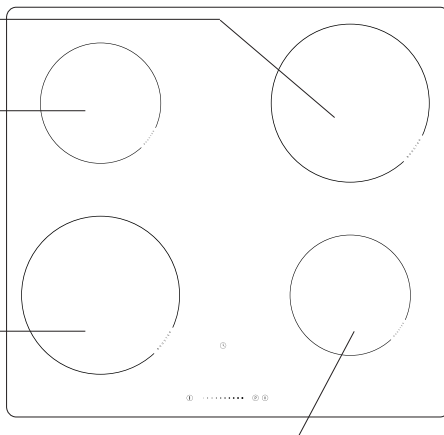
Beskrivning

Bakre höger kokzon med
boosterfunktion Ø 220

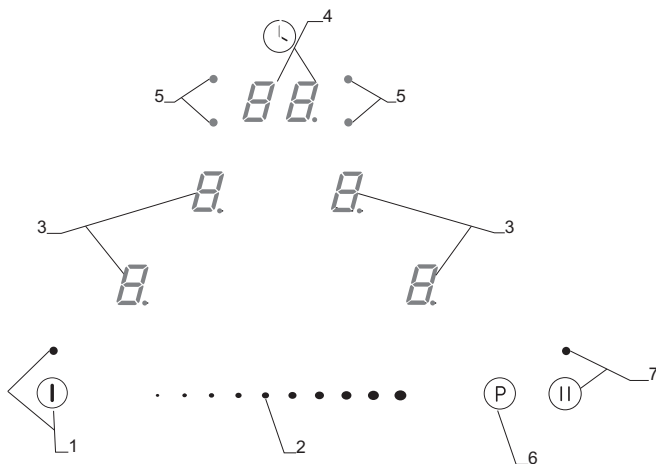
Bakre vänster kokzon med
boosterfunktion Ø 180

Främre vänster kokzon med
boosterfunktion Ø 220

Främre höger kokzon med
boosterfunktion Ø 180



Kontrollpanel

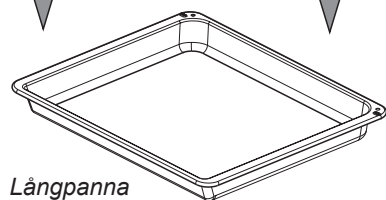
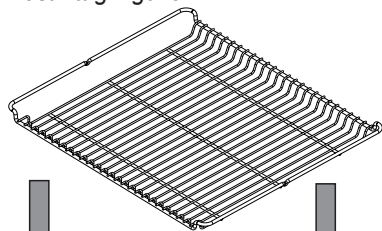


1. Till/från sensor med en LED-kontrollampa
2. Sensorfält för värmeinställningar
3. Sensorfält med display för val av kokzon
4. Sensorfält med display för val av timer/äggklocka
5. Kontrollampor för aktivering av timer för de enskilda kokzonerna
6. Sensorfält för reglering av boosterfunktionen
7. Sensorfält för Stop&Go funktion med en LED-kontrollampa

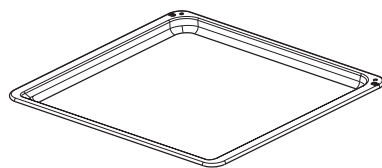
UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

Spisens utrustning

Rostfritt grillgaller



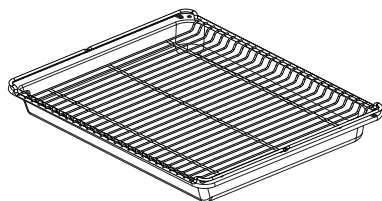
Långpanna



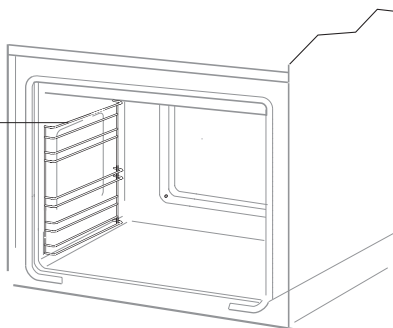
Bakplåtar



Stektermometer



Ugnsfalsar

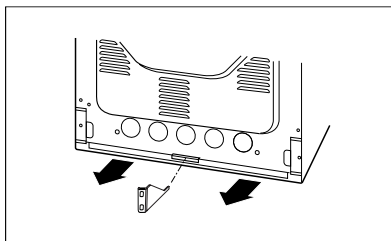
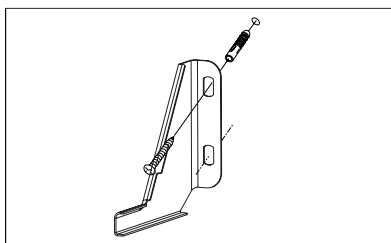
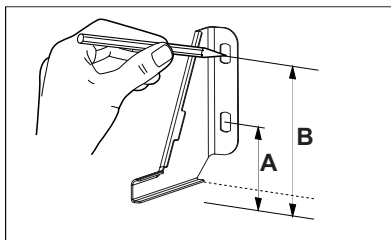


INSTALLATION

Uppställning av spisen

- Rummet som spisen står i ska vara torrt och dragigt och ha en väl fungerande ventilation enligt gällande tekniska föreskrifter.
- Undvik att lyfta spisen i den glaskeramiska hällen.
- Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100°C, annars riskerar möbeln att deformeras. Om man inte är säker angående möblers temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.
- Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).
- Innan man börjar använda spisen ska man se till att den står rakt (vågrätt), t ex med hjälp av ett vattenpass. Detta är särskilt viktigt för att olja i stekpannan ska fördelas jämnt. Du gör nivåjusteringen med hjälp av de justeringsben som du kommer åt genom att öppna ugnslådan.

Montering av tippskydd



Höjd 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

INSTALLATION

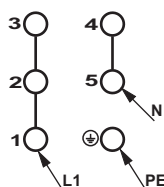
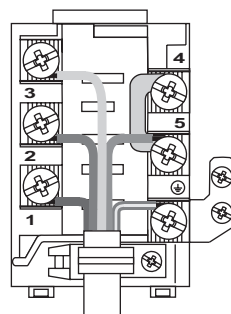
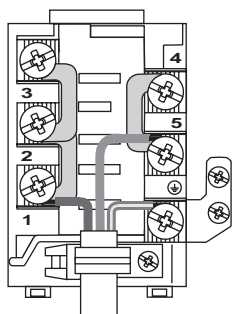
Information till installatören

Spisen är konstruerad för att anslutas till ett enfas 230 V 1N~ 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 finns även en bild på märkskylten i den här manualen.

Spisen är utrustad med en elsladd. Det är viktigt att du läser informationen nedan innan du ansluter spisen till strömuttaget.

