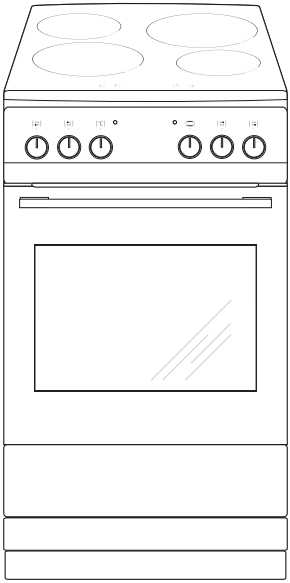
GRAM



Type

EKI 1500-00 V

FI	Käyttöohje	2
SE	Bruksanvisning	38

Onnittelemme uuden GRAM-sähkölieden omistajaa

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

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

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

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta lieden toimintaan.

SISÄLTÖ

Tärkeitä turvatietoja.....4

Tuotteen kuvaus 9

Muita tietoja 10

Asennus.....11

Käyttö.....14

Uunin käyttö - käytännön vinkkejä 26

Puhdistus ja huolto 31

Toimet ongelmatilanteissa 36

Tekniset tiedot.....37

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

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

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

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

Huomautus. Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittopinnalla.

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

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

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

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

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

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

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

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

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

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

- Keraamisen keittoalueen päällä ei saa säilyttää mitään.
- Keittoalueelle asetettavan astian pohjan tulee olla puhdas ja kuiva.
- Sokeri ja sokeripitoiset roiskeet tulee pyyhkiä keraamiselta keittotasolta mahdollisimman pian tason ollessa vielä lämmin, jotta ne eivät pala siihen kiinni.
- Varo naarmuttamasta keraamista keittotasoa koruilla, astioilla tai terävillä esineillä.
- Muovisia taloustarvikkeita (lusikat, kulhot jne.) ei saa asettaa kuumalle keittotasolle, sillä ne saattavat sulaa siihen kiinni.
- Uunin sisälle muodostuva höyry poistuu keraamisen keittotason takareunassa olevista höyryaukoista. Aukkoja ei saa peittää tai tukkia. Pidä kädet poissa höyrystä.
- Mikäli keraamiseen keittotasoon tulee syviä naarmuja, virta tulee heti katkaista pääkatkaisimesta.
- Induktiokeittotaso (jonka taajuus on 20-50 Hz) saattaa aiheuttaa sydämentahdistimen insuliinipumpun tai kuulokojeen toimintahäiriöitä.

SÄHKÖNSÄÄSTÖVINKKEJÄ

- Vältä kattilan kannen alle katsomista tarpeettomasti.
  Vältä myös uunin luukun avaamista tarpeettomasti.

- Käytä uunia vain suurien ruokamäärien valmistamiseen.
  Enintään yhden kilogramman painoisen lihan valmistaminen liedellä säästää sähköä.

- Hyödynnä uunin jälkilämpöä.
  Jos valmistusaika on 40 minuuttia, on suositeltavaa kytkeä uuni pois päältä 10 minuuttia ennen valmistumisajan päättymistä.

- Paista kiertoilmatoimintoa käyttäen ja uuninluukkua kiinni pitäen.

- Sulje uunin luukku huolellisesti.
  Lämpö voi karata, jos luukun tiivisteissä on likaa. On suositeltavaa, että lika poistetaan heti, kun sitä tulee.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

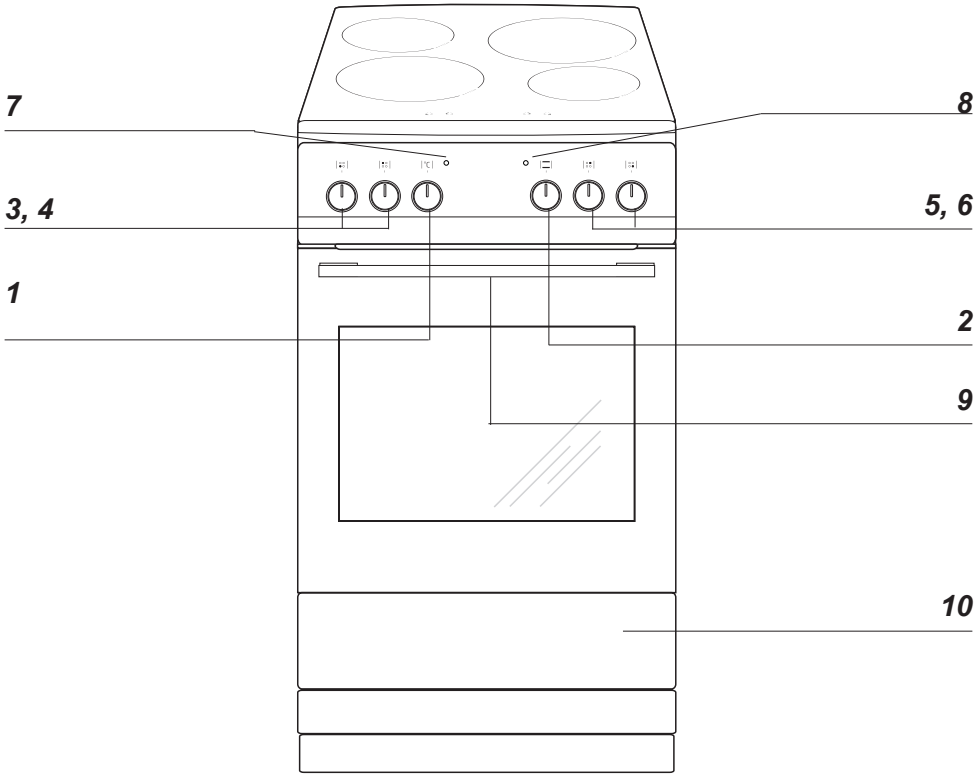
VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

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

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

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

TUOTTEEN KUVAUS

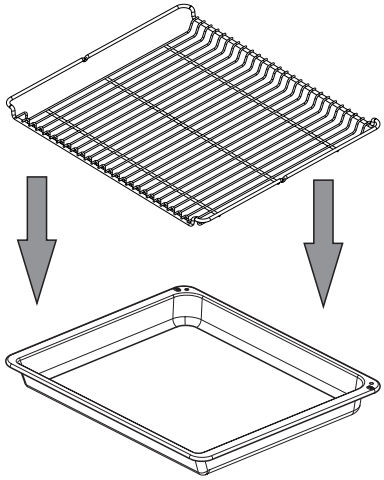


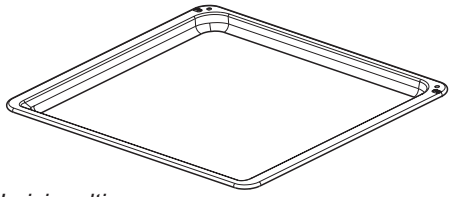
1 Uunin lämpötilasäädin
2 Uunin toimintosäädin
3 Keittoalueen säädin (etuvasen)
4 Keittoalueen säädin (takavasen)
5 Keittoalueen säädin (takaoikea)
6 Keittoalueen säädin (etuoikea)
7 Uunin lämpötilan osoitin
8 Valodiodi
9 Lapsilukko
10 Säilytystila

MUITA TIETOJA

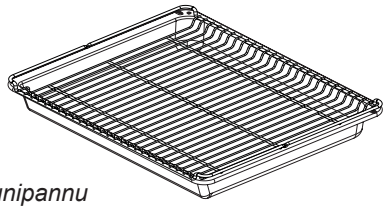
Laitteen vakiovarusteet

Grilliritilä



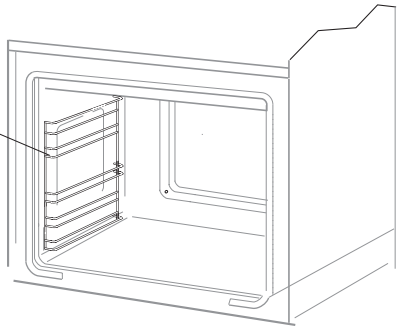


Leivinpelti



Uunipannu

Sivutuet



ASENNUS

Lieden sijoitus

- Keittiön on oltava kuiva ja tuuletettu, ja siinä on oltava toimiva ilmanvaihto. Lieden sijainnin on varmistettava pääsy kaikkiin käytettäviin osiin. Liesi on asetettava kovalle ja tasaiselle lattialle (sitä ei saa sijoittaa alustalle).

