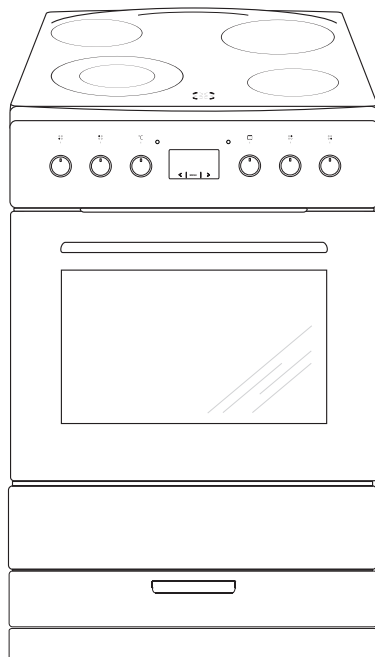




Type

CC 56550 F



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

SE	Bruksanvisning	36
-----------	-----------------------	-----------

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

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

Huom!

Älä käytä liettä ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta lieden toimintaan.

SISÄLTÖ

Tärkeitä turvaohjeita.....4

Tuotteen kuvaus9

Muita tietoja10

Asennus.....11

Käyttö.....13

Uunin käyttö - käytännön vinkkejä24

Testiruoat.....27

Puhdistus ja huolto29

Toimet ongelmatilanteissa34

Tekniset tiedot.....35

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

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

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

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

Huomautus. Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittopinnalla.

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

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

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

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

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

Älä puhdistaa laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

- Pidä lapset poissa liedен läheisyydestä sen ollessa päällä.
- Astiat, keittoalueet, uuni ja lämpösuoja kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi ja jäähtyminen keittoalueen tai uunin pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.
- Älä anna lasten käyttää liedен painikkeita tai uunin luukkua tai leikkiä niillä. Pidä lapset mahdollisimman kaukana liedestä.
- Grillauksen aikana grillivastukset hehkuvat. Huolehdi, ettei ruoka kosketa vastuksia, jotta se ei syttyisi palamaan.
- Huolehdi, etteivät muiden sähkölaitteiden virtajohdot, erityisesti liedен läheisyydessä olevat jatkojohdot, joudu kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa ja etteivät ne jää uunin luukun väliin.
- Liedен keraamista keittotasoa tai uunia ei missään tapauksessa saa käyttää sisätilojen lämmittämiseen.
- Öljyt ja rasvat saattavat kuumetessaan syttyä palamaan. Valvo liettä aina friteerauksen ja grillauksen aikana.
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota, sillä se saattaa vahingoittaa pohjan emalipinnoitetta.
- Älä myöskään pane astioita suoraan uunin pohjalle.
- Mikäli liedен toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta liedен pääkatkaisijasta. Liedен saa ottaa uudelleen käyttöön vasta, kun koulutettu huoltohenkilö on korjannut vian.

Keraaminen keittotasoa on karkaistu kestämaan kuumaa, kylmää ja lämpötilanvaihteluita. Keittotasoon kohdistuvia, esimerkiksi maustepurkkien tai muiden kovien esineiden putoamisesta aiheutuvia iskuja tulee välttää.

- Keraamisia keittoalueita ei saa kytkeä päälle ilman astiaa eikä niiden päällä saa säilyttää mitään.
- Keittoalueelle asetettavan astian pohjan tulee olla puhdas ja kuiva.
- Sokeri ja sokeripitoiset roiskeet tulee pyyhkiä keraamiselta keittotasolta mahdollisimman pian tason ollessa vielä lämmin, jotta ne eivät pala siihen kiinni.
- Keraamisella keittotasolla ei saa käyttää alumiinifoliota eikä alumiinisia tai muovisia astioita.
- Varo naarmuttamasta keraamista keittotasoa koruilla, astioilla tai terävillä esineillä.
- Muovisia taloustarvikkeita (lusikat, kulhot jne.) ei saa asettaa kuumalle keittotasolle, sillä ne saattavat sulaa siihen kiinni.
- Mikäli keraamiseen keittotasoon tulee syviä naarmuja, virta tulee välittömästi katkaista pääkatkaisijasta.
- Uunin sisälle muodostuva höyry poistuu keraamisen keittotason takareunassa olevista höyryaukoista. Aukkoja ei saa peittää tai tukkia. Höyry on kuumaa!

ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

● **Käytä uunia vain silloin, kun laitat ruokaa runsaasti.** 1 kg lihaa voi yhtä hyvin laittaa keittotasolla, mikä kuluttaa vähemmän energiaa.

● **Katkaise virta ajoissa ja käytä jälkilämpöä.** Jos ruoan paistamisaika ylittää 40 minuuttia, käytä jälkilämpöä hyväksi katkaisemalla virta 10 minuuttia ennen arvioitua kypsymisaikaa.

● **Kun kypsennät ruokaa, pidä uunin luukku suljettuna ja käytä kiertoilmatoimintoa.**

● **Uunin luukun on oltava kunnolla kiinni.** Lämpö voi vuotaa tiivistekumiin tarttuneen lian takia. Pidä luukun tiivisteet puhtaana.



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

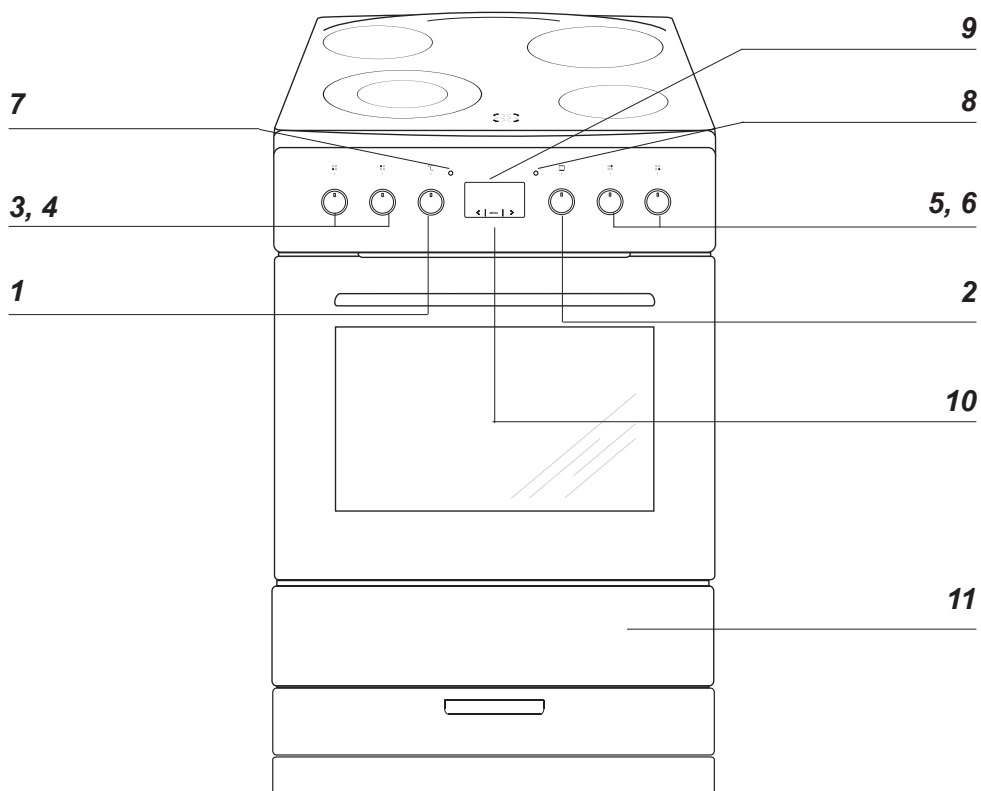


Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen. Laitteessa, sen käyttöheissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