Inkoppling av spis till elsystem

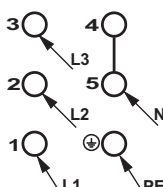
- Installationen får endast genomföras av en auktoriserad elinstallatör. Därmed säkerställs att gällande regler för starkström följs.
- Installationen måste följa eventuella speciella krav som fastställts av lokala leverantörer.
- Anslutningen av spisen kräver en separat strömkrets.
- Du kan anpassa spisen till ett trefas 400 V 3N ~ strömuttag med hjälp av en lämplig överbryggnings i anslutningsterminalen.
- Anslutningen måste alltid utföras enligt instruktionerna i nedanstående anslutningsschema.
- Vid anslutning eller byte av kopplingssladden måste minst en sladd av typen H05VV-F3G4 / H05VV-F5G2.5 eller motsvarande användas.
- **OBS!:** För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (Kan vara en huvudströmbrytare).



230V 1N~ 50Hz

50A

H05VV-F3G4



400V 3N~ 50Hz

3x16A

H05VV-F5G2,5

ANVÄNDNING

Innan man börjar använda spisen

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

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

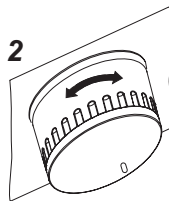
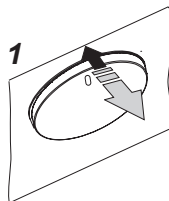
Observera!

För håll utrustad med elektronisk programväljare, ska displayen efter anslutning till nätet visa "0.00". Med programväljaren ställer man in aktuell tid.

Ugnen fungerar först när tiden är inställd.

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

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



ANVÄNDNING

Digitalt ur

A - display

   - funktioner

Tryckknappar

- 1 - knapp för funktionsval
- 2 - knapp „-“
- 3 - knapp „+“

Den elektroniska programväljaren är utrustad med elektroniska knappar som aktiveras genom att du vidrör eller trycker på knappen under minst 2 sekunder.

Varje gång knappen aktiveras bekräftas användningen med en ljudsignal. Knappytan ska alltid hållas ren.

STÄLLA IN KLOCKAN

Efter nätanslutning eller efter ett strömbrott, blinkar displayen på 0.00,



- tryck på knapp 1, displayen visar symbol 
- ställ in klockan med hjälp av knapparna 2 och 3.

Ca 7 sekunder efter att klockan ställts in sparas de nya uppgifterna och displayen slutar att blinka.

Observera!

Ugnen kan användas efter att symbolen  visats på displayen.



TIMER

Timer kan aktiveras när som helst, oberoende av de andra funktionernas status. Den kan ställas in från 1 minut till 23 timmar och 59 minuter. För att ställa in timern:

- tryck på knapp 1, displayen visar blinkande



- Iställ in timern med hjälp av knapparna 3 och 2.

Displayen visar den inställda tiden och symbolen för signalfunktionen . När den inställda tiden förflutit hörs en ljudsignal och displayen visar blinkande .

- tryck på knapp 2 eller 3 för att stänga av ljudsignalen, symbolen  släcks och displayen visar aktuellt klockslag.

Observera!

Om ljudsignalen inte stängs av manuellt, kommer den att stängas av automatiskt efter ca 7 minuter.

ANVÄNDNING

HALVAUTOMATISK FUNKTION

Om ugnen ska stängas av vid ett givet klockslag, ska du:

- ställa in programvredet och termostadvredet i det läge som du vill att ugnen ska arbeta i,
- tryck in knapp 1 tills displayen visar blinkande:



- ställa in den önskade arbetstiden med hjälp av knapparna 3 och 2, inom intervallet från 1 minut till 10 timmar.

Den inställda tiden sparas i minnet efter ca 7 sekunder och displayen visar funktionen AUTO.

När den inställda tiden har förflutit, stängs ugnen av automatiskt, en ljudsignal hörs och funktionen AUTO blinkar.

- ställ in programvredet och termostadvredet i frånläge,
- tryck på knapp 2 eller 3 för att stänga av ljudsignalen, funktionen AUTO släcks och displayen visar aktuellt klockslag.

Observera!

Om ugnen endast har ett kontrollvred, är programvredet integrerat med termostadvredet.

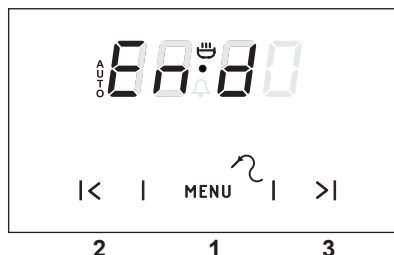
AUTOMATISK FUNKTION

Om ugnen ska sättas på för en bestämd arbetstid och stängas av vid ett givet klockslag, ska du ställa in arbetstiden och avstängningstiden:

- tryck in knapp 1 tills displayen visar blinkande:



- ställ in den önskade arbetstiden med hjälp av knapparna 3 och 2, på samma sätt som för halvautomatisk funktion,
- tryck in knapp 1 till displayen visar blinkande:



- ställ in avstängningstiden (tiden för arbetets slut) med hjälp av knapparna 3 och 2, senast 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag,
- ställa in programvredet och termostadvredet i det läge som du vill att ugnen ska arbeta i, Funktionen AUTO är aktiv och ugnen kommer att sättas på vid det klockslaget som framgår av skillnaden mellan avstängningstiden och den inställda arbetstiden (dvs. om den inställda arbetstiden är 1 timma och avstängningstiden är satt till klockan 14.00, kommer ugnen att automatiskt sättas på klockan 13.00).

ANVÄNDNING

Vid avstängningstiden stängs ugnen av automatiskt, en ljudsignal hörs och funktionen AUTO blinkar,

- ställ in programvredet och termostadvredet i frånläge,
- tryck på knapp 2 eller 3 för att stänga av ljudsignalen, funktionen AUTO släcks och displayen visar aktuellt klockslag, exempelvis 12.35.



RADERA INSTÄLLNINGAR

Du kan när som helst radera inställningar för timer eller automatisk funktion.

Radera inställningar för automatisk funktion:

- tryck samtidigt in knapparna 2 och 3.

Radera timerinställningar:

- välj timerfunktionen med hjälp av knapp 1,
- tryck återigen in knapparna 2 och 3.

ÄNDRING AV LJUDSIGNALEN

Ljudsignalen kan ändras enligt följande:

- tryck samtidigt in knapparna 2 och 3,
- välj funktion "ton" med knapp 1, displayen kommer att börja blinka:



- välj lämplig ljudsignal med knapp 2 (från 1 till 3).

ANVÄNDNING

Stektermometer

Justerings- och visningsintervall: 30°C till 99°C, upplösning: 1 °C, förinställd standardvärde: 80°C.