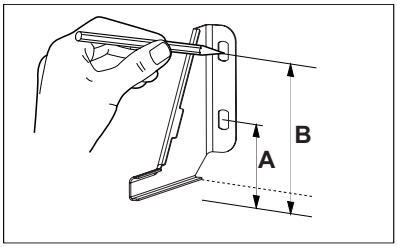
- Liettä ei saa nostaa päällyslevystä.

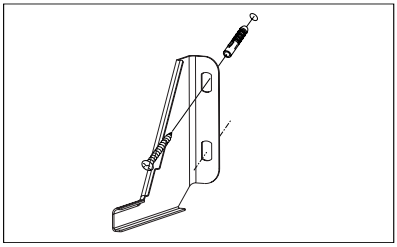
- Jos liesi rakennetaan keittiön kalusteisiin, sen työtason korkeus saa olla enintään 900 mm lattiasta. Jos liesi sijoitetaan keittiön kalusteiden väliin, niiden päällyksen ja liimaukseen käytetyn liiman on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa. Jos näin ei tehdä, pinta voi mennä pilalle tai päällys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

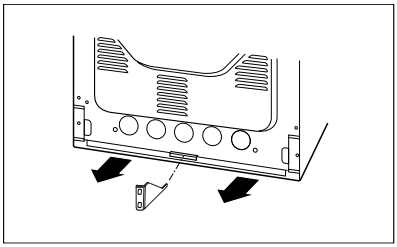
- Liesituuletin on asennettava tuotteen mukana toimitettujen käyttöohjeiden mukaisesti.

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

Kaatumisvarmistuksen asennus seinään







Korkeus 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

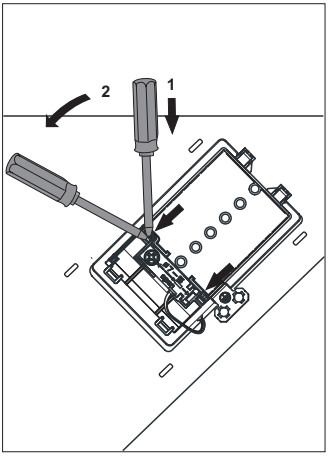
ASENNUS

Tietoja asentajille

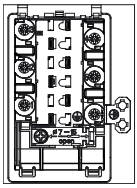
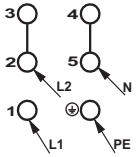
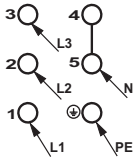
Liesi on tarkoitettu 3-vaiheiseen 400V 3N~50Hz -verkkoliitäntään. Ennen kuin laite liitetään sähköverkkoon, käyttäjän on varmistettava, että sähköverkon parametrit vastaavat tietoja, jotka ovat lieden takana oikealla olevassa arvokilvessä tai sen kopiossa, joka on tämän oppaan mukana.
On tärkeää, että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

Lieden liittäminen sähköverkkoon

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



ASENNUS

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

Ennen käyttöönottoa

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

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

• Poista sen suojateippi ennen käyttöönottoa.

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

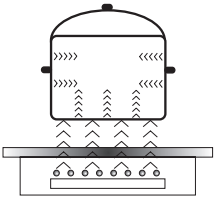
• Lämmitä uunia noin 30 minuuttia 250°C, poista lika ja puhdista laite perusteellisesti.

KÄYTTÖ

Ennen kuin käytät keittotasoa ensimmäisen kerran

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

Induktiokeittoalueen käyttöperiaate



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

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

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

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

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

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

Tuuletin: Tuulettimen tehtävänä on suojata ja jäähdyttää ohjaus- ja syöttölaitteita. Tuu- lettimella on kaksi toimintanopeutta sekä automaattinen säätö. Tuuletin toimii, kunnes elektroninen järjestelmä on jäähtynyt. Näin tapahtuu siitä riippumatta, onko laite tai sen keittoalueet kytketty päälle tai sammutettu.
Transistori: Lämpötilamittapää mittaa jatkuvasti laitteen elektronisten elementtien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, järjestelmä automaattisesti pienentää keittoalueen tehoa tai kytkee ylikuumenneita elektronisia elementtejä lähin keittoalue pois päältä.
Kattilan tunnistus: Jos keittoalueen päällä ei ole tarkoitukseen soveltuvaa kattilaa, keittoaluetta ei voi kytkeä päälle. Keittoalueella olevia pieniä esineitä (esim. lusikoita, veitsiä, tai sormuksia) ei tunnisteta kattilana eikä keittotaso kytkeydy päälle.

Kattilantunnistus

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

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

Jos keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa tai se on sopimaton, näkyviin tulee symboli . Keittoalue ei toimi. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 1 minuutissa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.
Kytke keittoalue pois päältä mieluummin kosketusanturien avulla kuin poistamalla keittoastia.

Kattilantunnistinta ei voi käyttää on/off-anturin korvikkeena.

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

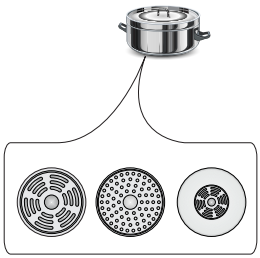
Kun laitteen virta kytketään päälle tai katkaistaan tai lämpöasetusta muutetaan, on muistettava koskettaa vain yhtä anturikenttää kerralla. Kun kahta tai useampaa anturikenttää kosketetaan samaan aikaan (ajastinta ja lapsilukkoa lukuun ottamatta), laite ohittaa ohjaussignaalit ja saattaa laukaista vikailmoituksen,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

Korkealaatuiset keittoastiat ovat edellytyksenä tehokkaalle induktiokeittämiselle.

Induktiokeittoastioiden valinta

Keittoastioiden ominaisuudet.

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



KÄYTTÖ

Käytä induktiokeittämiseen vain ferromagneettisia pohjamateriaaleja, kuten

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

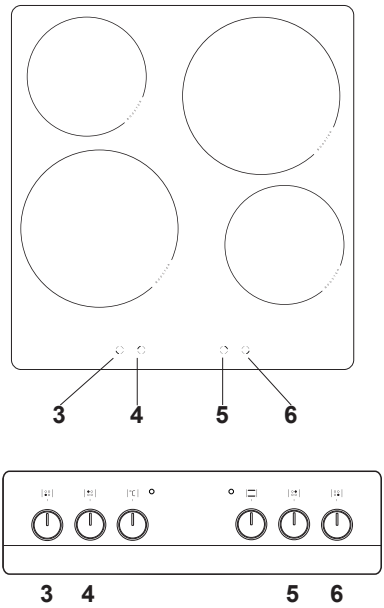
Merkinnät kattiloissa	Varmista, että tuotteen merkinnässä on maininta, jonka mukaan tuote soveltuu induktiokuumennukseen.
	Käytä astioita, joissa on magneettinen pohja (teräsemali, ruostumaton ferriittiteräs tai valurauta). Soveltuvuuden voi testata myös magneetilla. Jos magneetti tarttuu pohjaan, astia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

Keittoalueen keittoastian pienin hyödyllinen halkaisija:

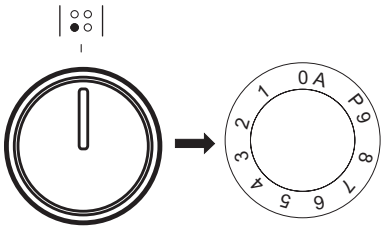
Keittoalueen halkaisija	**Emaloidun teräskeittoastian pohjan vähimmäishalkaisija**
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Muista materiaaleista kuin emaloidusta teräksestä valmistettujen keittoastioiden vähimmäishalkaisija voi vaihdella.