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

TUOTTEEN KUVAUS

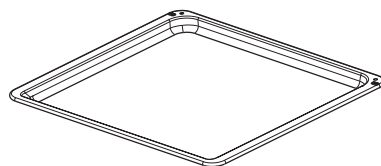


- 1 Uunin lämpötilasäädin
- 2 Uunin toimintosäädin
- 3 Keittoalueen säädin (etuvasen)
- 4 Keittoalueen säädin (takavasen)
- 5 Keittoalueen säädin (takaoikea)
- 6 Keittoalueen säädin (etuoikea)
- 7 Uunin lämpötilan osoitin
- 8 Valodiodi
- 9 Digitaalinen kello /ajastin
- 10 Lapsilukko
- 11 Säilytystila

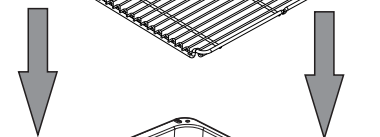
MUITA TIETOJA

Laitteen vakiovarusteet

Grilliritilä



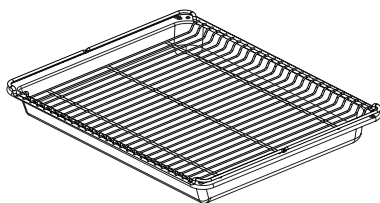
Leivinpelti



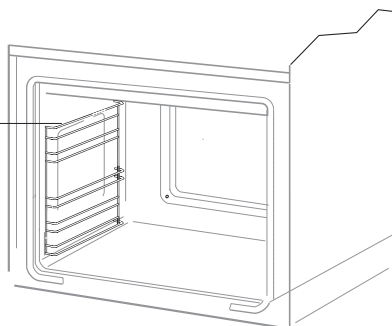
Uunipannu



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 liimauksen käytetyn liiman on kestävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa. Jos näin ei tehdä, pinta voi mennä pilalle tai päällys voi irrota. Jos kalusteiden lämmönkestosta ei ole varmuutta, liesin ja kalusteiden väliin on jätettävä n. 2 cm tilaa.
- Liesituuletin on asennettava tuotteen mukana toimitettujen käyttöohjeiden mukaisesti.
- Laitteen taso on säädettävä ennen sen käyttöönottoa. Taso säädetään säätöjalkojen avulla, jotka ovat vetolaatikossa.

Kaatumisvarmistuksen asennus seinään

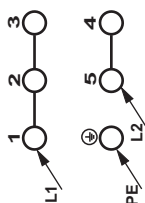
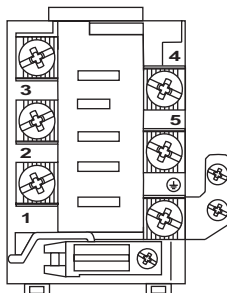
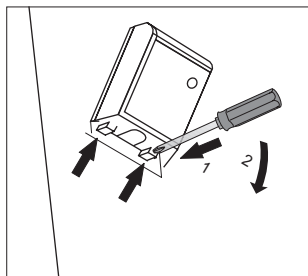


Korkeus 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

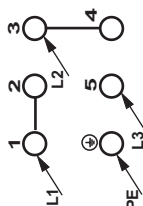
ASENNUS

Lieden liittäminen sähköverkkoon

- Lieden sähköliittämisen saa tehdä ainoastaan koulutettu sähköasentaja. Niin varmistetaan, että asennus tapahtuu sähkösäädösten mukaisesti.
- Asennuksessa tulee noudattaa paikallisia määräyksiä.
- Liesi tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.
- Liittämisen saa tehdä ainoastaan niiden sähkökaavioiden mukaisesti, jotka ovat liehen takapuolella liittimien suojalevyn pinnassa. Huomautus:
- HUOMAUTUS! Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä kojetta, jolla laitteen kaikki navat voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n kosketusväliillä. (Voi olla pääkatkaisin).



400V2~



400V3~

Tärkeää! Jos haluat käyttää liettä **400V2~** jännitteen sähköverkossa, poista liittämien 3-4 väliltä ja silloita liityntälohkon liittimet 1-2, 2-3 ja 4-5. Yhdistä oikeat johdot nuolten osoittamiin liittimiin.

Tärkeää! Liesi määritetään tehtaassa käyttämään **400V3~** jännitteen sähköverkkoa. Liityntälohkon liittimet 1-2 ja 3-4 ovat silloitettuja. Yhdistä oikeat johdot nuolten osoittamiin liittimiin.

KÄYTTÖ

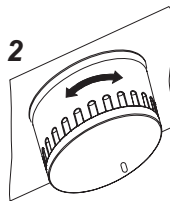
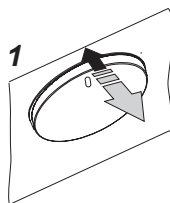
Ennen käyttöönottoa

- Poista kaikki pakkauksen osat ja puhdista uunin sisäpuoli. Uunin puhdistamiseen tulee käyttää vain lämmintä vettä, johon on lisätty hiukan astianpesuainetta.
- Poista kaikki uunin varusteet ja puhdista ne lämpimällä vedellä ja tavallisella astianpesuaineella.
- Poista sen suojaiteippi ennen käyttöönottoa.
- Tuuleta tila (kytke ilmanvaihtolaitteet päälle tai avaa ikkuna).
- Lämmitä uunia noin 30 minuuttia 250°C, poista lika ja puhdista 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 toiminto-säätimen ympärillä olevat painetut merkit osoittavat käytettävissä olevia toimintoja.



KÄYTTÖ

Elektronisk ur/timer

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 1, 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 toimintanuppi sekä uunin lämpötilanuppi 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 toimintanuppi sekä uunin lämpötilanuppi pois päältä asentoon,
- sammuta äänimerkki painamalla jotakin näppäimistä 1, 2 tai 3. Symboli AUTO sammuu ja näytölle tulee kellonaika.

Huomio!

Uuneissa, joissa on vain yksi ohjausnuppi, lämpötilan säädin on yhdistetty toimintanuppiin.