Stektermometer aktiveras automatiskt när temperaturen vid termometern är över 0 °C. Om stektermometer är ansluten, visar de två siffrorna till vänster den faktiska temperaturen vid stektermometer medan de två siffrorna till höger visar det inställda värdet.



Om temperaturen är lägre än den lägsta inställningsbara temperaturen på 30°C, visas "30" i teckenfönstret. Om temperaturen är högre än den högsta inställningsbara temperaturen på 99°C, visas den högsta inställningsbara temperaturen i teckenfönstret. Efter anslutning av stektermometer startas programmet med det förinställda temperaturvärdet 80°C. Det inställda temperaturvärdet kan ändras så länge temperaturvärdena visas (men inte medan timern håller på att starta). Stektermometer larm - tryck på knapp 2 eller 3 för att stänga av ljudsignalen. Ett aktivt program för stektermometer eller ett inställt larm kan återställas genom att stektermometer dras ur kontakten.

Tabell: Kärntemperaturer vid användning av stektermometer

KÖTTYP	KÄRNTEMPERATUR °C
GRISKÖTT Fläskkarré Köttfärslimpa	85-90 80-85
OXKÖTT Oxstek Rostbiff röd rosastekt genomstek	90-95 50-55 65-70 75-80
KALVSTEK	85-90
LAMMSTEK	85-90
VILT	80-85
FISK (HEL) t.ex. laxöring, torsk	80-85

PYROLYSRENGÖRING

Pyrolyсреngöringens tid kan ställas in mellan 2 och 3 timmar.

● Ställ vredet för val av ugnsfunktion i läget **P**,

● Använd knapparna 2 och 3 i MENU för att ställa in pyrolyсреngöringens tid.



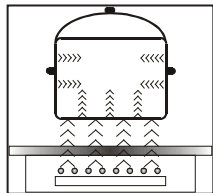
Viktigt! Läs "Rengöring och underhåll" innan du startar pyrolyсреngöringen.

ANVÄNDNING

INNAN HÄLLEN BÖRJAR ANVÄNDAS

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

Hur induktionsplatta fungerar



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

Generellt har induktiv teknologi två fördelar:

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

Skyddsanordningar:

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

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

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

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

Detektor för kokkärl i induktionsområde

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

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

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

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

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

ANVÄNDNING

Val av lämpliga kokkärl

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

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

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

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

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

OBS!

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

ANVÄNDNING

Kontrollpanel

Touch-kontrollpanelen har (3,4) sensorfält, där kokzonernas display också är sensorfältet för val av kokzon och timer. Sensorn för val av värmeinställning (2) är ett touch-reglage som också fungerar som ett skjutreglage. Du kan välja mellan värmeinställningar (1-9) och timerinställningar (1-99) genom att peka på och glida med fingret i det markerade området (2):

- Glida åt höger - höja värmen
- Glida åt vänster - sänka värmen

Du kan också ställa in värmen direkt genom att trycka på rätt del av sensorfältet för värmeinställningarna (2).

- 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.



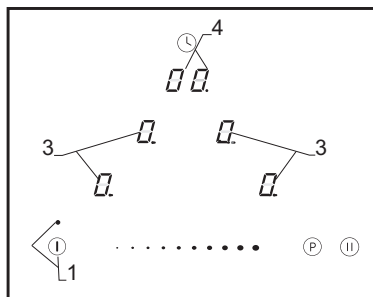
Ställ inte föremål på sensorfälten (det kan utlösa ett fel). Håll alltid sensorfälten rena.

Sätta på hällen

För att sätta igång hällen trycker du under minst 1 sekund på till/från sensorn (1). Hällen startar och LED-kontrolllamporna tänds ovanför till/från sensorn (1) samtidigt som alla displayer (3, 4) visar „0”.



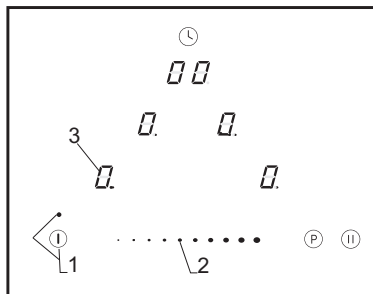
Om inget av sensorfälten berörs inom 20 sekunder kommer hällen att stängas av.



Sätta på kokzoner

När du har startat hällen med till/från sensorn (1) väljer du kokzon (3) inom 20 sekunder.

1. När du har tryckt på (3) ett sensorfält för val av kokzon (3) visar motsvarande display för värmeinställningar „0” och en punkt.
2. För att ställa in önskad värme glider du med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2).



ANVÄNDNING



Om inget av sensorfälten berörs inom 20 sekunder efter det att hällen har startats kommer kokzonen att stängas av.



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

Välja kokzonens värmeinställning

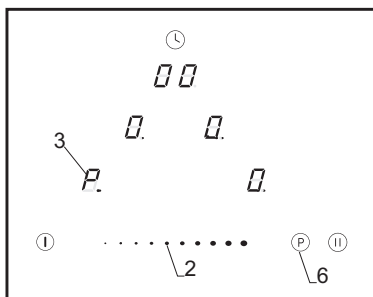
När kokzonens display (3) visar „0” och en decimalpunkt kan du ställa in önskad värme genom att låta fingret glida över sensorfältet för värmeinställning (2).

Boosterfunktion „P”

Boosterfunktionen ökar den nominella effekten hos 220 mm kokzonen från 2300 W till 3000 W, och hos 180 mm kokzonen från 1200 W till 1400W.

När en kokzon är aktiv (3) kan du starta boosterfunktionen genom att trycka på sensorfältet „P” (6). Aktiveringen av boosterfunktionen anges genom att bokstaven „P” visas på motsvarande kokzons display (3).

För att stänga av boosterfunktionen trycker du på sensorfältet för värmeinställning (2) och sänker värmen, eller lyfter kokkärlet från kokzonen.



Boosterfunktionen för 220 mm kokzonen är begränsad till 5 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 överskrider den tillgängliga max. tillåtna strömförbrukningen. I så fall sänks värmeställningen för den först startade kokzonen till den högsta nivån som är tillgänglig.



Om aktiveringen av boosterfunktionen innebär att den sammanlagda strömförbrukningsgränsen för ett par överskrider, kommer värmeställningen för den andra kokzonen att sänkas automatiskt. Hur mycket strömmen sänks beror på vilken typ av kokkärl som används.