Käyttöpaneeli



[3] vasen etualue Ø 210 mm
2000 W / 3000W
[4] vasen taka-alue Ø 160 mm
1200 W / 1400W
[5] oikea taka-alue Ø 210 mm
2000 W / 3000W
[6] oikea etuale Ø 160 mm
1200 W / 1400W



Keittoalueen säädin

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

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

Induktiokeittotason käyttäminen

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

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

Näytöt kytkeytyvät pois päältä kymmenen sekunnin kuluttua kaikkien keittoalueiden sammuttamisesta.

Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen päälle.

- Lapsilukko voidaan aktivoida, kun kaikki nupit on asetettu 0-asentoon.
- Käännä nupit [3] ja [6] samanaikaisesti vasemmalle ja pidä siellä 3 sekuntia. Kaikki merkkivalot näyttävät L-symbolia. Lapsilukko on aktivoitu.
- Jos lieden mitä tahansa säätimiä käännetään, kaikissa merkkivaloissa näkyy „L”.

Lapsilukituksen kytkeminen pois päältä.

- Käännä nupit [3] ja [6] samanaikaisesti oikealle P-asentoon ja pidä molempia nuppeja tässä asennossa 1 sekunnin ajan sekä käännä sitten molemmat nupit takaisin 0-asentoon. Lapsilukon L-symboli katoaa näytöistä ja lapsilukko poistuu käytöstä.

Huom!
Lapsilukko aktivoituu, kun laite kytketään pois verkkovirrasta.

Jälkilämmön merkkivalo H

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

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

Kiehautusautomatiikka

Kaikissa neljässä keittoalueessa on erikoistoiminto, jonka ansiosta keittoalue voi alkaa toimia täydellä teholla riippumatta tehon säädöistä.
Tietyn ajan kuluttua tehon taso palautuu takaisin käyttäjän valitsemaan asetukseen (1 – 8). Käyttääksesi toimintoa valitset tason, jolla haluat ruuan valmistaa tai mihin tehon on palattava.

Automaattinen keittotila soveltuu erityisesti seuraaviin käyttötilanteisiin:

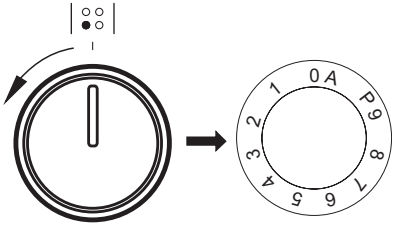
- Keittämisen alkaessa kylminä olevia ruokia lämmitetään nopeasti korkealla teholla ja keitetään sitten pienemmällä teholla siten, että keittämistä ei tarvitse valvoa koko ajan (esimerkiksi lihapadat).

Automaattinen keittotila ei sovellu seuraaviin käyttötilanteisiin:

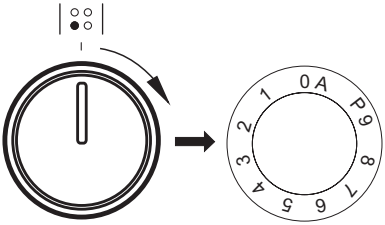
- Paistaminen tai hauduttaminen, jossa ruokaa on käännettävä, sekoitettava tai vettä on lisättävä;
- Paljon vettä tarvitsevien ruokien, kuten pastan tai nuudelien, keittäminen;
- Ruoat, joita on keitettävä pitkään painekattilassa.

Kiehautusautomatiikan kytkeminen päälle:

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



A. näytöllä



5 tehoasetuksessa

Ohjeet:

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

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

Tehoasetus	Kiehautusautomatiikka-toiminnon aktiivinen aika (sekunteina)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

Pikatoiminto "P"

Pikatoiminto lisää 160 mm:n keittoalueen nimellistehon 1200 watista 14000 wattiin ja 210 mm:n keittoalueen nimellistehon 2000 watista 3000 wattiin.

Aktivoidaksesi pikatoiminnon, käännä nuppi “P-asentoon” ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Kirjain P tulee näkyville keittoalueen näyttöön.
Poistaaksesi pikatoiminnon käytöstä, käännä nuppi toiseen asentoon tai nosta keittoastia pois keittoalueelta.

Ø210 mm:n keittoalueelle, pikatoiminnon kesto on rajoitettu 5 minuuttiin. Kun pikatoiminto on poistunut automaattisesti käytöstä, keittoalue jatkaa toimintaa sen nimellisteholla.
Pikatoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokelat eivät ole ylikuumentuneet.
Kun keittoastia nostetaan pois keittoalueelta pikatoiminnon aikana, se pysyy aktiivisena ja laskenta jatkuu.

Kun laitteen elektroniset piirit tai induktiokelat ylikuumenevat pikatoiminnon aikana, se poistuu automaattisesti käytöstä. Keittoalue jatkaa toimimista nimellistehollaan.

Kaksi pystysuuntaisesti järjestettyä keittoaluetta muodostavat parin.
Jos pikatoiminnon aktivointi aiheuttaa parin yhteisen tehorajan ylittymisen, parin toisen keittoalueen lämpöasetus pienenee automaattisesti.

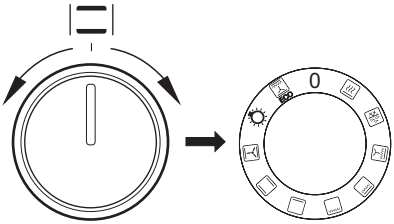
Toiminta-ajan rajoittaminen

Laitteen tehokkuuden lisäämiseksi induktioliedessä on aikarajoituskytkin, joka rajoittaa kunkin keittoalueen toiminta-aikaa. Maksimitominta-aika asetetaan keittoalueelle viimeksi valitun tehoasetuksen mukaan. Jos keittämisen tehoasetusta ei ole muutettu pitkään aikaan (katso taulukosta), keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja jälkilämmön ilmaisin aktivoituu. Jokaisen keittoalueen voi kuitenkin milloin tahansa kytkeä päälle ja sitä voi käyttää käyttöohjeiden mukaisesti.

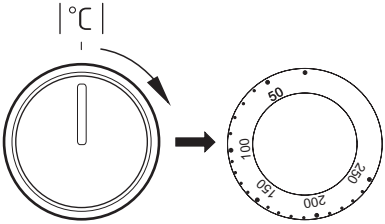
Teho	Enimmäistoiminta-aika (minuutteina)
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 210	5

Uunin käyttö

Uunia voidaan lämmittää ala- ja ylävastuksen, grillivastuksen.
Kierrä valitsin haluamaasi asentoon.



Valitse seuraavaksi paistolämpötila lämpötilanvalitsimen avulla.



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

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

Toimintosäädin - Asetus

Pikalämmitys
Kiertoilma + grilli.

Puhallin
Käytä tätä asetusta pakastettujen leivonnaisten ja leivän sulattamiseen.

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

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

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

Alalämpö
Tämä säätö kytkee uunista päälle ainoastaan alavastuksen.

Tasalämpö
Tasalämpövalinta mahdollistaa uunin käytön normaalina tasalämpöuunina.

Puhallin, ylälämpö ja alalämpö päällä
Taikina toimintoa varten. Perinteinen uunin toimintatapa jossa puhallin päällä (suositellan paistamisen aikana).

Uunivalo
Asennossa syttyy pelkästään uunivalo

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

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

Grillaus

- Aseta uunin toimintosäädin kohtaan grilli .
- Lämmitä uunia noin 5 minuuttia luukku kiinni.
- Laita leivinpelti uunin oikealle työtasolle. Jos käytät grilliritilää, on grillivartaan alle laitettava rasvankeräyspannu.
- Sulje luukku.

Grillausta ja tehogrillausta varten on lämpötila säädettävä 210°C:ksi. Kun käytät grillaus- ja kiertoilmatoimintoja samanaikaisesti, lämpötila saa olla korkeintaan 190°C.