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 toimintanuppi sekä uunin lämpötilanuppi 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 1, 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:

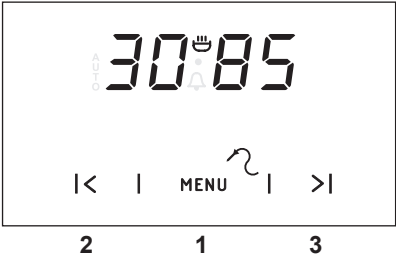


- valitse painikkeen 2 avulla haluamasi merkkiäni 1–3.

KÄYTTÖ

Paistomittari

Säätö- ja näyttöalue: 30 °C - 99 °C, Tarkuus 1 Aste, Oletusarvo: 80 °C.
Paistomittari tunnustetaan 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. Kytettäessä 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. Paistomittarin hälytys voidaan nollata painamalla mitä tahansa näppäintä. Toiminnassa oleva paistomittarin ohjelma tai tulossa oleva hälytys voidaan nollata kytkemällä paistomittari pois päältä.

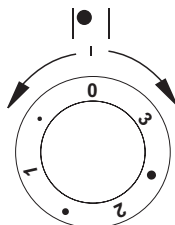
Ruoan: Sisälämpötilat paistomittaria käytettäessä.

LIHATYYPI	SISÄLÄMPÖTILA °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

KÄYTTÖ

KEITTOALUEIDEN KÄYTTÖ

- 0 Keittoalue pois päältä
- Lämpimänä pito
- 1 Haudutus
- Voimakas haudutus
- 2 Paistaminen
- Voimakas paistaminen
- 3 Kiehautus



Kun keittoalue tai uuni kytketään päälle, syttyy valodiodi [8].

Kunkin keraamisen keittoalueen lämpötilaa säädetään omalla 7-portaisella säätimellä.

Keittoalueiden säätimissä on asentojen

0 • 1 • 2 • 3

lisäksi myös kolme pisteillä merkittyä väliasentoa.

Näitä väliasentoja käytetään, kun alemman tason lämpötila on liian alhainen ja ylemmän tason lämpötila liian korkea.

Näin keittoalueen lämpötila voidaan sovittaa ruoan tyyppiin ja määrään mukaan.

Eri asentoja käytetään lähinnä seuraavassa kuvatuin tavoin.

- **Keittoalue poissa päältä - 0**

Kun keraaminen keittotaso on kytketty pois päältä, jälkilämpöä voidaan käyttää hauduttamiseen tai lämpimänä pitämiseen.

- **Lämpimänä pito**

Käytetään ruoan hauduttamiseen alhaisella lämmöllä.

- **Haudutus - 1**

Käytetään keskusuurten ruokamäärien kypsennykseen sekä silloin, kun ruokaa halutaan hauduttaa tasaisesti ja pienellä energiankulutuksella.

- **Voimakas haudutus**

Suurten ruokamäärien haudutukseen.

- **Paistaminen - 2**

Alhaisella lämmöllä tapahtuvaan pitkäkestoiseen paistamiseen.

- **Voimakas paistaminen**

Lihan paistamiseen ja korkeassa lämpötilassa tapahtuvaan kypsennykseen.

- **Kiehautus - 3**

Ruoanlaiton alussa nopeaan kiehautukseen ja nopeiden ruokien valmistukseen täydellä teholla.

KÄYTTÖ

Kaksoiskeittoalue

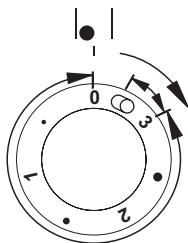
Joissakin malleissa vasemman etukeittoalueen ja oikean taka-keittoalueen kokoa voidaan säätää suuremmille astioille sopiviksi.

- Kun haluat käynnistää myös ulomman keittoalueen, käännä säädin asennon 3 ohi kaksinkertaisen keittoalueen symboliin.
- Tämän jälkeen voit valita haluamasi tehotason

0 • 1 • 2 • 3

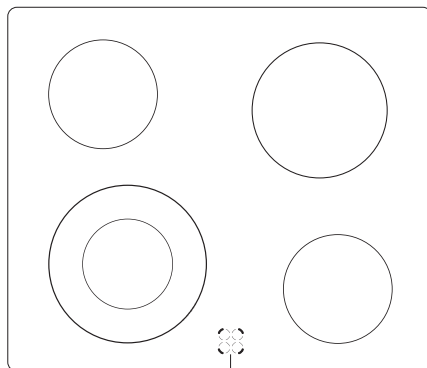
jolloin sekä sisemmän että ulomman keittoalueen lämpötila muuttuu.

- Kun säädin käännetään asentoon "0", suurempi keittoalue kytkeytyy pois päältä ja kypsennys jatkuu sisemmällä, normaalilla keittoalueella.



Jälkilämmönoitin

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



Jälkilämmönoitin

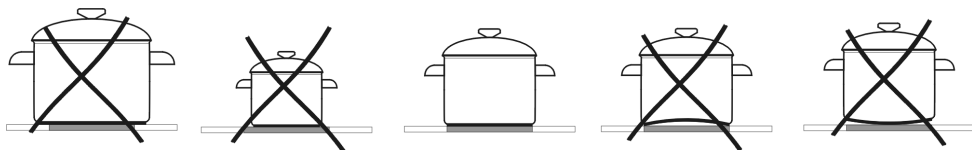
KÄYTTÖ

ASTIOIDEN VALINTA

Keraaminen keittotaso vaatii astioilta enemmän kuin tavallinen keittotaso.

Uudet maksavat itsensä nopeasti takaisin, sillä ne säästävät sähköä ja auttavat keittotason kestäämään käytössä pidempään. Lisäksi ruokien valmistusajat lyhenevät, jolloin myös ruoanlaittoon kuluva aika lyhenee.

- Käytä keittoalueella aina sen kokoista tai suurempaa astiaa. Näin saavutetaan paras mahdollinen lämmönsiirto.
- Liian pienen astian käyttö ei ainoastaan kuluta turhaan sähköä, vaan lisää myös ruoan ylikiehumisen ja keittotasoon palamisen vaaraa.
- Älä käytä ohut- tai kaarevapohjaisia astioita, sillä keraaminen keittoalue saattaa ylikuumeta. Parhaiten käyttöön soveltuvat astiat, joissa on sileäksi hiottu pohja.
- Älä käytä uunissa astioita, joissa on muoviset kahvat.
- Huolehdi, että astioiden pohjat ovat kuivat, jotta keraamisen keittotason pintaan ei muodostu kalkkisaostumia.
- Erityisastioita käytettäessä on aina noudatettava astian valmistajan ohjeita.



Huomaa:

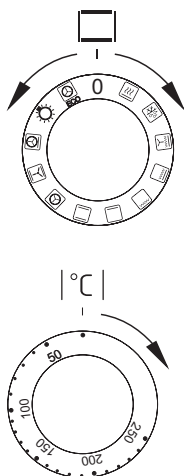
Kattilat ja pannut, joissa on alumiini- tai kuparipohja, voivat aiheuttaa värjäytymiä, joiden puhdistaminen on erittäin vaikeaa. On oltava hyvin varovainen käytettäessä maalattuja kattiloita ja pannuja, jotka palaessaan voivat aiheuttaa korvaamattomia vaurioita keraamiselle pinnalle. Noudata astioiden valmistajien ohjeita ja suosituksia.