Barnlås

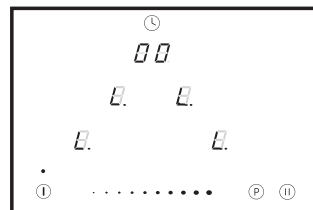
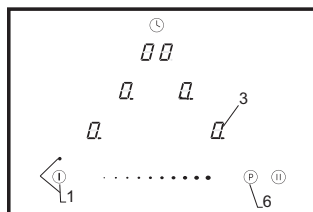
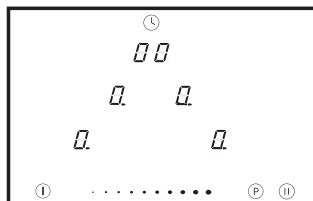
Barnlåset förhindrar barnen att använda hällen på ett olämpligt sätt. Hällen kan användas när barnlåset har låsts upp.

Ställa in barnlåset

Du kan bara ställa in barnlåset när hällen är igång och ingen av kokzonerna eller timern är aktiva (alla displayer visar siffran „0” och punkter blinkar). För att ställa in barnlåset startar du hällen med till/från sensorn (1), tryck samtidigt på sensorfältet för val av främre höger kokzon (3) och sensorfältet för boosterfunktionen (6) och tryck sedan en gång till på sensorfältet för val av den främre högra kokzonen (3). Alla displayer visar bokstaven „L” (låst), vilket betyder att barnlåset är inställt. Om kokzonen fortfarande är varm kommer displayerna omväxlande visa bokstäverna „L” och „H”.



Barnlåset måste ställas in inom 10 sekunder och inga andra sensorfält än de som har beskrivits ovan får beröras. I annat fall är barnlåset inte inställt.

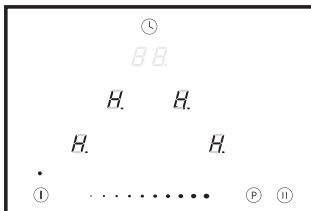


ANVÄNDNING

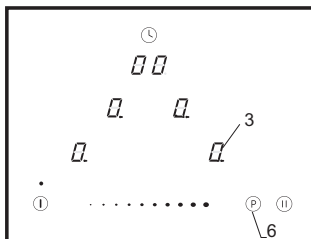
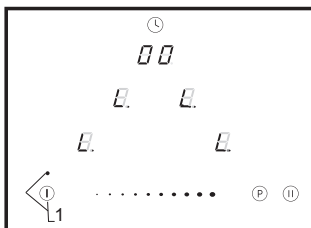


Barnlåsfunktionen förblir inställd tills den har låsts upp, även om spishällen har stängts av och sedan satts på igen. Barnlåset blir inte heller upplåst om hällen avskiljs från elnätet.

Låsa upp barnlåset bara för matlagning



Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1), alla displayer visar bokstaven „L” (låst). För att låsa upp barnlåset trycker du samtidigt på sensorfältet för val av den främre högra kokzonen (3) och sensorfältet för boosterfunktionen (6). Bokstäverna „L” som visas på kokzonernas displayer ersätts med siffran „0” och en blinkande punkt. Nu kan du använda kokzonerna. (Se avsnittet „Välja värmeinställning för kokzoner” för mer information.)

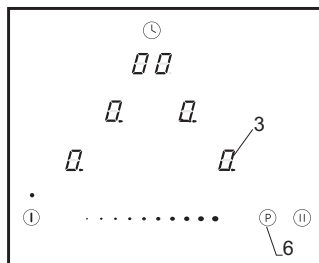
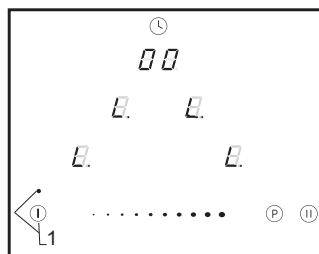


Låsa upp barnlåset

Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1), alla displayer visar bokstaven „L” (låst). För att låsa upp barnlåset trycker du samtidigt på sensorfältet för val av främre höger kokzon (3) och sensorfältet (6) och sedan trycker du på sensorfält (6) en gång till. Hällen stängs av (alla displayer slocknar).



Barnlåset måste låsas upp inom 10 sekunder och inga andra sensorfält än de som har beskrivits ovan får beröras. I annat fall är barnlåset inte upplåst. Om barnlåset har låsts upp på rätt sätt kommer siffran „0” och en blinkande punkt att visas på alla displayer efter det att du har startat hällen med till/från sensorn (1). Om kokzonerna fortfarande är varma kommer displayerna omväxlande visa bokstäverna „0” och „H”.



ANVÄNDNING

Indikator för restvärme

När du har stängt av en kokzon kommer bokstaven „H” att visas för kokzonen i fråga, den varnar för att kokzonen fortfarande är varm!



Under den tiden ska du inte beröra kokzonen eftersom du kan riskera brännskador p.g.a. restvärmen! Ställ heller inga värmekänsliga föremål på kokzonen!

När indikatorn för restvärme slocknar kan du beröra kokzonen, men tänk på att den fortfarande kan vara varmare än den omgivande temperaturen.



Om det inte finns någon ström lyser inte indikatorn för restvärme.

Begränsa funktionstiden

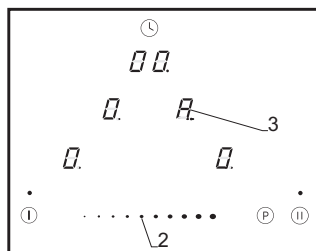
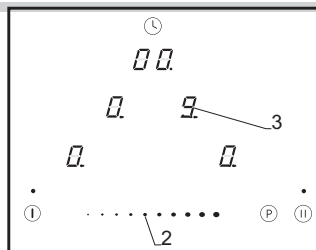
Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen. Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell), kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn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

Inställning av tillagningsvärme	Maximal funktionstid (timmar)
L	1,8
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 180	1,5
P - Ø 220	0,08

ANVÄNDNING

Automatisk uppvärmningsfunktion

- Välj önskad kokzon (3) så att displayen visar „0” (punkten är tänd).
- Välj värmeinställningen „9” genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2).
- Tryck på sensorfältet för värmeinställning (2) en gång till för att bekräfta valet av inställningen „9”. Displayen visar genast bokstaven „A”.
- Välj sedan önskad inställning för värmen genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2).



Displayen för kokzonen i fråga kommer omväxlande att visa bokstaven „A” och den valda värmeinställningen.

Efter en viss tid då boosterfunktionen är igång, kommer kokzonen att gå tillbaka till den värmeinställning som visas på displayen.



Om den automatiska uppvärmningen är aktiverad och den valda värmeinställningen är „0”, eller ingen värme har valts inom 3 sekunder, kommer den automatiska uppvärmningen att avaktiveras.