Huom!

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

Grillaus

- Aseta uunin toimintosäädin kohtaan grilli .
- Lämmitä uunia noin 5 minuuttia luukku kiinni.
- Laita leivinpelti uunin oikealle työtasolle. Jos käytät grilliritilää, on grillivartaan alle laitettava rasvankeräyspannu.
- Sulje luukku.

Grillausta ja tehogrillausta varten on lämpötila säädettävä 210°C:ksi. Kun käytät grillaus- ja kiertoilmatoimintoja samanaikaisesti, lämpötila saa olla korkeintaan 190°C.

Huom!

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

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- 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

ECO-lämmitys

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

ECO-lämmitys suositusasetus

Kalatyyppi	Uunitoiminnot	Lämpötila (⁰C)	Taso	Aika minuutteina
Sienikakku	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Hiivakakku/ Kahvikakku	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Kala	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Naudanliha	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Sianliha	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kana	ECO	180 - 200	2	80 - 100

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Uuni, jossa on automaattinen ilmankierto (mukaan lukien puhallin sekä ylä- ja alalämpö)

Ruokatyyppi	Lämmitystyyppi	Lämpötila (^{0}C)	Taso	Aika (min.)
Sienikakku		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sienikakku		150	3	25 - 35
Hiivakakku/ Kahvikakku		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Hiivakakku/ Kahvikakku		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Kala		210 - 220	2	45 - 60
Kala		190	2 - 3	60 - 70
Makkaroille		210	4	14 - 18
Naudanliha		225 - 250	2	120 - 150
Sianliha		160 - 230	2	90 - 120
Kana		180 - 190	2	70 - 90
Kana		160 - 180	2	45 - 60
Vihannekset		190 - 210	2	40 - 50
Vihannekset		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Esilämmitä

[2)] Pienten leivonnaisten paistaminen

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

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Paistaminen

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys-tyyppi	Lämpötila (°C)	Paistoaika [2] (min.)
Pienet kakut	Paistopelti	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Paistopelti	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Paistopelti	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Pikkuleivät	Paistopelti	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Paistopelti	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Paistopelti	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Rasvaton sieni-kakku	Ritilä + musta kakkuvuoka Halkaisija 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Omenapiirakka	Ritilä + 2 mustaa paistovuokaa Halkaisija 20cm	2 mustaa paisto-vuokaa 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 (⁰C)	Aika (min.)
Valkoinen paahtoleipä	Ritilä	4		210 [1]	1,5 - 2,5
	Ritilä	4		210 [2]	2 - 3
Naudanliha-hampurilaiset	Ritilä + paah-topelti (keräämään valumat)	4 - ritilä 3 - paahtopelti		210 [1]	1. puoli 10 - 15 2. puoli 8 - 13

[1] Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

[2] Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

Paisto

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys-tyyppi	Lämpötila (⁰C)	Aika (min.)
Kokonainen kana	Ritilä + paah-topelti (keräämään valumat)	2 - ritilä 1 - paahtopelti		180 - 190	70 - 90
	Ritilä + paah-topelti (keräämään valumat)	2 - ritilä 1 - paahtopelti		180 - 190	80 - 100

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

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

Keraaminen keittolevy

Kun puhdistat ja hoidat keittolevyä jatkuvasti oikein, pidennät samalla sen käyttöikää.
Keraamiset pinnat puhdistetaan samalla tavalla kuin lasipinnat. Älä käytä hankausaineita, voimakkaita puhdistusaineita, hiekkaa tai hankaussientä.
Et myöskään saa käyttää höyrypuhdistinta, sillä höyry voi tunkeutua jännitettä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun.

Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

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

Uuni

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

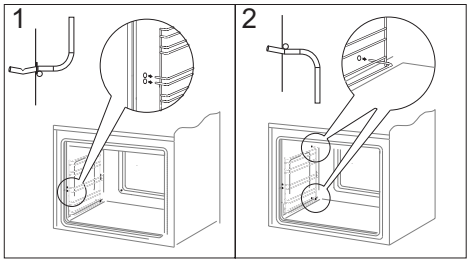
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen (mieluiten joka käytön jälkeen). Älä käytä vahvoja hankaavia tai pintaa naarmuttavia aineita tai kiillotusaineita. Käytä ainoastaan suositeltua uunisuihketta.
- Jätä uunin luukku auki uunin puhdistuksen jälkeen, jotta kosteus pääsee haihtumaan.
- Höyrykypsennys ja säilöntä aiheuttavat voimakasta kosteudenmuodostusta uuniin. Anna uunin kuivua kunnolla, jotta se ei ruostu.

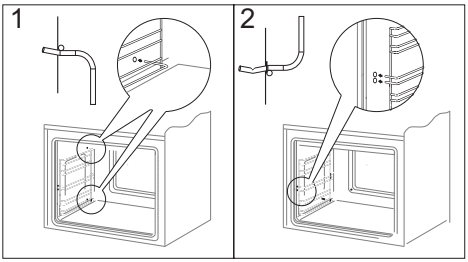
SteamClean - höyrypuhdistus

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

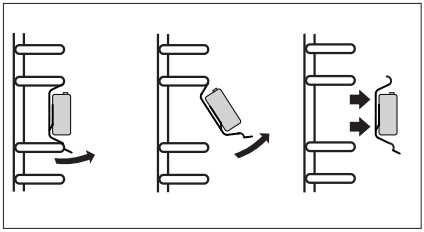
Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot (ei kaikissa malleissa)

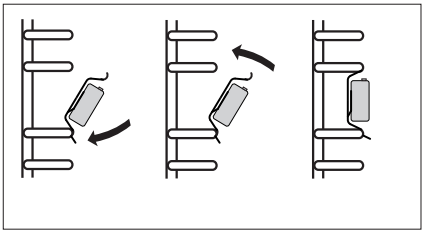
Jos haluat vetää sivutuet uunitilasta puhdistukseen, tartu kiinnikkeeseen ja vedä sitä ulos. Sitten vedä sivutuet pois takakiinnikkeestä.





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

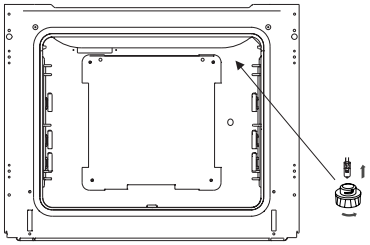




Uunin halogeenilampun vaihtaminen

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

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

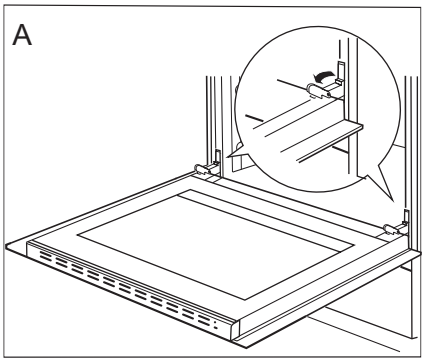


Uunin valaistus

Huom! Varmista, ettet kosketa halogeenia suoraan sormillasi.