KÄYTTÖ

Uunin toiminnot ja käyttö

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

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



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

Huomautus!

Uunin lämpeneminen alkaa vasta silloin, kun lämpötila on asetettu.

Ruoan valmistus kiertoilmatoiminnolla

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

- Näin säästyy sähköä, sillä lämpötila voi olla alhaisempi kuin perinteistä uunilämpöä käytettäessä.
- Koska lämpötila on alhaisempi, uunikaan ei likaannu yhtä paljon. Rasva ei pala yhtä helposti kiinni ja uuni on helpompi puhdistaa.
- Mikäli samanaikaisesti paistetaan useita ohuita kakkupohjia tai pellillisiä pikkuleipiä, kannattaa käyttää alhaalta katsottuna ensimmäistä ja kolmatta tasoa.
- 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 kuumailmapuhaltimen moottori menee epäkuntoon, uunin virta tulee katkaista välittömästi. Uunin lämmitys ilman puhallinta saattaa vahingoittaa uunia.

KÄYTTÖ

Toimintosäädin - Asetus



Uunin esikuumennuksen

Kiertoilma + grilli



Puhallin

Käytä tätä asetusta pakastettujen leivonnaisten ja leivän sulattamiseen.



Puhallin ja grilli

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



Supergrillaus

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



Grilli

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



Alalämpö

Tämä säätö kytkee uunista päälle ainoastaan alavastuksen.



Tasalämpö

Tasalämpövalinta mahdollistaa uunin käytön normaalina tasalämpöuunina.



Kiertoilma

Uunin takaseinässä oleva kiertoilmapuhallin kytkeytyy päälle.

Tällä lämmitystavalla on seuraavia etuja:

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



Puhallin, ylälämpö ja alalämpö päällä

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



Pizzatoiminto

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

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



Uunivalo

Asennossa syttyy pelkästään uunivalo



EKO-lämmitys

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

KÄYTTÖ

Merkkivalot

Kaksi merkkivaloa (kohdat 3 ja 4 sivulla) syttyy, kun uuni käynnistetään. Merkkivalo 4 palaa aina, kun uuni on toiminnassa. Merkkivalo 3 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 3 on sammunut. Merkkivalo syttyy uudelleen, kun lämpötila laskee valitsemasi astemäärän alapuolelle ja uuni alkaa jälleen kuumeta. Merkkivalo 4 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 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 käytössä.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- Jos käytät kiertoilmatoimintoa, uunia ei tarvitse esilämmittää.
- Kiertoilmatoimintoa käytettäessä uunin lämpötila säädetään yleensä n. 20-30 astetta alhaisemmaksi kuin perinteistä ylä- ja alalämpöä käytettäessä.
- Ennen kuin otat leivonnaisen uunista, varmistu, että se on kypsä kokeilemalla hammas-tikulla (tikun tulisi olla kuiva ja puhdas, kun leivonnainen on kypsä).
- Leivonnainen tulisi jättää uuniin vielä noin viideksi minuutiksi virran pois kytkemisen jäl-keen.
- Taulukossa 1 annetut arvot ovat vain ohjearvoja ja niitä voidaan muuttaa kokemustesi ja mieltymystesi mukaan.

Lihan paistaminen

- Lihaa paistettaessa suositellaan minimipainoksi kiloa, pienemmät määrät suositellaan paistettavaksi pannulla liedellä.
- Lihan paistamiseen suositetaan käytettäväksi paistonkestäviä astioita, joissa myös kädensijat kestävät paiston.
- Käyttäessäsi uuniritilää tai varrasta, laita alimmalle tasolle uunipelti, jossa on 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 paistamismieltyksesi 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 mu- staa paistovu- okaa Halkaisija 20cm	2 mustaa paisto- vuokaa asetet- tuna vinottain taakse oikealle ja eteen va- semmalle		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

Sammuta laitteesta virta ennen sen puhdistamista. Puhdistaessasi uunia varmista, että lämpötilan säädin on „nolla”-asennossa.

Vältä kuuman lieden puhdistamista.

Keraaminen keittotaso

Puhdista keraaminen keittotaso säännöllisesti. Huolehdi, etteivät tahrat pääse palamaan kiinni toistuvasti.

Toimi seuraavasti:

- Huolehdi erityisesti, etteivät sokeri- tai happopitoiset elintarvikkeet pääse palamaan kiinni keittotasoon.
- Myös alumiinifolio ja muoviasiastiat saattavat vahingoittaa keittotasoa, mikäli ne pääsevät sulamaan tasolle eikä niitä puhdisteta heti.
- Jos taso on vain kevyesti likainen, eikä siihen ole palanut kiinni mitään, se voidaan puhdistaa kostealla liinalla.
- Vaikea ja kiinni palanut lika poistetaan helpoimmin kaapimella.
- Kalkki, vesiraidat, rasvatahrat ja metallin aiheuttamat värjäytymät poistetaan keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitulla aineella.

Uuni

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

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

Steam Clean höyrypuhdistus

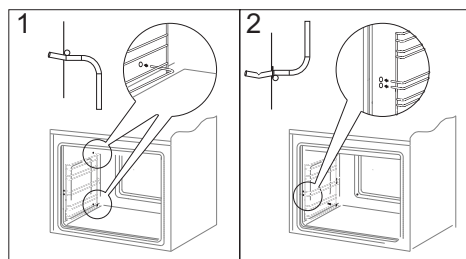
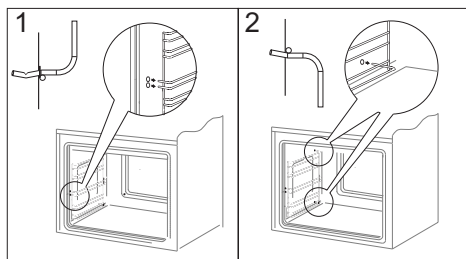
Kaada 0,25 litraa (1 juomalasi) vettä uunin ensimmäisellä tasolla olevaan uunipannuun. Sulje uunin luukku.

Aseta lämpötilasäädin 50°C kohdalle, ja valitse tasalämpötoiminto. Uunin lämmitysaika on noin 30 minuuttia. Puolen tunnin kuluttua avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kuiviksi rievulla tai pesusienellä. Sen jälkeen puhdista pinnat lämpimällä pesuainevedellä.

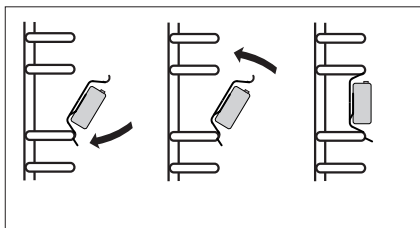
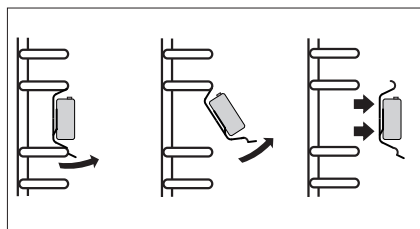
PUHDISTUS JA HUOLTO

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.