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



Du aktiverar den automatiska uppvärmningsfunktionen genom att trycka på sensorn för val av kokzon (3) när värmen är i läge ”9”. Välj sedan värmeinställningen ”9” genom att trycka på sensorn för värmeinställning (2). Om du inte vill aktivera uppvärmningsfunktionen väljer du värmeinställningarna ”1” till ”8” genom att trycka på sensorfältet för värmeinställning (2).

Inställning av tillagningsvärme	Tid för automatisk uppvärmning (minuter)
U	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

ANVÄNDNING

Timer

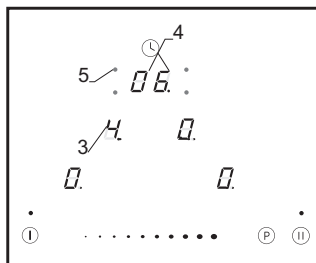
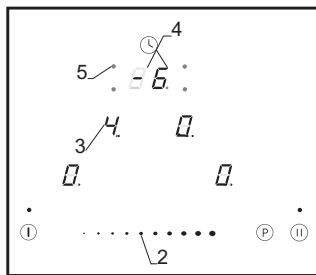
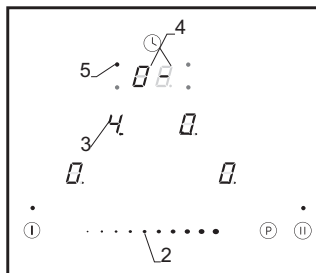
Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

Ställa in timern

Med timerfunktionen stängs kokzonen av när den inställda tiden har gått. Timerfunktionen kan bara ställas in när en kokzon är igång (värmeinställningen är över „0“). Timerfunktionen kan ställas in separat för alla kokzonerna. Timerns tid kan ställas in från 1 till 99 minuter.

För att ställa in timern:

- Välj en kokzon med sensorfältet för val av kokzon (3) och ställ in önskad värme från 1 till 9 genom att glida med fingret genom sensorfältet för värmeinställning (2). På displayen visas alla valda värmeinställningar från 1 till 9 och en decimalpunkt t.ex. „4.“).
- Sedan trycker du inom 10 sekunder på sensorfältet för timern (4). „0 -“ visas på timerdisplayen (4) och kontrollampen för timerns aktivering (5) tänds för att ange aktiveringen av timerfunktionen för kokzonen i fråga.
- Välj sedan önskad inställning för timern genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2). Den andra siffran ställs in först och sedan ställs den första siffran in. När den andra siffran har ställts in visas den på displayen och timern kommer automatiskt att kunna ställas in på den första siffran genom att den visar en strecksymbol „-“ (t.ex. „- 6“). Om den första siffran inte ställs in inom 10 sekunder kommer strecksymbolen, „-“, att ersättas med „0“ (t.ex. „= 6“). Nedräkningen börjar när kontrollampen för timerns aktivering (5) slutar blinka.



ANVÄNDNING

Ändra inställningarna för timern (tillagningstid)

En programmerad timerinställning kan ändras när som helst. För att ändra den programmerade inställningen av timern väljer du en kokzon med sensorfältet för val av kokzoner (3) och trycker sedan på sensorfältet för timern (4).

Kontrollera timerns nedräkning

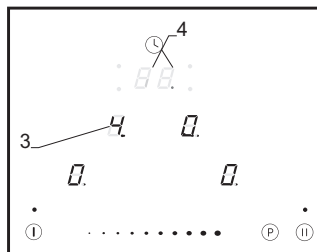
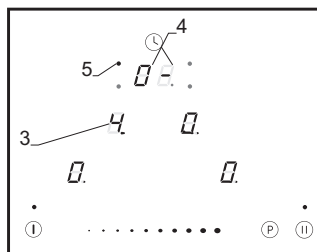
Om du vill kontrollera timerns nedräkning kan du alltid trycka på sensorfältet för val av kokzon (3).

Stoppa timern

En signal hörs när den inställda tiden har gått ut. 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.

Att stoppa timern innan inställd tid har gått ut:

- Välj en kokzon genom att trycka på sensorfältet för val av kokzon (3).
- Sedan trycker du inom 10 sekunder på sensorfältet för timern (4). „0 -” visas på timerdisplayen (4) och kontrollampan för timerns aktivering (5) tänds för att ange aktiveringen av timerfunktionen för kokzonen i fråga.
- Om ingen inställning väljs inom 10 sekunder eller om du trycker på sensorfältet för val av kokzon (3) kommer timern att stanna och timerns display (4) slocknar.



ANVÄNDNING

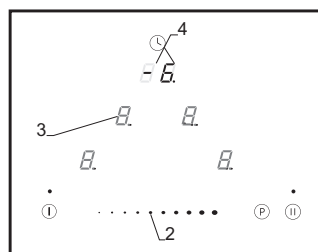
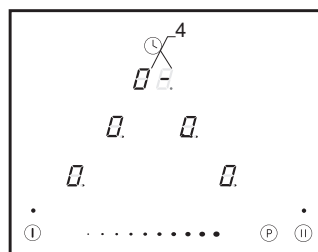
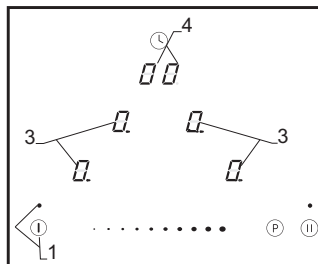
Äggklocka

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

Ställa in äggklocka

När hällen är avstängd:

- Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1). „0” visas på kokzonernas displayer (3) och LED-kontrolllamporna ovanför till/från sensorn (1) tänds.
- Sedan trycker du inom 10 sekunder på sensorfältet för timern (4). „0 -” visas på timerns display (4).
- Välj sedan önskad inställning för timern genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2). Den andra siffran ställs in först och sedan ställs den första siffran in. När den andra siffran har ställts in visas den på displayen och timern kommer automatiskt att kunna ställas in på den första siffran genom att den visar en strecksymbol „-” (t.ex. „- 6”). Om den första siffran inte ställs in inom 10 sekunder kommer strecksymbolen, „-”, att ersättas med „0” (t.ex. „= 6”). Nedräkningen börjar när „0” slocknar på kokzonernas displayer (3).



Stoppa äggklocka

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.

Om du vill stanna äggklockan innan tiden har gått ut trycker du två gånger på till/från sensorn (1). Alla displayer slocknar.

ANVÄNDNING

Varmhållning

Varmhållningsfunktionen gör att du kan hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Kokzonens värmeinställning är automatiskt justerad så att matens temperatur konstant är 65 °C. Tack vare detta hålls maten varm så att den kan serveras utan att den fastnar i botten på kokkäret. 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.

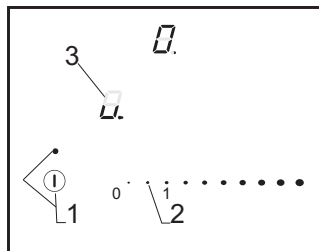
Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna.