Uunin luukun irrotus

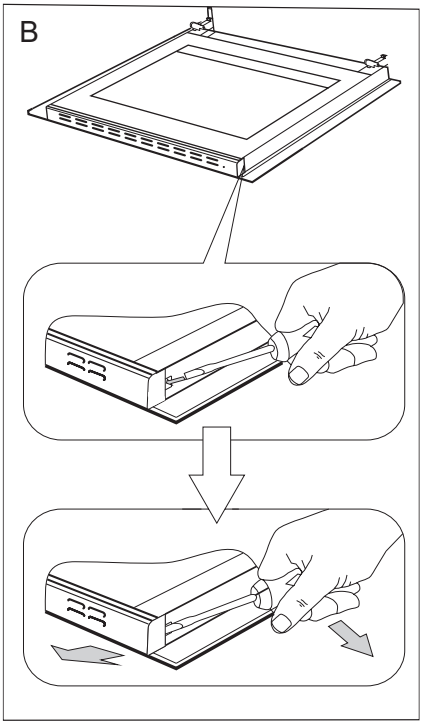
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa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

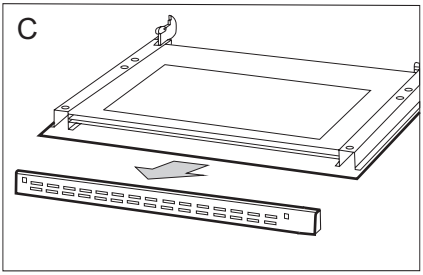


Näin avaat saranoiden lukitukset

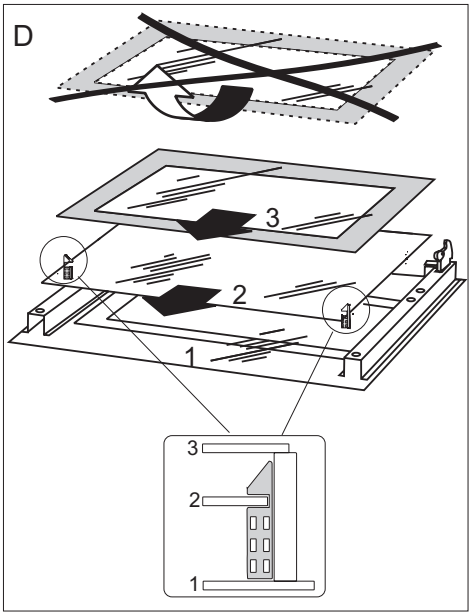
Sisälasin irrottaminen

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





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



TOIMET ONGELMATILANTEISSA

Toimi mahdollisissa ongelmatilanteissa aina seuraavasti:

- Kytke liesi pois päältä.
- Katkaise lieden virta.
- Voit korjata joitakin pieniä vikoja itse noudattamalla taulukoiden ohjeita. Tarkista yksittäiset ongelmat taulukosta, ennen kuin soitat GRAM-huoltoon.

ONGELMA	SYY	RATKAISU
1.Sähkölaite ei toimi.	Virransaanti on katkennut.	Tarkista asunnon sulake ja vaihda se uuteen, jos se on palanut.
2.Uunin valaistus ei toimi.	Lamppu on irti tai rikki.	Ruuvaa lamppu kiinni tai vaihda lamppu (ks. kappaletta Puhdistus ja huolto).

TEKNISET TIEDOT

Jännite	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Teho	max.10,9 kW
Mitat	90 / 50 / 60 cm

Virrankulutus valmiustilassa [W]	-
Virrankulutus sammutettuna [W]	0,5
Virrankulutus valmiustilassa yhdistettynä verkkoon [W]	-
Automaattinen valmiustilaan siirtyminen / sammutus [min]	-

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

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

Energiatehokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestyksessä seuraavasti:

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

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

Lycka till med din nya GRAM-spis

- 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.....40

Produktbeskrivning.....45

Uppgifter angående utrustning.....46

Installation.....47

Användning.....51

Användning av ugnen - praktiska råd.....50

Rengöring och underhåll.....66

Åtgärder vid fel.....71

Tekniska data.....72

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

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

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

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

Obs. Brandrisk: Använd inte kokytan som förvaringsplats.

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

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

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

När man använder ugnen, blir några delar heta.

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

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

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

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

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

- De glaskeramiska kokplattorna bör inte vara påslagna när det inte star kokkärl på dem, de får inte heller användas som förvaringsplats.
- Grytor får bara ställas på plattan om deras bottnar är rena och torra.
- Socker eller sockerhaltiga matvaror som spills på den glaskeramiska kokplattan måste avlägsnas omedelbart, så gott det går, medan de fortfarande är varma så att de inte bränns fast.
- Undvik att repa de glaskeramiska kokplattorna med smycken, grytor med vassa kanter o.s.v.
- Köksföremal av plast (skedar, skalar o.s.v.) får inte placeras på varma glaskeramiska kokplattor eftersom de kan smälta fast.
- Se till att emaljerade grytor och liknande inte kokas helt tomma.
- Om det uppstår djupa repor eller sprickor i den glaskeramiska kokplattan måste du genast koppla bort spisen från elnätet genom att stänga av strömbrytaren.
- Den fukt/ånga som uppstår i ugnen släpps ut genom ångventilerna baktill på den glaskeramiska kokplattan. Ventilerna får därför aldrig vara täckta eller förslutna. Håll händerna borta från ångan.
- Personer med livsnödvändiga implantat (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste kontrollera så att de inte störs av induktionshällen (frekvensområdet för den är 20-50 kHz).

HUR MAN SPARAR ENERGI

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

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

- **Utnyttja eftervärmen**
  Då man kokar något under längre tid än 40 minuter rekommenderas det att ugnen stängs av 10 minuter innan maten är färdigkokt.

- **Vid bakning, använd varmluftsfunktion och stängd ugnslucka**

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

Miljöskydd

Tänk på att emballage, använda elapparater, reservdelar o.s.v. är återanvändbara material.
Se alltid till att materialen deponeras enligt de föreskrifter som gäller för återanvändning.

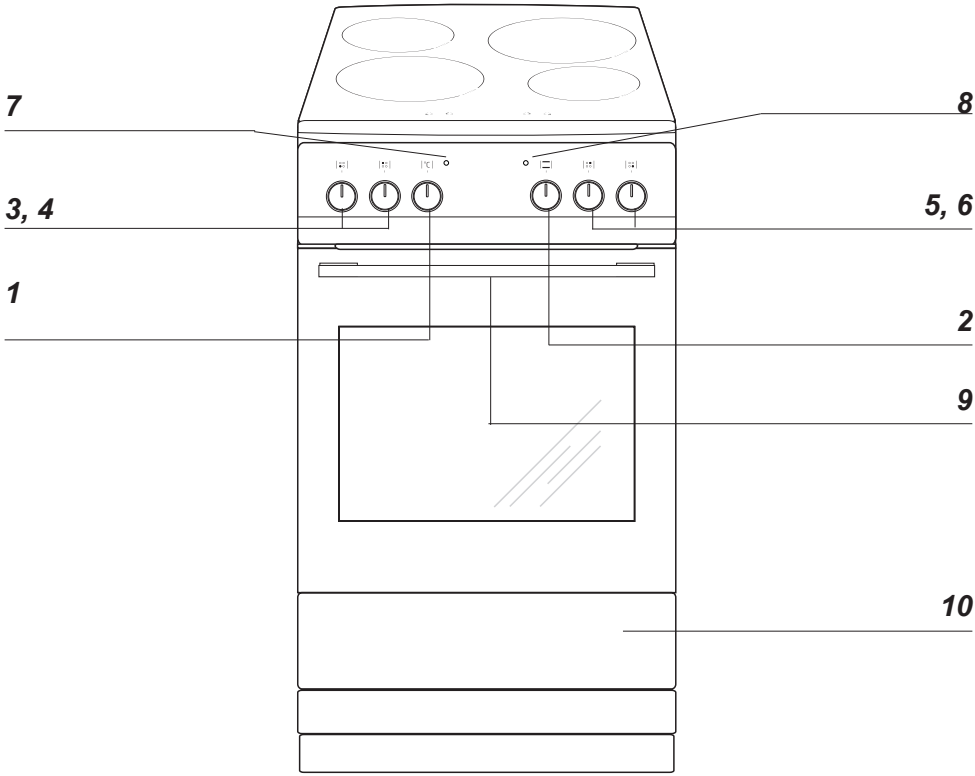
Kassering av förbrukade produkter

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

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

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

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

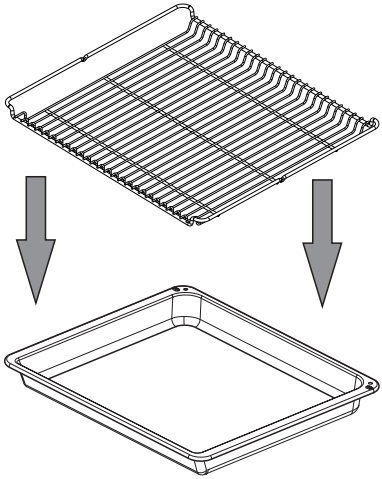


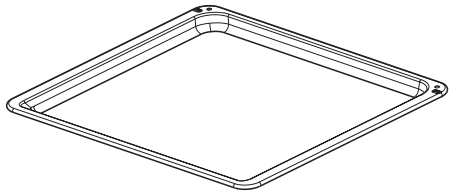
1 Vred för reglering av ugnstemperatur
2 Vred för ugnsfunktioner
3 Vred för kokplatta, främre vänstra
4 Vred för kokplatta, bakre vänstra
5 Vred för kokplatta, bakre högra
6 Vred för kokplatta, främre högra
7 Värmeindikator för ugn
8 Kontrollampa
9 Barnlås
10 Förvaringslåda

UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

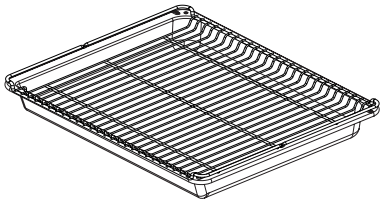
Spisens utrustning

Rostfritt grillgaller



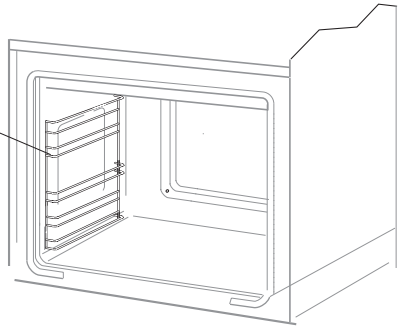


Bakplåtar



Långpanna

Ugnsfalsar



Uppställning av spisen

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

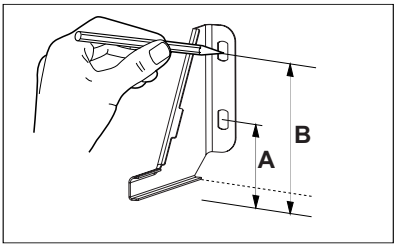
• Undvik att lyfta spisen I den glaskeramiska hällen.

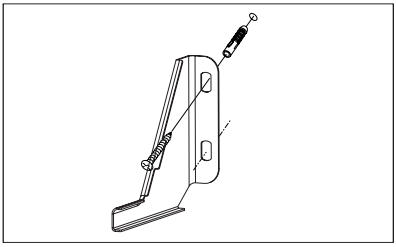
• Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100ºC, annars riskerar möbeln att deformeras. Om man inte är säker angående möblers temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.

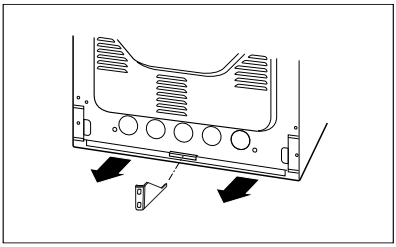
• Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).

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

Montering av tippskydd







Höjd 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

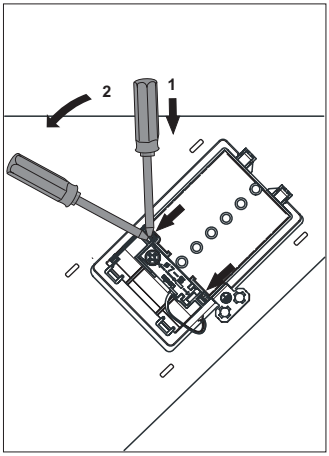
INSTALLATION

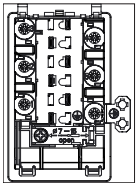
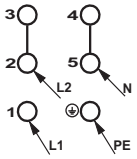
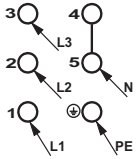
Information till installatören

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

Inkoppling av spis till elsystem

- Installationen får endast genomföras av en auktoriserad elinstallatör. Därmed säkerställs att gällande regler för starkström följs.
- Installationen måste följa eventuella speciella krav som fastställts av lokala leverantörer.
- Anslutningen av spisen kräver en separat strömkrets.
- Du kan anpassa spisen till ett tvåfas 400V 2N~50Hz strömuttag med hjälp av en lämplig överbryggning i anslutningsterminalen.
- Anslutningen måste alltid utföras enligt instruktionerna i nedanstående anslutningsschema.



OBS!: För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (Kan vara en huvudströmbrytare).		Elsladd av typen
För 400V 2N~50Hz tvåfasanslutning med en neutralledare är uttagsplintarna 2-3 och 4-5 överbryggade, individuella fasledare ansluts till anslutningsplint 1 respektive 2-3, neutralledaren ansluts till överbryggade anslutningsplintar 4-5 och skyddsjordledaren ansluts till jordanslutningen⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
För 400V 3N~50Hz trefasanslutning med en neutralledare är uttagsplintarna 4-5 överbryggade, individuella fasledare ansluts till anslutningsplint 1, 2, eller 3, neutralledaren ansluts till överbryggade anslutningsplintar 4-5 och skyddsjordledaren ansluts till jordanslutningen⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - fasledare; N - neutralledare; PE - skyddsjordledare Pilarna i diagrammet ovan visar var du ska ansluta enskilda kabelledare.		

Innan man börjar använda spisen

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

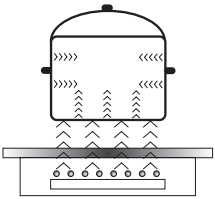
Ugnen får endast tvättas med varmvatten med diskmedel (inte med några starkare rengöringsmedel).

ANVÄNDNING

Innan du använder hällen första gången

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

Hur induktionshällens kokzoner fungerar



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

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

Generellt kan man säga att induktionstekniken har två fördelar:

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

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

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

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

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

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

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

Kokkärlsavkännare

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

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

Om det inte finns något kokkärl på kokzonen, eller om kokkärlet är olämpligt, visas symbolen . Kokzonen kommer inte att fungera. Om inget kokkärl känns av inom 1 minuter stängs kokzonen av.
Använd touchsensorn för att stänga av en kokzon i stället för att bara ta bort kokkärlet.

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

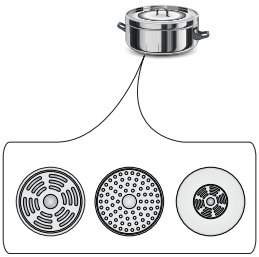
Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på det markerade området med fingret.
Det hörs en ljudsignal varje gång du trycker på sensorfältet.

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

Att välja kokkärl för induktionshällen

Kokkärlens egenskaper.

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



ANVÄNDNING

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

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

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

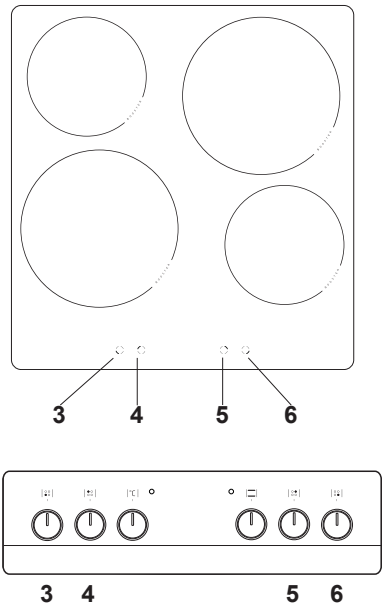
Kokkärlets minsta, användbara diameter för en kokzon:

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

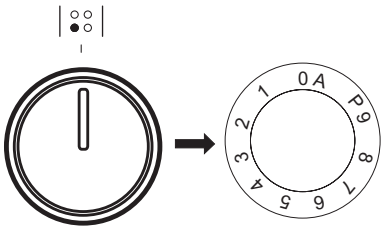
Mista diameter för kokkärl av annat material än elmaljerat stål kan variera.

ANVÄNDNING

Kontrollpanelen



[3] Vänster fram Ø 210 mm
2000 W / 3000W
[4] Vänster bak Ø 160 mm
1200 W / 1400W
[5] Höger bak Ø 210 mm
2000 W / 3000W
[6] Höger fram Ø 160 mm
1200 W / 1400W



Vred för kokplatta

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

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

Sätta på induktionshällen

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

Om induktionshällen är avstängda.

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

Barnlås

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

Aktivera barnlåset

- Barnlåsetfunktionen kan aktiveras när alla vred står i läge ”0”.
- Vrid samtidigt båda vreden [3] och [6] åt vänster och håll dem i det läget i 3 sekunder. Alla indikatorer visar bokstaven ”L”. Barnlåsfunktionen är aktiverad.
- Om någon av knapparna vrids, visas ”L” på alla indikatorer.

Stänga av barnlåset

- Vrid samtidigt båda vreden [3] och [6] åt höger till läge ”P”, håll vreden i detta läge i 1 sekund och vrid sedan tillbaka båda vreden till läge ”0”. Bokstaven ”L” som symboliserar barnlåset försvinner och barnlåset inaktiveras.

OBS!
Efter ett strömavbrott är barnlåset alltid aktiverat.

Restvärmeindikator H

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

OBS!
Vid strömavbrott visas inte symbolen ”H”.

Automatisk uppkokning

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

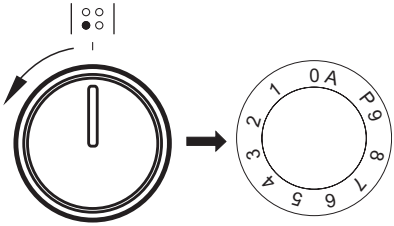
- rätter som är kalla i början av tillagningen och som snabbt måste värmas upp för att därefter tillagas på låg effekt. På så sätt behöver inte rätterna övervakas hela tiden (t.ex. biffragu).

Automatisk uppkokning är inte användbar för:

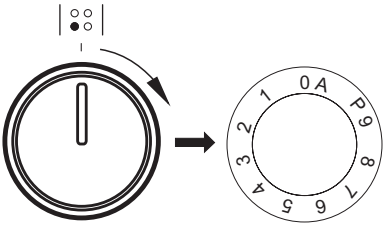
- bakning eller kokning av rätter som måste röras om, ångkokas eller rätter i vilka vatten måste hällas i.
- kokning av pasta eller t.ex. kroppkakor i mycket vatten.
- rätter som måste tillagas under lång tid i en tryckkokare.

Aktivera automatisk uppkokning:

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



Indikator visar A.



Indikator visar 5

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

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

Uppvärmnings-effekt	Tid för automatisk förhöjd värme-effekt (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

Boosterfunktion ”P”

Boosterfunktionen ökar den nominella effekten hos Ø 160 mm kokzonen från 1200 W till 1400 W, och hos Ø 210 mm kokzonen från 2000 W till 3000 W.

Aktivera boosterfunktionen genom att vrida vredet till ”P” och hålla kvar vredet i läget i 3 sekunder. Bokstaven ”P” visas på kokzonens display.
Inaktivera boosterfunktionen genom att vrida vredet till ett annat läge eller genom att lyfta av kärlet från kokzonen.

Bosterfunktionen är begränsad till 5 minuter för Ø210 mm kokzonen. När boosterfunktionen har inaktiverats fortsätter kokzonen att fungera med sin nominella effekt.
Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om produktens 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.

Två kokzoner är anordnade lodrätt och bildar ett par.
Om aktiveringen av boosterfunktionen innebär att den totala strömförbrukningen för ett par kokzoner överskrids kommer värmeinställningen för den andra kokzonen att sänkas automatiskt.

Säkerhetsstop

För säkerhetens skull är den induktiva kokplattan utrustad med en arbetstidsbegränsare för varje värmezon. Maximal arbetstid beror på vald värmeeffekt.
Om man inte ändrar värmeeffekt under en längre tid (se tabellen), stängs värmezonen av automatiskt och indikatorn för eftervärme aktiveras. Man kan dock när som helst sätta på och använda enstaka värmezoner enligt bruksanvisningen.

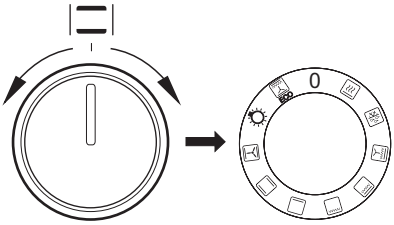
Uppvärmnings--effekt	Maksimal arbetstid (min)
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 210	5

ANVÄNDNING

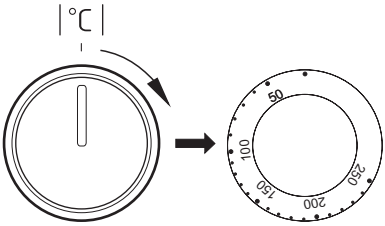
Användning av ugnen

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

Ställ in önskad ugnsfunktion, med funktionsvredet



Ställ in temperaturvredet på önskad temperatur.



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

Ugnens funktionsknapp - Inställning:

Snabbuppvärmning
Varmluft + grill

Upptining
Använd denna funktion vid upptining av frusna kakor och bröd.

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

Supergrill (grill och över-värme)
Maten grillas och värmes uppifrån samtidigt.
På detta sätt blir temperaturen högre i ugnens övre del, så att den rostade maten blir mörkare till färgen. En praktiskt inställning när tjocka bitar ska grillas.

Grill
Med denna inställning aktiveras grillen.

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

Över- och undervärme
Inställning av denna funktion gör att ugnen värms upp med en konventionell metod.

Fläkt samt övre- och nedre värmeelement
Denna funktion är lämplig vid bakning. Den fungerar som en traditionell ugn med fläkt (funktionen rekommenderas vid bakning).

Inre belysning
När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.

ECO

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

Kontrollampor

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

Grillstekning

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

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

För grill och ökad intensiv grill ska temperaturen ställas in på 210ºC, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 190ºC.

Observera!
När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

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

BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

Bakning

- Vi rekommenderar att du gräddar kakor på de bakplåtar som medföljer spisen från fabriken.
- När du använder varmluftfunktionen behöver du inte förvärma ugnen.
- Kontrollera kakan med en provsticka innan du tar ut den ur ugnen.
- (Om kakan är färdig ska provstickan vara torr och ren när du tar upp den ur kakan.)
- Vi rekommenderar att du låter kakan stå kvar i ugnen i ca 5 minuter efter det att du stängt av ugnen.
- När du använder varmluftfunktionen är baktemperaturen i regel ca. 20-30 grader lägre än vid traditionell bakning (med över- och undervärme).
- Temperaturangivelserna för bakning är endast vägledande värden, de kan regleras allt efter egna erfarenheter.

Stekning av kött

- Stekning i ugn rekommenderas vid större köttmängder (över 1 kg). Mindre köttbitar tillagas på spisen.
- Det rekommenderas att du använder eldfasta fat till stekning. Även fatens handtag bör vara eldfasta.
- När du använder grillen rekommenderar vi att du ställer en bakplåt med lite vatten i på den nedersta falsen.
- Vänd köttet minst en gång när halva stektiden har gått. Några gånger under stekningen kan du även ösa köttet med stekskyn som bildas under stekningen.

BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

ECO uppvärmning

- ECO uppvärmning är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen.
- Du kan inte förkorta tillagningstiden genom att ställa in en högre temperatur, vi rekommenderar inte att du förvärmer ugnen.
- Ändra inte temperaturinställningen under tillagning och öppna inte ugnsluckan.

Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

Maträtt	Ugnsfunktioner	Temperatur (⁰C)	Nivå	Tid i minuter
Sockerkaka	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Jästkaka / pundskaka	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Nötkött	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Fläskkött	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kyckling	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

Ugn med automatisk luftcirkulation (inklusive fläkt och över- och undervärme)

Maträtt	Uppvärmning	Temperatur (⁰C)	Nivå	Tid (min.)
Sockerkaka		160–200	2–3	30–50
Sockerkaka		150	3	25–35
Jästkaka / pundskaka		160–170 [1)]	3	25–40 [2)]
Jästkaka / pundskaka		155–170 [1)]	3	25–40 [2)]
Pizza		220–240 [1)]	2	15–25
Fisk		210–220	2	45–60
Fisk		190	2–3	60–70
Korv		210	4	14–18
Nötkött		225–250	2	120–150
Fläskkött		160–230	2	90–20
Kyckling		180–190	2	70–90
Kyckling		160–180	2	45–60
Grönsaker		190–210	2	40–50
Grönsaker		170–190	3	40–50

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

[1)] Förvärm

[2)] Tillagning av mindre mängder

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Bakning

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ning	Temperatur (°C)	Bak-/stek-tid [2] (min.)
Småkakor	Bakplåt	3		160–170 [1]	25–40 [2]
	Bakplåt	3		155–170 [1]	25–40 [2]
	Bakplåt	3		155–170 [1]	25–40 [2]
	Bakplåt 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 kakfor-mar diameter 20 cm	2 svarta kakfor-mar placerade diagonalt, bak till höger och fram till vänster		180–200 [1]	50–70 [2]

[1] Förvärmning, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ning	Temperatur (ºC)	Tid (min.)
Varm macka av ljust bröd	Galler	4		210 [1]	1,5–2,5
	Galler	4		210 [2]	2–3
Hamburgare	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	4 – galler 3 – stekplåt		210 [1]	1:a sidan 10–15 2:a sidan 8–13

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

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

Undervärme

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ning	Temperatur (ºC)	Tid Min.
Hel kyckling	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	70–90
	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	80–100

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

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

Glaskeramisk kokplatta

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

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

Ugnen

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

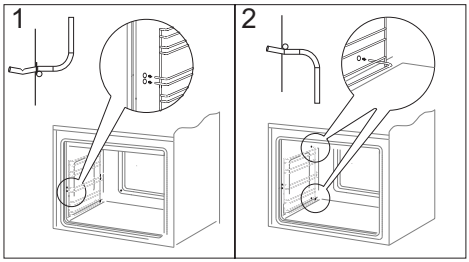
- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång). **Använd aldrig starka, repande rengörings och putsmedel. Använd alltid rekommenderade ugnsrengöringsmedel.**
- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.
- **Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.**

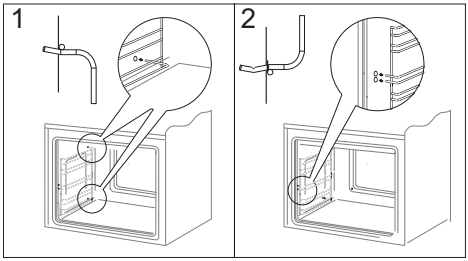
SteamClean

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

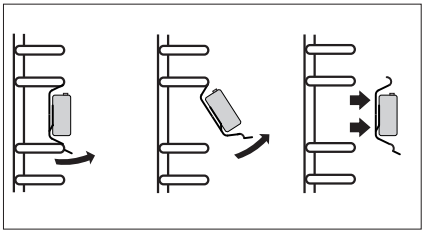
(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)

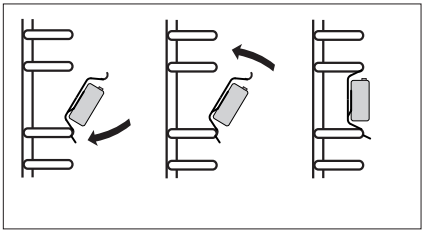
Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.





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

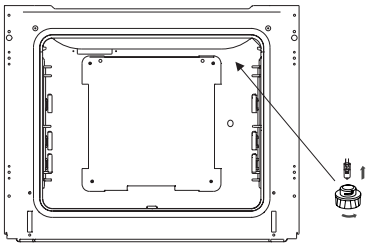




Byte av ugnens halogenlampa

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

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

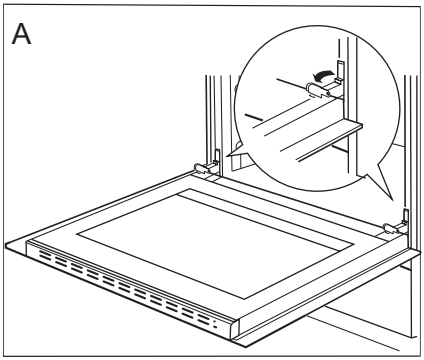


Ugnsbelysning

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

Demontering av ugnslucka

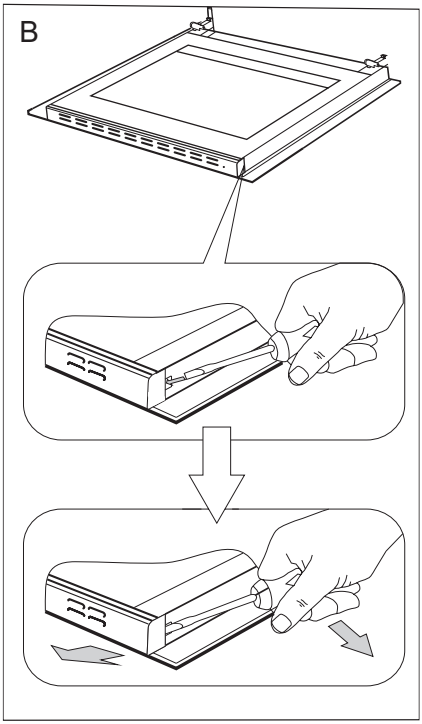
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra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

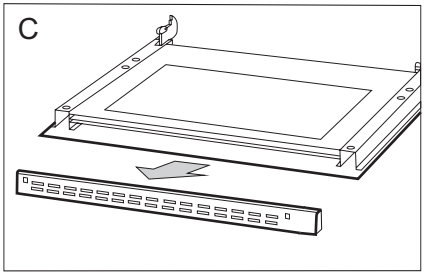


Uppdragning av säkerhetsdelar till gångärn

Avmontering av det innersta glaset

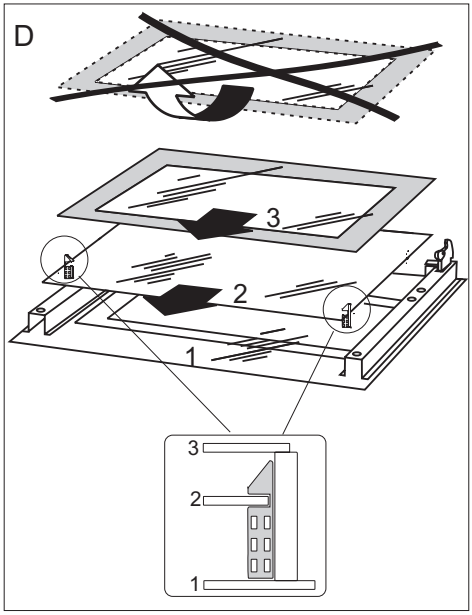
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)





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

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



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

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

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

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
1.Den elektriska utrustningen fungerar inte.	Avbrott i strömtillförseln.	Kontrollera säkringen i proppskåpet, byt säkring om den har smält.
2.Ugnsbelysningen fungerar inte.	Lampan är lös eller skadad.	Skruva fast lampan eller byt ut den (se kapitel ”Rengöring och underhåll”).

TEKNISKA DATA

Märkspänning	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Märkeffekt	max.10,9 kW
Mått	90 / 50 / 60 cm

Strömförbrukning i standby [W]	-
Strömförbrukning i avstängt läge [W]	0,5
Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W]	-
Automatisk standby/avstängningstid [min]	-

Allmän information

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

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

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

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

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

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

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

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

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

IO-CFS-2574 / 9517517
(10.2026 V7)