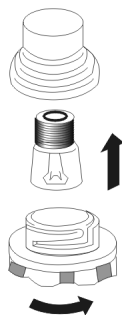


PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunin lampun vaihto

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

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

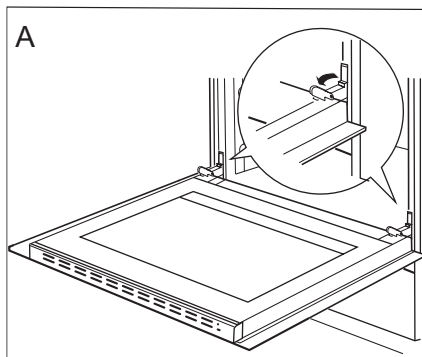


Uunin lamppu

PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunin luukun irrotus

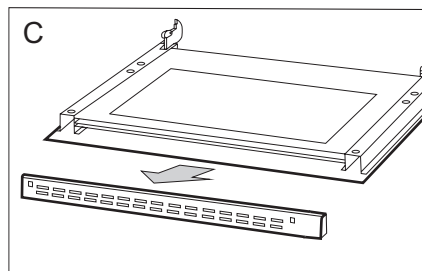
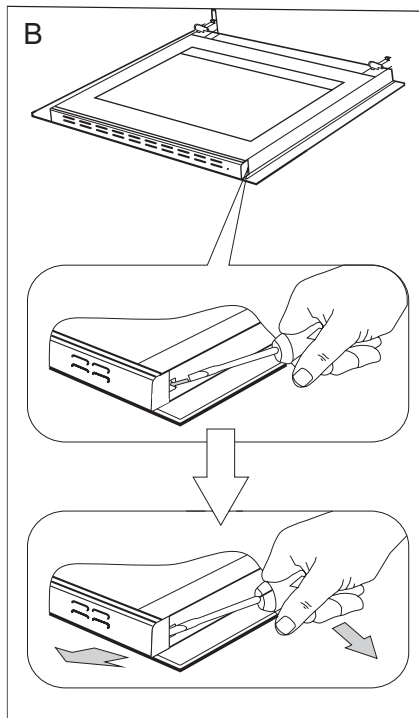
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkuu vasteseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa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



Näin avaat saranoiden lukitukset

Sisälasin irrottaminen

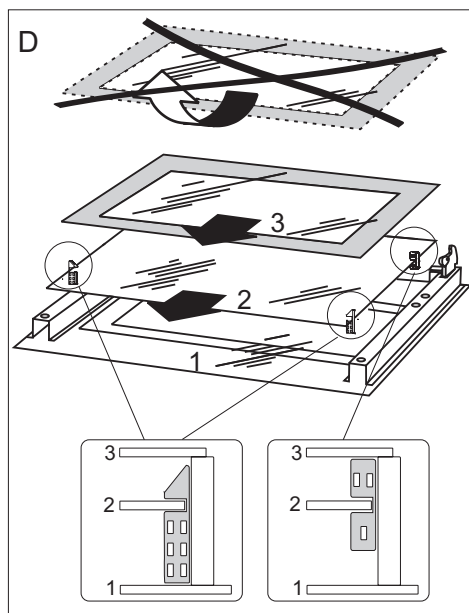
1. Irrota luukun yläistä pidikkeestä litteällä ruuvitaltalla varovasti sivuilta kääntäen (kuva B).
2. Irrota luukun yläistä (kuvat B ja C).



PUHDISTUS JA HUOLTO

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

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



TOIMET ONGELMATILANTEISSA

Toimi mahdollisissa ongelmatilanteissa aina seuraavasti:

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

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

TEKNISET TIEDOT

Jännite	400V~ 50 Hz
Teho	max. 10,0 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 vakio työkuormituksella, 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 dessa instruktioner gäller för flera kaminer. Det är därför inte säkert att alla funktioner och utrustning på din spis.

Observera!

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

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

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsanvisningar.....	38
Produktbeskrivning.....	43
Uppgifter angående utrustning.....	44
Installation.....	45
Användning.....	47
Bakning, köttstekning - praktiska råd.....	58
Testrätter.....	61
Rengöring och underhåll.....	63
Åtgärder vid fel.....	68
Tekniska data.....	69

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

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

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

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

Obs. Brandrisk: Använd inte kokyten som förvaringsplats.

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

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

När man använder ugnen, blir några delar heta.

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

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

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

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

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

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

HUR MAN SPARAR ENERGI

- **Undvik att lyfta på locket i onödan**
Man ska inte heller öppna ugnsluckan i onödan.
- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder**
Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på spisen.
- **Utnyttja eftervärmen**
Då man kokar något under längre tid än 40 minuter rekommenderas det att ugnen stängs av 10 minuter innan maten är färdigkokt.
- **Vid bakning, använd varmluftsfunktion**
- **Stäng ugnsluckan noggrant**
Värmen kan sippra ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

Miljöskydd



Tänk på att emballage, använda elapparater, reservdelar o.s.v. är återanvändbara material.

Se alltid till att materialen deponeras enligt de föreskrifter som gäller för återanvändning.

Kassering av förbrukade produkter



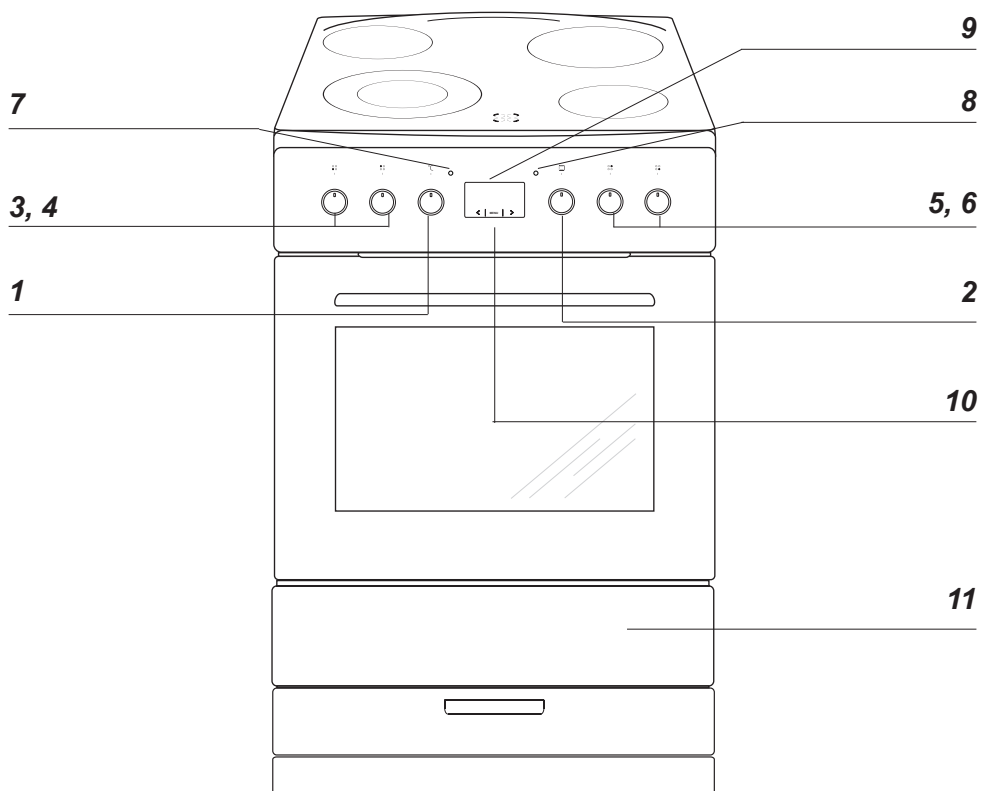
När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpack-

ningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

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

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

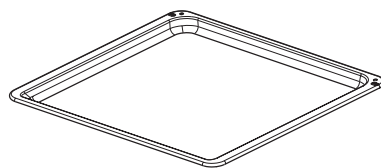
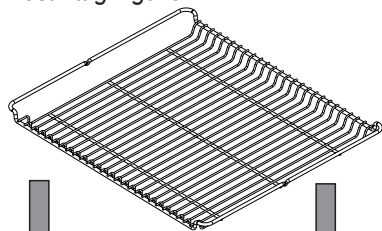


- 1 Vred för reglering av ugnstemperatur
- 2 Vred för ugnsfunktioner
- 3 Vred för kokplatta, främre vänstra
- 4 Vred för kokplatta, bakre vänstra
- 5 Vred för kokplatta, bakre högra
- 6 Vred för kokplatta, främre högra
- 7 Värmeindikator för ugn
- 8 Kontrollampa
- 9 Digitalt ur
- 10 Barnlås
- 11 Förvaringslåda

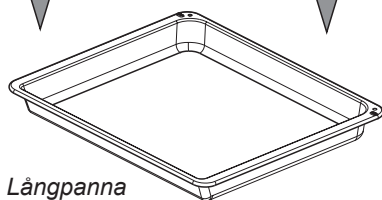
UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

Spisens utrustning

Rostfritt grillgaller



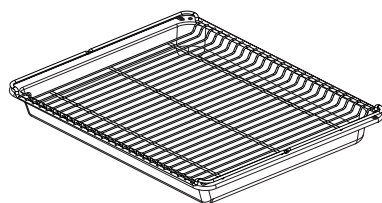
Bakplåtar



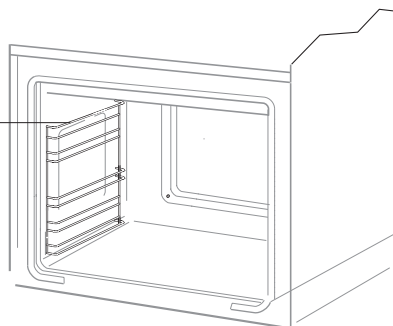
Långpanna



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.

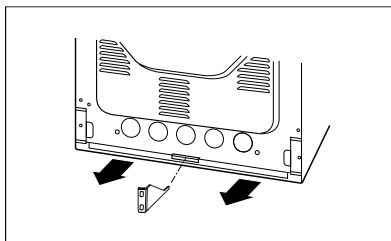
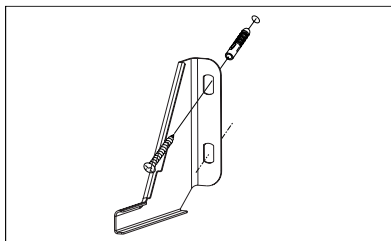
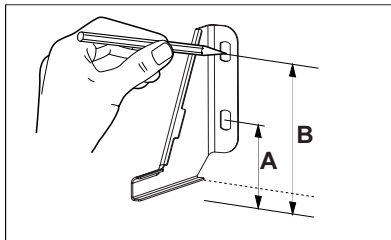
- Undvik att lyfta spisen i den glaskeramiska hällen.

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

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

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

Montering av tippskydd



Höjd 900 mm

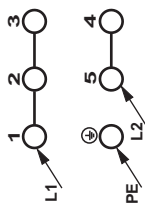
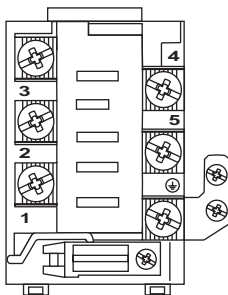
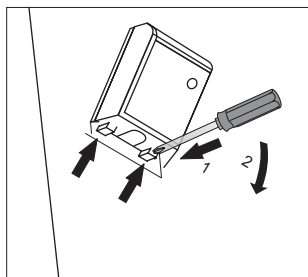
A = 104 mm

B = 147 mm

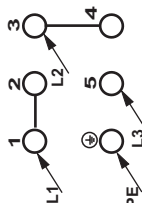
INSTALLATION

Inkoppling av spis till elsystem

- Installationen får endast genomföras av en auktoriserad elinstallatör. Därmed säkerställs att gällande regler för starkström följs.
- Installationen måste följa eventuella speciella krav som fastställts av lokala leverantörer.
- Anslutningen av spisen kräver en separat strömkrets.
- Anslutningen får endast göras i enlighet med de eldiagram som beskrivs på utsidan av skyddet för anslutningsklämmorna på den bakre plåten.
- **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).



400V2~



400V3~

Viktigt! Om du ska använda spisen i ett **400 V2~** elnät måste du bryta kopplingen mellan uttag 3–4 och bryggkoppla uttag 1–2, 2–3 och 4–5 på uttagsplinten. Anslut rätt ledningar till uttagen så som anges av pilarna.

Viktigt! Spisen är fabriksinställd för att anslutas till ett **400 V3~** elnät. Uttag 1–2 och 3–4 på uttagsplinten är bryggkopplade. Anslut rätt ledningar till uttagen så som anges av pilarna.

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 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).

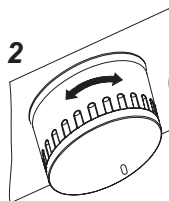
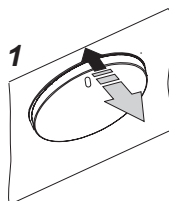
Observera!

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

  A
U
T - 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 1, 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 1, 2 eller 3 för att stänga av ljudsignalen, funktionen AUTO släcks och displayen visar aktuellt klockslag.

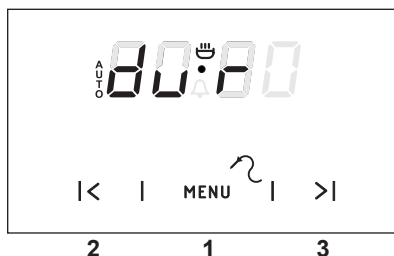
Observera!

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

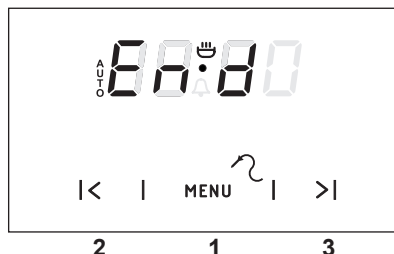
AUTOMATISK FUNKTION

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 1, 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:



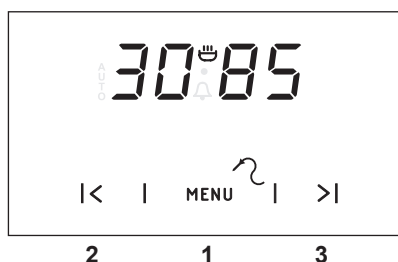
- välj lämplig ljudsignal med knapp 2 (från 1 till 3).

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 kan återställas genom tryckning på valfri knapp.

Ett aktivt program för stektermometer eller ett inställt larm kan återställas genom att stektermometer dras ur kontakten.

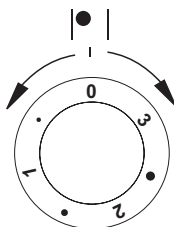
Tabell: Kärntemperaturer vid användning av stektermometer

KÖTTYP	KÄRNTEMPERATUR °C
GRISKÖTT Fläskkarré Köttfärslimpa	85-90 80-85
OXKÖTT Oxstek Rostbiff röd rosastekt genomstekt	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

ANVÄNDNING

Användning av kokzoner

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



Så fort en glaskeramisk kokzon eller ugnen startas lyser driftkontrolllampan [8].

De glaskeramiska kokzonerna regleras med den tillhörande 7-stegs funktionsvred. Denna har, utöver stegen

0 • 1 • 2 • 3

också tre mellansteg som är markerade med prickar.

Dessa mellansteg väljs om temperaturen på de lägre stegen är för låg och temperaturen på det högre stegen är för hög.

Därmed är det möjligt att göra en exakt anpassning av temperaturen efter matvarans typ och mängd.

De olika stegen används lämpligast enligt beskrivningen nedan.

- **Kokzonen avstängd - läge 0**
När den glaskeramiska kokplattan är avstängd kan eftervärmen fortfarande användas för kokning/varmhållning.
- **Varmhållningssteg**
Om rätten bara ska småkoka långsamt vid mycket svag värme.
- **Vidarekokningssteg - läge 1**
Vid medelstora rätter och om du önskar jämn vidarekokning med bra energiutnyttjande.
- **Höjt vidarekokningssteg**
För tillagning av större portioner.

- **Steksteg - läge 2**
För rätter som kräver låga temperaturer för fortsatt stekning.
- **Höjt steksteg**
För tillagning av stekt kött och rätter som kräver hög temperatur vid fortsatt stekning.
- **Uppkokningssteg - läge 3**
I början av tillagningsprocessen, för snabbkokning, bryning, uppkokning och tillagning av snabbätter vid full värmeeffekt.

ANVÄNDNING

Dubbel kokzon

Den främre, vänstra kokzonen och den bakre högra kokzonen är temperaturreglerad och har en dubbel kokzon för kockärl med stor diameter.

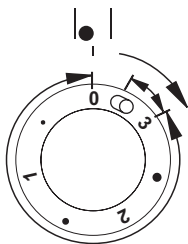
- Om du även vill tända den yttre, större kokzonen vrider du kontrollknappen [3] över steg 3 till knappens symbol för dubbel kokzon.

- Efteråt kan du välja önskat steg

0 • 1 • 2 • 3

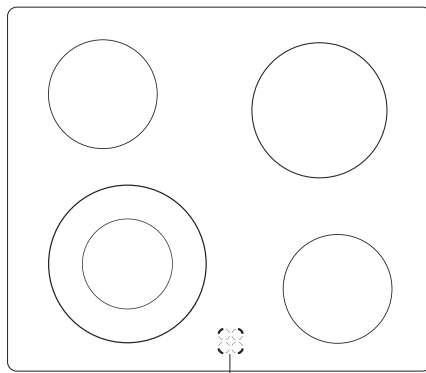
varvid temperaturen ställs in för den större kokzonen.

- I läget "0" för kontrollknappen [3] eller [5] stängs den större, dubbla kokzonen av och den lilla, inre, normala kokzonen används igen.



Restvärmeindikation

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



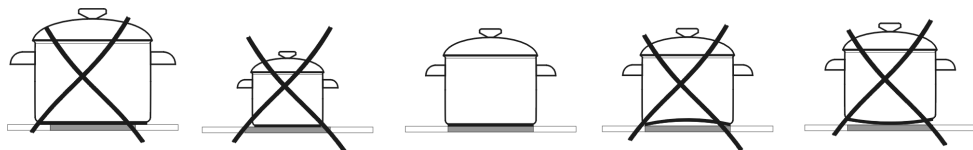
Restvärmeindikationen

ANVÄNDNING

VAL AV KOKKÄRL

Det ställs större krav på kokkärl på glaskeramiska kokplattor än på vanliga kokplattor. Eventuella extrautgifter för kokkärl lönar sig snabbt på grund av energibesparingen och längre livslängd för kokkärl och glaskeramiska kokplattor. Dessutom förkortas tillagningsprocessen och därmed arbetstiden.

- Använd alltid bara grytor och pannor med lika stor eller större diameter än den glaskeramiska kokplattan på vilken de placeras. Därmed uppnås bästa möjliga värmeöverföring.
- För små grytor medför energiförlust, men även risk för att maten kokar över och bränner fast på den glaskeramiska kokplattan.
- Använd aldrig ett kokkärl med tunn eller böjd botten eftersom detta kan medföra överhettning av den glaskeramiska kokplattan. Speciella elgrytor med planslipad botten passar särskilt bra.
- Använd inte grytor med plasthandtag i ugnen.
- Kokkärlets botten måste alltid vara torr så att det inte skapas kalkavlagringar på den glaskeramiska kokplattan.
- Vid användning av speciella kokkärl måste du alltid följa kokkärlsfabrikantens anvisningar.



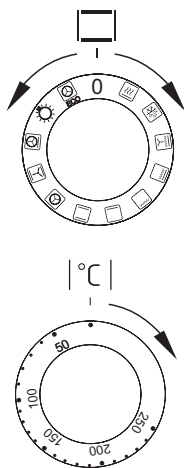
Observera:

Kokkärl med botten av aluminium eller koppar kan lämna avlagringar som är svåra att få bort. Det rekommenderas att vara dubbelt försiktig med emaljerade kärl, vilka kan göra skada vid torrkokning. Följ tillverkarens anvisningar.

ANVÄNDNING

Ugnens funktioner och användning

Ugnen kan värmas upp med ett undervärmeelement, ett övervärmeelement, ett grillelement och ett ringvärmeelement (för varmluft). Ugnen styrs med ett funktionsvred – knappen ska vridas till den önskade funktionen, och en regleringsvred för ugnstemperatur -knappen ska vridas till den önskade temperaturen.



För att stänga av ugnen ska båda knapparna ställas i positionen "●" / "0".

Observera!

Ugnen börjar först värmas upp efter det att ugnstemperaturen har ställts in.

Tillagning med varmluft

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

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

OBS!:

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

ANVÄNDNING

Ugnens funktionsknapp - Inställning:



Förvärmning

Ring-värmeelement och grill.



Uppthinning

Använd denna inställning för upptinning av frysta kakor och bröd.



Fläkt och supergrill

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



Supergrill (grill och 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.



Undervärme

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



Över- och undervärme

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



Varmluft

När denna funktion aktiveras startas en fläkt på bakre ugnsväggen. Den ger konstant och jämn luftcirkulation inne i ugnen. Denna uppvärmningsmetod har följande fördelar:

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

Du måste använda temperaturinställningen tillsammans med varmluftsfunktionen.



Fläkt samt övre- och nedre värmeelement

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



Varmluft med ringvärmelement och undervärme påslagna

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



Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



ECO uppvärmning

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

ANVÄNDNING

Kontrollampor

Aktivering av ugnen signaleras genom att två kontrollampor börjar lysa – en **7** och en **8**. När den **8** kontrollampan lyser betyder det att ugnen arbetar. När den kontrollampan **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 den kontrollampan **7** slocknat. Under bakning ska den lampan **7** lysa och slockna en stund (bevarande av temperatur i ugnskammaren). Den kontrollampan **8** 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:

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

Observera!

När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

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

BAKNING, 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.

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	Nivå	Tid i minuter
		°C	{ 4 }	
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

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

Maträtt	Ugnens funktion 	Temperatur °C	Nivå (   )	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 förvärm.

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 vred är ställda i läge "●" / "0". Rengöringen skall påbörjas först när spisen är kall.

Glaskeramisk kokplatta

Rengör den glaskeramiska kokplattan regelbundet och så gott det går medan den är ljummen eller kall. Se till att smuts inte bränner fast flera gånger.

I samband med detta rekommenderar vi följande:

- Var försiktig så att inga socker- eller syrehaltiga matvaror bränner fast.
- Även aluminiumfolie och 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.**

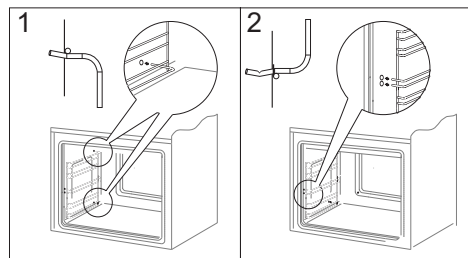
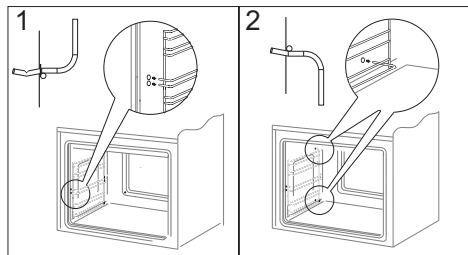
Ångrengöring – Steam Clean

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

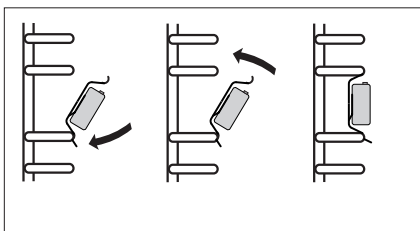
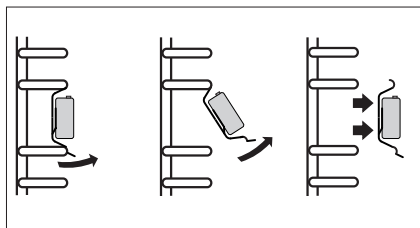
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)

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



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



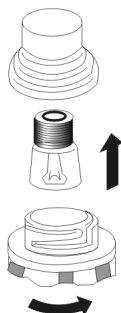
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Byte av ugnslampa

Vid byte av lampan i ugnen skall spisen göras strömlös.

Detta görs för att undgå skador så som elektrisk stöt.

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

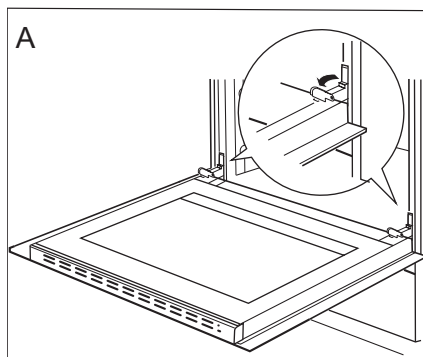


Glödlampa för ugn

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

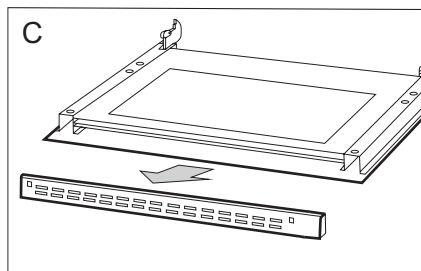
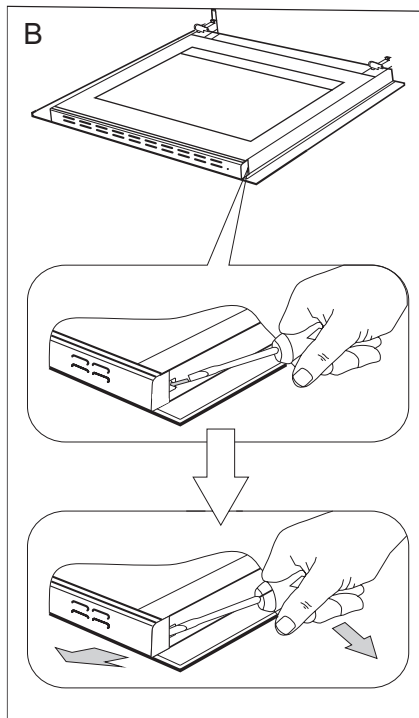
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra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



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

Avmontering av det innersta glaset

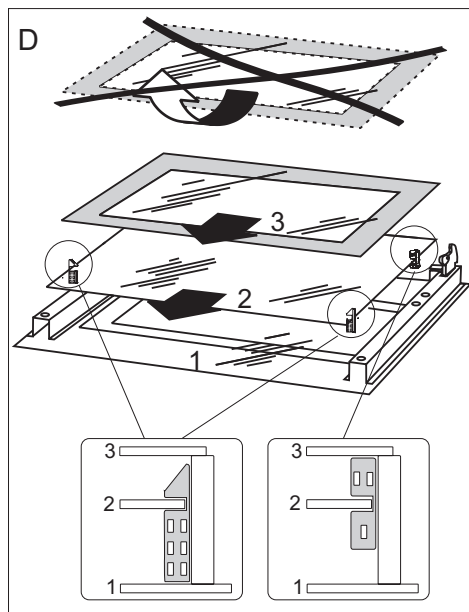
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

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

Kontrollera de enskilda felen i tabellen innan du 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~ 50 Hz
Märkeffekt	max. 10,0 kW
Mått	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:

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

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

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