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 „Sätta på kokzoner”.

Varmhållningsfunktionen stängs av på samma sätt som beskrivs i avsnittet „Stänga av kokzoner”.

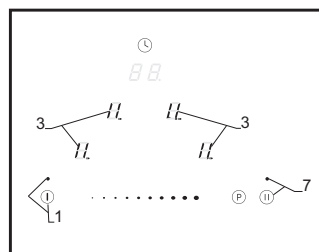


Stop&Go funktion

Stop&Go funktionen fungerar som en paus. Stop&Go funktionen fördröjer samtidigt alla kokzonernas funktioner och fortsätter efter fördröjningen med de tidigare gjorda intsällningarna.

För att Stop&Go funktionen ska kunna aktiveras måste minst en kokzon användas. Tryck sedan på sensorfältet för Stop&Go funktionen (7). „II” visas på alla kokzonernas displayer (3) och en LED-kontrollampa tänds ovanför sensorfältet för Stop&Go funktionen (7).

För att stänga av Stop&Go funktionen trycker du på sensorfältet för denna funktion (7) en gång till. LED-kontrollamporna börjar blinka och sedan trycker du på något av sensorfälten för val av kokzon (3). Kokzonernas displayer (3) visar den värme som var inställd innan Stop&Go funktionen aktiverades.

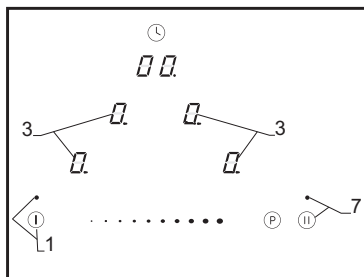


ANVÄNDNING



Stop&Go funktionen kan vara aktiverad i maximalt 10 minuter. Om Stop&Go funktionen inte avaktiveras inom den tiden kommer hällen att stänga av sig själv.

Om du råkade stänga av hällen med till/från sensorn (1) kan du snabbt och enkelt återställa inställningarna med Stop&Go funktionen. För att återställa inställningarna när hällen har stängts av med till/från sensorn (1), tryck på till/från sensorn (1) en gång till inom 6 sekunder. „0” visas på alla kokzonernas displayer (3) och en LED-kontrolllampa tänds ovanför sensorfältet för Stop&Go funktionen (7). Sedan trycker du på sensorfältet för Stop&Go funktionen (7) inom nästa 6 sekunder. Kokzonernas displayer (3) visar den värmeinställning som var gjord innan hällen råkade stängas av.



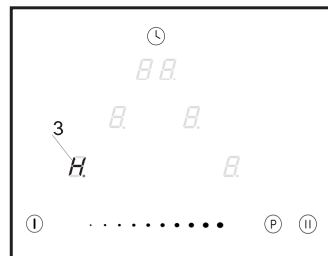
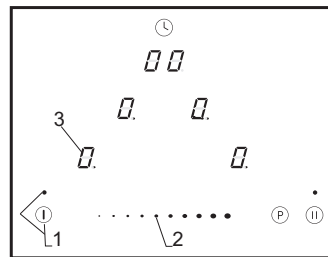
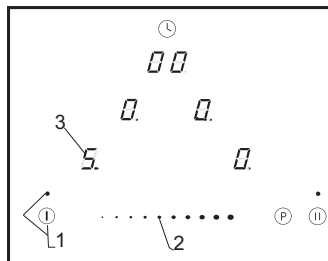
ANVÄNDNING

Stänga av kokzoner

- Kokzonen måste vara aktiv för att kunna stängas av. Decimalpunkten är tänd.
- Låt fingret glida över sensorfältet för värmeställning (2) för att sänka värmeställningen till „0”.



Kokzonen avaktiveras efter ca 10 sekunder. Om kokzonen fortfarande är varm kommer dess display (3) omväxlande att visa bokstaven „H” och „0” under ca 10 sekunder, sedan visas bokstaven „H”.

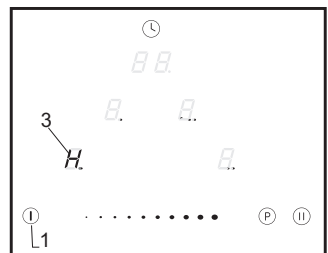


Stänga av hällen

- Hällens kokyta är i funktion när minst en kokzon är igång.
- 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.



ANVÄNDNING

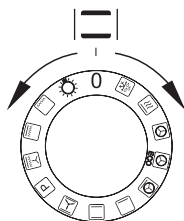
Användning av ugnen

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

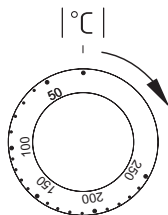
- tryck försiktigt in vredet och släpp,
- välj den önskade funktionen. Symbolerna markerade runt om vredet visar ugnens tillgängliga funktioner.

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

Ställ in önskad ugnsfunktion, med funktionsvredet



Ställ in temperaturvredet på önskad temperatur.



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

Tillagning med varmluft

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

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

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

ANVÄNDNING

Ugnens funktionsknapp - Inställning:



Upptinning

Använd denna inställning för upptinning av frysta kakor och bröd.



Förvärmning

Ring-värmeelement och grill.



Varmluft

När denna funktion aktiveras startas en fläkt på bakre ugnsväggen.

Den ger konstant och jämn luft-cirkulation inne i ugnen. Denna uppvärmningmetod har följande fördelar:

- ugnen hettas upp snabbare och man behöver inte förvärma den
- två falspar kan användas samtidigt
- köttretter förlorar mindre fett och vätska under uppvärmning, vilket förbättrar smaken

• ugnen smutsas inte ner lika mycket
Du måste använda temperaturinställningen tillsammans med varmlufts-funktionen.



ECO

ECO uppvärmning

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



Varmluft med ringvärmelement och undervärme påslagna

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



Undervärme

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



Över- och undervärme

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



Fläkt samt övre- och nedre värmeelement

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



Pyrolysrengöring.

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

Viktigt!

Läs "Rengöring och underhåll" innan du startar pyrolysrengöringen.



Fläkt och supergrill

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



Supergrill (grill och över-värme)

Maten grillas och värms uppifrån samtidigt.

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



Grill

Med denna inställning aktiveras grillen.



Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.

ANVÄNDNING

Kontrolllampor

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

GRILLSTEKNING

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

För att aktivera grillfunktionen ska man:

- välj funktionen grill  med funktionsvredet,
- värma upp ugnen i ca. 5 minuter (med stängd ugnslucka),
- placera en bakplåt med maträtt i ugnen på en lämplig arbetsnivå. Om man grillar på grillgaller ska man placera en plåt under grillgallret - för fett som ska droppa ner,
- stänga ugnsluckan.

För grill och ökad intensiv grill ska temperaturen ställas in på 250°C, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 190°C.

Observera!

När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

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

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 (4)	Tid i minuter ⌚
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

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

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

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

¹⁾ Förvärm

²⁾ Tillagning av mindre mängder

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Bakning

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

¹⁾Förvärmning, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

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

¹⁾Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

²⁾Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

Undervärme

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

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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 plastkärn kan skada kokplattan om materialet smälter på plattan och inte avlägsnas omedelbart.
- Vid lätt nedsmutsning, som inte bränner fast, kan plattorna torkas av med en fuktig trasa.
- Kraftig nedsmutsning eller fastbränd smuts avlägsnas enkelt med en rakbladsskrapa, som är särskilt avsedd för kokplattor.
- Kalk, vattenränder, fettstänk och metalliska missfärgningar avlägsnas med ett rengöringsmedel avsett för glaskeramiska kokplattor.

Ugnen

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång).
Använd aldrig ugnsspray eller starka, repande puts- eller skurmedel.
- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.

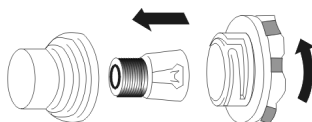
- Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.

Byte av ugnslampa

Vid byte av lampan i ugnen skall spisen göras strömlös.

Detta görs för att undgå skador så som elektrisk stöt.

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



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Pyrolyсреngöring

Pyrolyсреngöring av ugnen. Ugnen värms upp till ca 480 grader. Avlagringar efter grillning eller stekning förbränns till aska som lätt kan torkas av med en fuktig trasa.

Före pyrolyсреngöringen.

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 pyrolyсреngöringen.

- 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 pyrolyсреngöringen. Låt inte barn komma i närheten av ugnen eftersom dess utsida kan bli mycket hetare än vanligt. Vissa ångor kan bildas under rengöringen. Sörj därför för god ventilation i köket.

Pyrolyсреngöringsprocessen:

- Stäng ugnsluckan.
- Ställ vredet för funktionsval i läget pyrolyсреngöring **P**,
- Pyrolyсреngöringens tid (2:00) och symbolerna "auto"- och "P" visas på displayen. Luckspärrens indikeringslampa tänds .

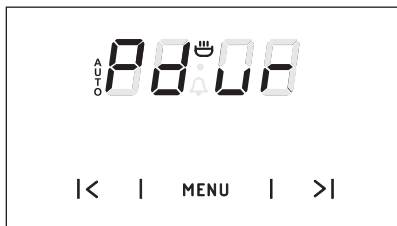


- Tryck på MENY ca 3–4 sekunder tills "0.00" visas på displayen.

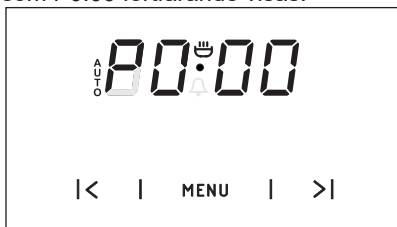


RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Tryck på MENY en gång till. "Pdur" blinkar på displayen.



- Tryck på sensor > eller < för att välja önskad tid.
Du kan välja 2 timmar, 2,5 timmar eller 3 timmar. När du har valt tiden hörs en ljudsignal som bekräftar att pyrolysgöringens varaktighet är inställd.
- Pyrolysgöringen startar. Ugnsluckan är spärrad.
- När pyrolysgöringen är avslutad visas "P0.00" på displayen. Därefter startar produktens avsvlningsfas samtidigt som P0:00 fortfarande visas.



- Luckan låses upp automatiskt när ugnen har svalnat. När temperaturen i ugnen har sjunkit till 160 grader låses luckan upp och indikeringslampan  släcks. Det kan ta mellan 45 och 75 minuter från det att P0:00 larmet utlöstes.
- När spärrans indikeringslampan har slocknat ställer du vredet för funktionsval i läget 0.
- När luckan är upplåst och ugnen är avstängd kan du öppna luckan och torka bort askan med en mjuk, fuktig trasa. Sätt tillbaka fästanordningarna på sidan och andra tillbehör. Ugnen är klar att användas.

Avsvlningsfasen fortsätter tills temperaturen inne i ugnen är 50 °C.

Viktigt!

Om du har satt igång pyrolysgöringen och råkar öppna luckan avbryts processen och luckspärrans indikering börjar blinka. Ställ vredet för funktionsval på 0 och gör om önskade inställningar för att starta om pyrolysgöringen.

Avbryta processen

Pyrolysgöringen är en automatisk process som inte bör avbrytas.

Om du måste stoppa processen ställer du vredet i läget 0.

Beroende på när du avbryter processen (temperatur i ugnen) måste ugnen först svalna till 160 grader innan luckan låses upp.

Öppna luckan i nödfall

Om luckan av någon anledning inte låses upp automatiskt och ugnen redan har svalnat kan luckan öppnas så här:

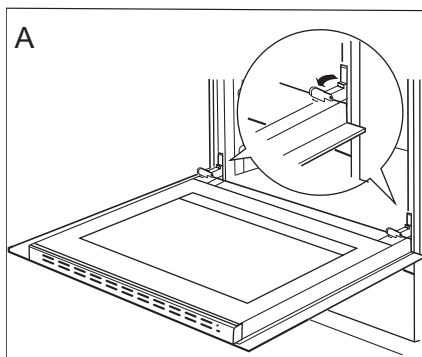
- Ställ vredet för val av funktioner på "Belysning"
- Vänta 4 minuter
- Ställ vredet för val av funktioner i läget 0 – ugnsluckan bör låsas upp inom 10 minuter.

Obs – Luckan låses inte upp om ugnens temperatur är över 160 grader.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

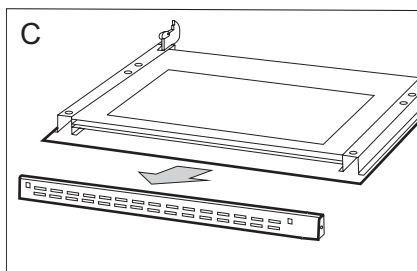
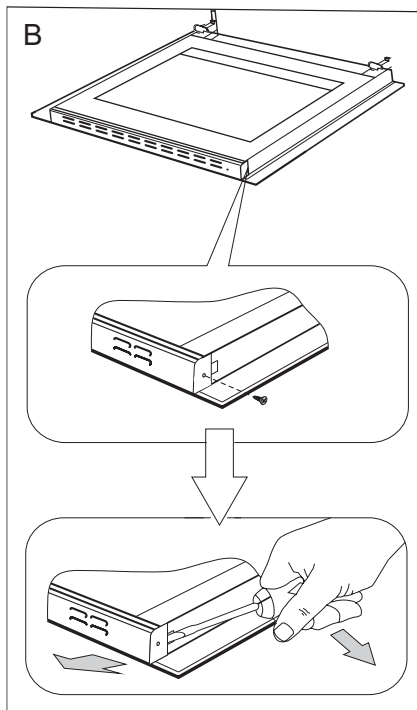
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra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



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

Avmontering av det innersta glaset

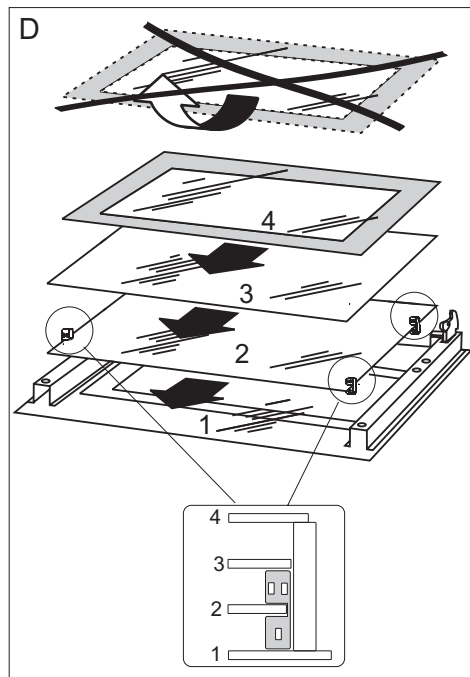
1. Använd en stjärnskruvmejsel för att skruva loss skruvarna på luckans övre list (fig. B).
2. Använd en vanlig skruvmejsel för att försiktigt lirka loss luckans övre list på sidorna (fig. B, C).



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

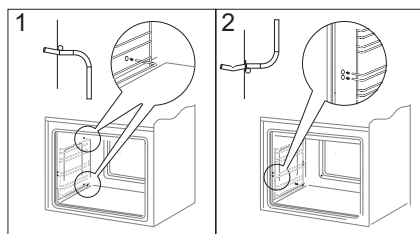
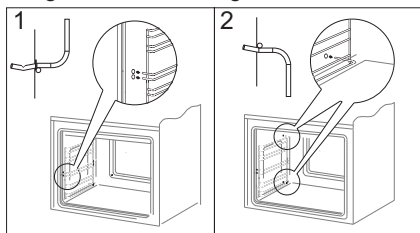
3. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D).
Viktigt! Risk för att glaspanelens fäste skadas. Lyft inte glaset, utan dra försiktigt ut det.

Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

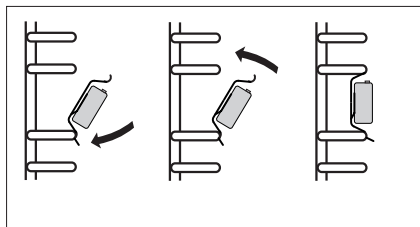
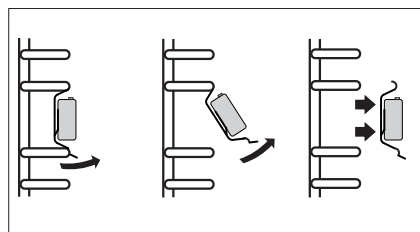


(De utdragbara skenor finns inte i alla ugnsmodeller.)

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



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



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	MÖJLIG 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.Sensorfälten svarar inte på beröring	- hällen är inte igång	- sätt på hällen
	- sensorfälten har berörts för kort tid (mindre än 1 sekund)	- tryck på sensorfälten längre
	- flera sensorfält nedtryckta samtidigt	- tryck bara på ett sensorfält i taget (utom när en kokzon är avstängd)
4.Hällen svarar inte och piper kort	- barnlåset är aktivt	- ta bort barnlåset
5.Hällen svarar inte och piper länge	- felaktig användning (fel sensorfält har berörts, eller sensorfälten har berörts för kort tid)	- anslut hällen igen
	- sensorfälten är övertäckta eller smutsiga	- avtäck eller rengör sensorfälten
6.Hällen stänger av sig själv	- inget sensorfält har berörts inom 10 sekunder efter det att hällen startades	- starta hällen och ställ in värme utan dröjsmål
	- sensorfälten är övertäckta eller smutsiga	- avtäck eller rengör sensorfälten
7.En separat kokzon stängs av och indikatorn för restvärme anger bostaven „H”	- begränsad tillagningstid	- sätt på kokzonen igen
	- sensorfälten är övertäckta eller smutsiga	- avtäck eller rengör sensorfälten
	- elektroniska komponenter är överhettade	
8. Indikatorn för restvärme är släckt även när kokzonerna är varma	- strömvabrott eller hällen avskiljd från elnätet	- indikatorn för restvärme kommer att visas igen nästa gång hällen startas och stängs igen
9. Hällens ovansida har spruckit	 Fara! Dra genast ut kontakten eller stäng av strömbrytaren. Kontakt GRAM service.	

ÅTGÄRDER VID FEL

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
10. Om problemet kvarstår:	Dra genast ut kontakten eller stäng av strömbrytaren (säkring). Kontakt GRAM service. Viktigt! Det är ditt ansvar att använda hällen på ett korrekt sätt och att se till att den är i gott skick. Om du tillkallar service p.g.a. att du har använt hällen på ett felaktigt sätt kommer du själv att få stå för kostnaderna även om garantitiden ännu inte har gått ut. Tillverkaren ansvarar inte för fel som har orsakats av att anvisningarna i användarmanualen inte har följts.	
11. En induktionshäll avger ett surrande ljud.	Det är helt normalt. Det är en fläkt som är igång för att kyla ner inbyggd elektronik.	
12. En induktionshäll avger väsande och visslande ljud.	Det är helt normalt. När du använder flera kokzoner på full effekt samtidigt avger hällen väsande och visslande ljud p.g.a. frekvenserna som används för att försörja spolarna.	
13. E2 symbol visas	Induktionsspolen överhettad	- otillräcklig kylning, - säkerställ att induktionshällen är inbyggd enligt anvisningarna - kontrollera att kokkärlen motsvarar kraven i listan.

TEKNISKA DATA

Märkspänning	230V~ 50 Hz
Märkeffekt	max.11,0 kW
Mått	90 / 60 / 60,5 cm

Allmän information

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

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

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

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

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

NO:

Gram A/S

Tel.: 22 07 26 30

www.gram.no

SE:

Gram A/S

Tel.: 040 38 08 40

www.gram.se

FI:

Gram A/S

Tel.: 020 7756 350

www.gram.fi



Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk