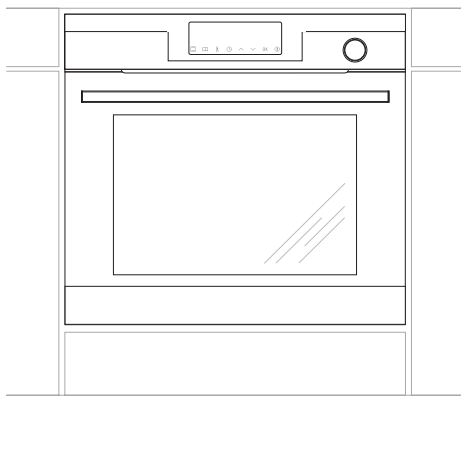




Type

IOD 20674-94 X



FI	Käyttöohje	2
----	------------	---

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

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

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

Huom!

Älä käytä uunia ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta uunin toimintaan.

SISÄLTÖ

Tärkeitä turvaohjeita.....	4
Laitteen kuvaus	8
Asennus.....	10
Käyttö.....	12
Uunin käyttö – käytännön vinkkejä	24
Testiruoat.....	28
Puhdistus ja huolto	30
Toimet ongelmatilanteissa	34
Tekniset tiedot.....	35

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Huomautus. Laite ja sen saatavilla olevat osat kuume-nevat 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.

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

Uunin ollessa käytössä saattaa laite kumentua 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.

Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua alkuperäistä paistolämpömittaria.

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Laitetta ei tule asentaa suljetun oven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

Palovammojen vaara! Kuumaa höyryä voi tulla ulos, kun avaat uunin luukun. Ole varovainen, kun avaat luukun ruoan paistamisen aikana tai sen jälkeen. ÄLÄ kumarru luukun päälle, kun avaat sen. Huomaa, että höyry voi lämpötilasta riippuen olla näkymätöntä.

- Uuni kuumenee käytön aikana hyvin kuumaksi ja jäähtyminen pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.
- Paistamisen ja grillauksen aikana lämpövastukset kuumenevat. Huolehdi, ettei ruoka tai alumiinifolio kosketa vastuksia, jotta se ei syttyisi palamaan.
- Huolehdi, etteivät muiden sähkölaitteiden virtajohdot, erityisesti uunin läheisyydessä olevat jatkojohdot, jää uunin luukun väliin.
- Öljyt ja rasvat saattavat kuumetessaan syttyä palamaan. Valvo uunia aina grillauksen aikana.
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota, sillä se saattaa vahingoittaa uunin pohjan emalipinnoitetta. Älä myöskään pane astioita suoraan uunin pohjalle.
- Mikäli uunin toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta uunin pääkatkaisijasta. Kun koulutettu ammattihenkilö on korjannut vian, uuni tulee ottaa käyttöön uudelleen uuden uunin tavoin.

ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

Järkevästä energiankäytöstä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle. Sähköä voi säästää seuraavasti:

- **Käytä uunia vain silloin, kun laitat ruokaa runsaasti.**

1 kg lihaa voi yhtä hyvin laittaa keittotasolla, käyttämällä vähemmän energiaa.

- **Katkaise virta ajoissa ja käytä jälkilämpöä.**

Jos ruoan paistoaika ylittää 40 minuuttia, käytä uunin jälkilämpöä hyväksi katkaismalla virta 10 minuuttia ennen arvioitua kypsymisaikaa.

- **Kun käytät uunia, pidä uunin luukku suljettuna ja käytä kiertoilmatoimintoa.**

- **Sulje uunin luukku huolellisesti.**

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.



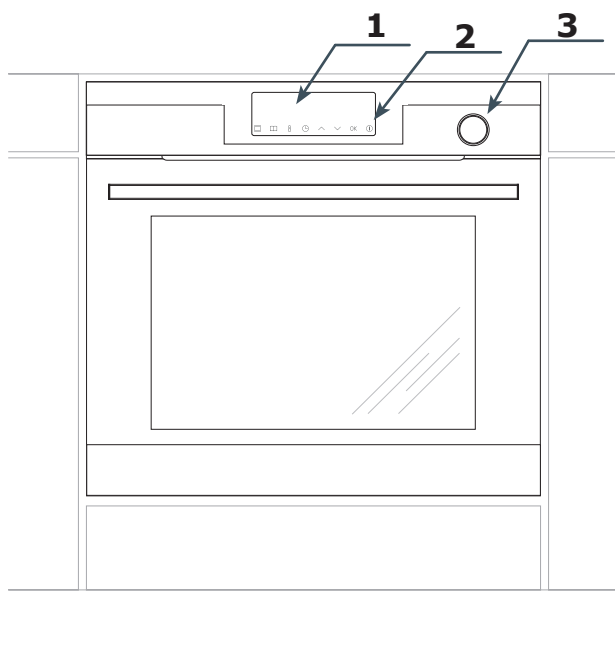
Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan olkaa hyvä ja toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeseukseen.

Laitteessa, sen käyttöheissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuusmerkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

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

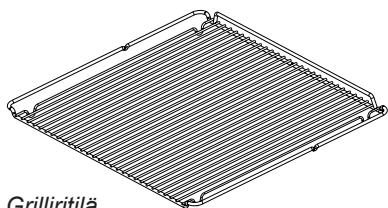
LAITTEEN KUVAUS



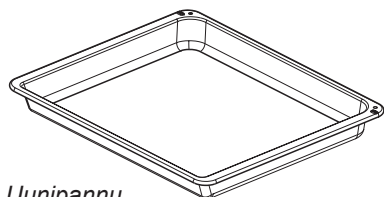
- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Virtakytkin
- 3 Vesisäiliölokero

MUITA TIETOJA

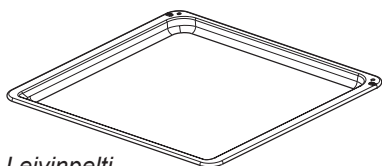
Laitteen vakiovarusteet



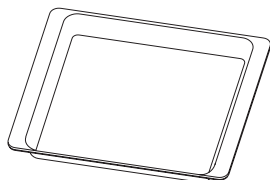
Grilliristilä



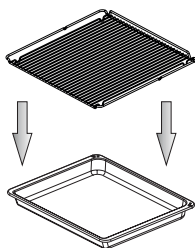
Uunipannu



Leivinpelti



Reiätön kulho

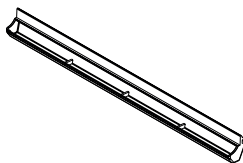


Reikäkulho

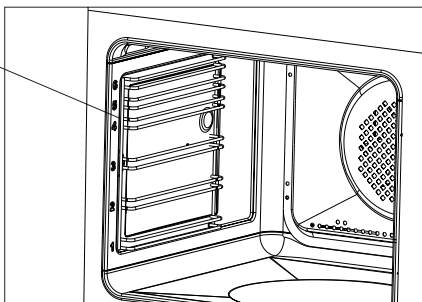
Uuninluukun kosteusritilä

Uuninluukussa on asennettuna kosteusritilä.

Kun avaat uuninluukun höyrytysohjelman jälkeen, uuninluukkuun tiivistynyt vesi valuu kosteusritilään.



Sivutuet



ASENNUS

Kalusteisiin sijoitettava uuni tulee sijoittaa mahdollisimman lähelle virtalähdettä.

Uunia ei saa nostaa luukun kädensijasta.

Kaappi, johon uuni sijoitetaan, voi olla listoilla tai ilmastoidulla välipohjalla varustettu. Mikäli uunin alle sijoitetaan vetolaatikko, tulee kaapissa olla välipohja.

Tarvittavat mitat käyvät ilmi piirroksesta.

Älä työnä uunia syvemmälle kaappiin kuin on tarpeellista pistorasian käyttämistä varten.

Verkkoon liittäminen

Uuni on varustettu liitántakaapelilla ja pistokeella.

Uuni liitetään sähköverkkoon, ennen kuin se työnnetään keittiön kaappiin.

Uuni voidaan liittää ohjeiden mukaisesti asennettuun maadoitettuun liitántärasiaan, jota voidaan käyttää sisään rakentamisen jälkeen.

Uuni tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.

Jos uunin liitántajohdin vahingoittuu, se tulee korvata johtimella, joka täyttää seuraavat vähimmäisvaatimukset.

Verkkojohtoa vaihdettaessa tulee käyttää jotakin seuraavista johtavuustyypeistä, vastaavan nimellistehon kanssa:

- Kumivaippainen johdin HO5RR-F 3G1,5 tai HO5RN-F 3G1,5

- Muovivaippainen johdin HO5VV-F 3G1,5 tai HO5VVH2-F 3G1,5

HUOMAUTUS!

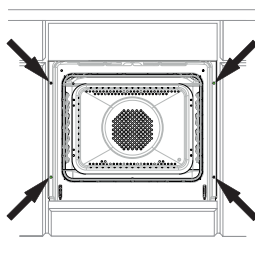
Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä katkaisinta, jolla laitteen kaikki levyt voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n kosketusvälillä. (voi olla pääkatkaisin).

Vähintään 16 A -paristo.

Uunin asennus

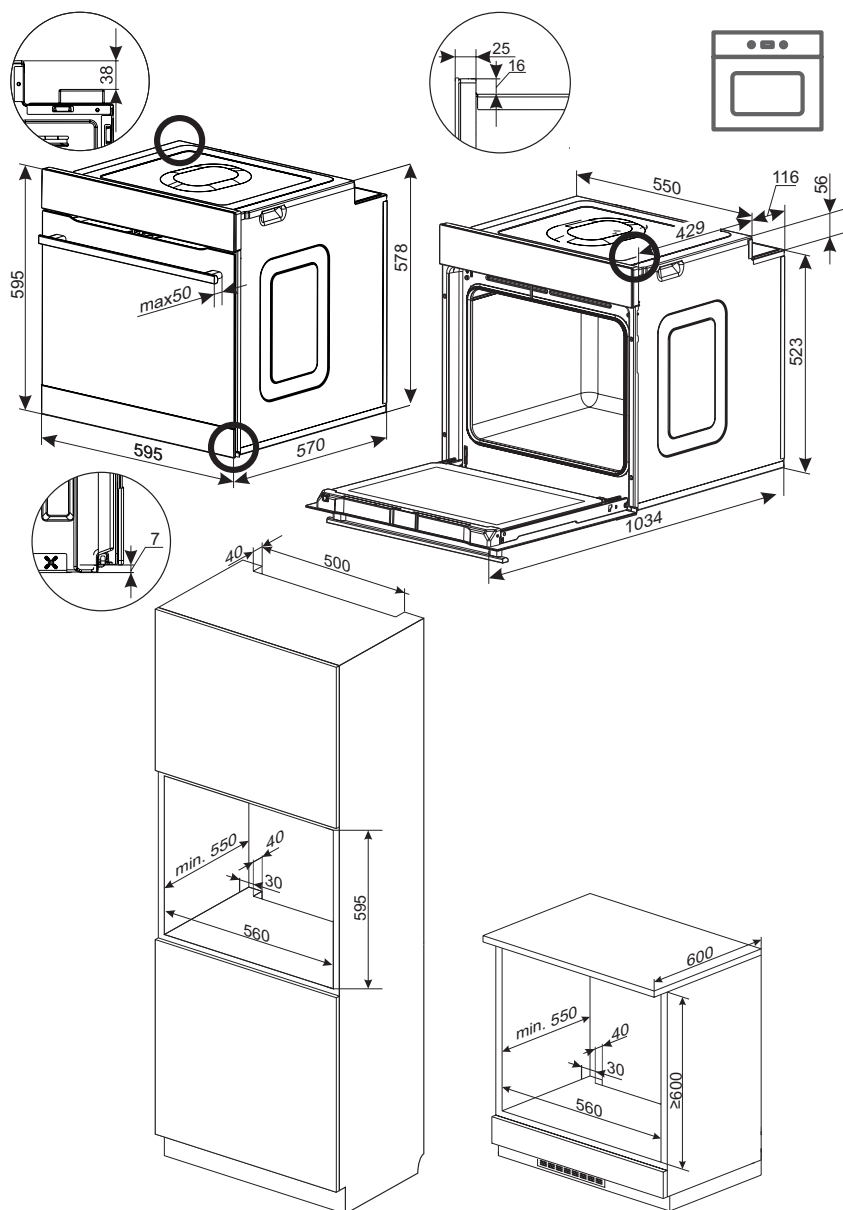
Kun uuni on kytketty verkkovirtaan, uuni voidaan työntää kaappiin ja kiinnittää paikoilleen.

- Ennen asennuksen aloittamista uunin virta tulee katkaista pääkatkaisijasta.
- Uuni tulee työntää aivan kaapin perälle asti.
- Huolehdi, että virtajohto ei vahingoitu.
- Uunin ja kaapin välisen raon tulee olla joka puolelta yhtä suuri.
- Pöytälevyn/kaapin ja uunin välistä aukkoa ei saa tukkia.
- Avaa luukku ja kiinnitä uunin mukana tulevat ruuvit kaapin etupuolelle uunin kummallakin puolella olevien neljän reiän läpi.
- Kun uuni on asennettu paikoilleen, virta voidaan kytkeä päälle pääkatkaisijasta.
- Keittiön elementit, joihin uuni asennetaan, on kyettävä kestäämään vähintään 100 astetta.



ASENNUS

Kalusteisiin-sijoitusmitat



KÄYTTÖ

Ennen käyttöönottoa

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

Jos uuni on otettava pois paikoiltaan esim. korjausta varten:

- Katkaise uunin virta
- Irrota kiinnitysruuvit, nosta uunia hiukan ja vedä se ulos. Älä nosta uunia luukun kädensijasta.

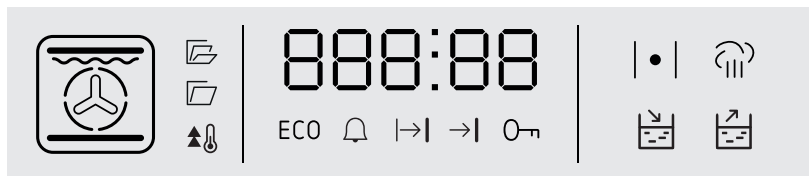
Ohjauspaneeli

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

Kosketusanturien pinta on pidettävä puhtaana.

KÄYTTÖ

Ohjauspaneeli



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

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

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

Uunitoimintojen piktogrammit näytössä

Näytön piktogrammit osoittavat seuraavia uunitoimintoja:

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

KÄYTTÖ

Aktiiviset toiminnot*

	AutoDoor Open (kerran)
	AutoDoor Open (aina)
	Nopea esilämmitys
	Keittiöajastin aktiivinen
	Viivästetty ajastettu toiminto
	Ajastettu toiminto
	Lapsilukko aktiivinen
	Uunin esilämmitys aktiivinen
	Höyrypuhdistus aktiivinen
	Lisää vettä -symboli
	Poista vesi -symboli

* Mallin mukaan

Kytke virtalähde

Kun kytket virtalähteen (tai virta palautuu virtakatkoksen jälkeen), laite kehottaa asettamaan nykyisen kellonajan, ja  vilkkuu näytössä. Sinun on asettava nykyinen aika, jotta voit käyttää laitetta.

Huomautus: Virtakatkoksessa menetetään kaikki asetukset, kuten kesto, lämpötila ja lämmitystoiminto. Ne on asetettava uudelleen, jotta kypsentämistä voidaan jatkaa. Jos pyrolyyspuhdistus keskeytyy (tai ovi lukittuu jostakin muusta syystä), uuni käynnistää jäähtymisen ja oven avausmenettelyn ennen kuin voit asettaa kellonajan.

Nykyisen kellonajan asetus

Kun kytket laitteen virtalähteeseen, minuutit  vilkkuvat näytössä. Aseta nykyinen kel-

lonaika - ja -antureilla. Vaihda tuntinumeroihin koskettamalla  kerran ja aseta sitten nykyinen aika - ja -antureilla. Vahvista nykyinen kellonaika koskettamalla  uudelleen. Kuulet äänimerkin, kun nykyinen kellonaika tallentuu laitteeseen. Jos haluat vaihtaa nykyisen kellonajan valmiustilassa, kosketa ja pidä painettuna . **Näytön tulee** symboli . Kosketa -anturia uudelleen, jolloin numerot alkavat vilkkua. Voit nyt asettaa nykyisen kellonajan.

Näytön kirkkaus.

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

Valaistus

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

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin toimii erillään asetetuista toiminnoista ja laitteen tilasta. Jäähdytyspuhallin aktivoituu automaattisesti, kun mikä tahansa toiminto aktivoituu. Jäähdytyspuhallin toimii niin kauan kun uunikammion lämpötila ylittää 80 °C. Kun lämpötila alittaa tämän, jäähdytyspuhallin kytkeytyy pois päältä.

KÄYTTÖ

Uunin esilämmitys (termostaattisymboli)

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

Uunitoiminnot

Kun laite on päällä, voit käyttää uunitoimintojen valikkoa koskettamalla . Tällöin näyttöön tulee uunitoiminto, jonka merkinä on

”1”. Valitse toiminto alla olevasta taulukosta - ja -antureilla. Vahvista sitten valintasi koskettamalla OK. Aseta tämän jälkeen lämpötila - ja -antureilla tai jätä käyttöön oletuslämpötila. Vahvista koskettamalla OK, jolloin laite aloittaa kypsennyksen.

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

KÄYTTÖ

	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Paisto	✓				✓		30	240	200
	Sulatus	✓					✓	-	-	-
	Höyrypuhdistus	✓								

* Mallin mukaan

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

Kun uunitoiminto on aktiivinen

Voit vaihtaa aktiivista uunitoimintoa koskettamalla ja pitämällä painettuna -anturia.

Saat esiasetettujen toimintojen valikon käyttöön koskettamalla ja pitämällä painettuna -anturia.

Voit siirtyä valmiustilaan koskettamalla ja pitämällä painettuna -anturia.

Voit säätää lämpötilaa koskettamalla ja pitämällä painettuna -anturia. Aseta tämän jälkeen uusi lämpötila - ja -antureilla ja vahvista koskettamalla OK tai odota vain muutama sekunti.

Valmiustila

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

Käyttö

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

Lapsilukko

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

Keittiöajastin

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

Asettaa keittiöajastimen käyttämällä -anturia ja sitten vahvistaa tämän koskettamalla OK. Säädä keittiöajastinasetusta - ja -antureilla. Vahvista säädetty asetusta koskettamalla OK.

Poistaa keittiöajastimen käytöstä säätämällä arvon -anturin avulla alas arvoon  ja vahvistaa koskettamalla OK.

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

KÄYTTÖ

Esikatselu ja asetusten muokkaus uunitoiminnon aikana

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

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

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

Uunitoiminnon lopetus

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

Ajastettu toiminto

Tässä tilassa uuni kytkeytyy pois päältä asetetun keston jälkeen. Voit asettaa keston 1 minuutista 10 tuntiin. Aseta minkä tahansa

uunitoiminnon ajastettu toiminto koskettamalla ja pitämällä painettuna -anturia, jolloin -ajastinsymboli alkaa vilkkua näytössä. Kosketa -anturia uudelleen, jolloin näyttöön tulee -symboli. Nyt voit:

Asettaa keston -anturilla ja vahvistaa sen koskettamalla OK.

Säätää kellonaika-asetuksia - ja -antureilla. Vahvasta säädetty asetus koskettamalla OK.

Voit peruuttaa ajastetun toiminnon säätämällä keston -anturilla alas arvoon  ja vahvistamalla tämän OK-anturilla.

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

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

Viivästetty ajastettu toiminto

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

Asettaa kellonajan, jolloin uunin on kytkeydyttävä pois päältä, -anturilla, ja sitten vahvistaa tämän koskettamalla OK.

Voit korjata uunin toiminta-aikaa - ja -antureilla. Vahvasta säädetty asetus koskettamalla OK.

KÄYTTÖ

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

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

Esisasetetut ohjelmat

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

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

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

KÄYTTÖ

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

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

KÄYTTÖ

Esiasetetut ohjelmat ja nopea esilämmitys

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

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

Esiasetetun ohjelman päättyminen

Kun esiasetettu ohjelma päättyy, kuulet äänimerkin.

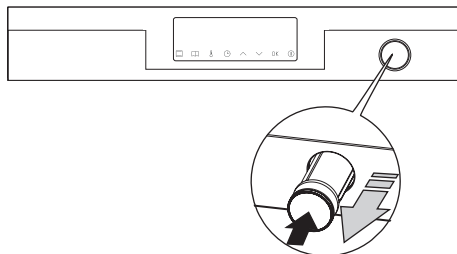
Höyryohjelmat

Kun laite on päällä, voit avata esiasetettujen ohjelmien valikon koskettamalla . Näytöön tulee esiasetettu ohjelma P01. Valitse ohjelma P01S–P09S käyttämällä antureita  ja .

Uuni on varustettu erityisillä ruostumatonta terästä olevilla kulhoilla:

- reikäkulho kasviksille ja kalalle
- reiätön lihalle.

Aseta ruoka teräskulhoissa lankahyllylle. Sulje uunin luukku.



Valitse höyrytysohjelma P01S–P09S ja paina OK.

Höyry- ja Lisää vettä -symbolit  ja  vilkkuvat näytöllä. Vesisäiliölokero on etupaneelissa. Työnnä ja sitten vedä säiliölokeron kaak. Kaada säiliöön 0,5 litraa vettä. Sulje säiliölokero ja vahvista painamalla OK, niin ohjelma käynnistyy. Symbolit  ja  näkyvät, ja lisäksi uunin esilämmityksen symboli  syttyy.

TÄRKEÄÄ: Kun veden lisäämisen symboli  vilkkuu näytöllä tai kuulet piippauksen keitto-ohjelman aikana, sinun tulee lisätä vettä. Toimi samoin kuin vettä ensimmäistä kertaa lisätessäsi.

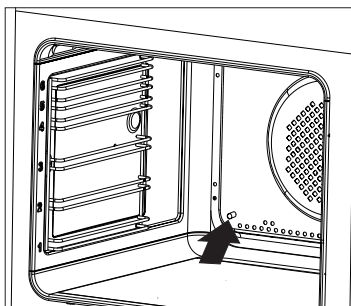
HUOMAUTUS: Kun vesi loppuu, ohjelma ei keskeydy!

Ohjelman lopussa laite antaa äänimerkin ja höyryn ja veden poistamisen symbolit  ja  vilkkuvat näytöllä. Voit hiljentää äänimerkin painamalla mitä tahansa anturia. Avaa luukku raolleen ensimmäiseen asentoon (noin 15°).

Voit avata luukun kokonaan muutaman sekunnin kuluttua.

Aseta sitten syvä unipelti veden tyhjennysaukon alle.

Kuittaa päättynyt ohjelma koskettamalla OK.



Kun painat OK, vettä poistetaan noin 50 sekunnin ajan. Älä sammuta uunia, kun symboli  vilkkuu.

Pyyhi uunikammio kuivaksi liinalla.

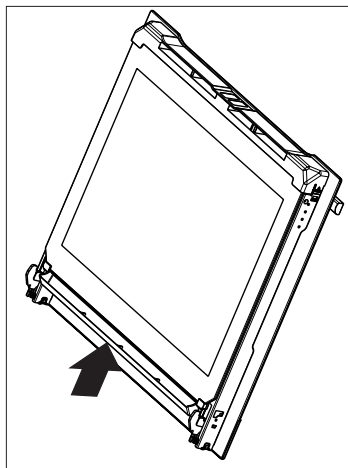
Kun olet ajanut höyryohjelmia useita kertoja, käynnistä uunin kiertoilma 30 minuutiksi 180 °C:ssa.

HUOMAUTUS: Palovammojen vaara! Kuumaa höyryä voi tulla ulos, kun avaat uunin luukun. Ole varovainen, kun avaat luukun ruoan paistamisen aikana tai sen jälkeen. ÄLÄ kumarru luukun päälle, kun avaat sen. Huomaa, että höyry voi lämpötilasta riippuen olla näkymätöntä.

TÄRKEÄÄ: Varmista, ettei höyryjärjestelmässä ole vettä, kun käytät vakiolämmitystoimintoja. Älä lisää vettä säiliölokeroon käyttäessäsi vakiolämmitystoimintoja.

Uuninluukussa on asennettuna kosteusritilä

Kosteusritilä on vakiovaruste ja se löytyy uuninluukun alaosasta.



Poista kosteusritilään kertynyt vesi jokaisen höyrytysohjelman jälkeen. Imeytä vesi liinaan tai irrota kosteusritilä luukusta ja kuivaa se. (odota, että uuni on jäähtynyt ja irrota ja puhdista kosteusritilä kohdan *Puhdistus ja huolto* ohjeiden mukaisesti)

Huomautus. Jos käytät tavallista uuniohjelmia, jonka lämpötila ylittää 250 °C, kosteusritilä kannattaa poistaa, sillä muutoin siihen voi tulla epämuodostumia. Kun kosteusritilä jäähtyy, se palautuu alkuperäiseen muotoonsa. Kosteusritilään voi tulla epämuodostumia myös, jos uuninluukkua ei avata pitkään aikaan. Lopulta kosteusritilä kuitenkin palautuu alkuperäiseen muotoonsa.

KÄYTTÖ

Höyryjärjestelmän kalkin poisto

Kun olet käyttänyt useaa höyrytysohjelmia, näytöllä vilkkuu viesti P10S ja symbolit  ja  vilkkuvat. Sanoma kehottaa sinua poistamaan kalkin järjestelmästä. Poista kalkki laitteesta valitsemalla P10S valmiiden ohjelmien luettelosta. Voit ohittaa kalkin poiston kahdesti koskettamalla -anturia. Lopulta laite ei kuitenkaan anna sinun ajaa höyryohjelmia uudelleen ennen kuin poistat kalkin laitteesta.

Poista kalkki laitteesta.

- Valmista liuos, jossa on 450 ml vettä ja 50 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta.
- Kaada liuos vesisäiliölokeroon.
- Paina OK, niin kalkinpoistoohjelma käynnistyy. Symbolit  ja  palavat ja teksti P10S vilkkuu.

HUOMAUTUS: Sinun on kalkinpoisto-ohjelman aikana tyhjennettävä vesi höyryjärjestelmästä 3 kertaa.

Valuta kalkinpoistoaine ulos järjestelmästä, kun kuulet piippauksen ja symboli  vilkkuu.

- Avaa uunin luukku.
- Aseta sitten syvä uunipelti veden tyhjennysaukon alle.
- Tyhjennä jäljellä oleva kalkinpoistoliuos höyryjärjestelmästä painamalla OK. Kaada liuos pois uunipelistä ja huuhtelee se vedellä.

Voit huuhdella höyryjärjestelmän kaatamalla 0,5 litraa puhdasta vettä vesisäiliölokeroon ja jatkamalla ohjelmaa koskettamalla OK. Symbolit  ja  palavat ja teksti P10S vilkkuu. Valuta kalkinpoistoaine ulos järjestelmästä, kun kuulet piippauksen ja symboli  vilkkuu.

- Avaa uunin luukku.
- Aseta sitten syvä uunipelti veden tyhjennysputken alle.
- Tyhjennä jäljellä oleva kalkinpoistoliuos höyryjärjestelmästä painamalla OK. Kaada liuos pois uunipelistä ja huuhtelee se vedellä.

Kalkinpoisto on valmis ja symbolit  ja  vilkkuvat. Poistu ohjelmasta painamalla OK.

TÄRKEÄÄ: Jos vettä tippuu tyhjennysputkesta höyryohjelman aikana, huuhtelee järjestelmä. Tee se aktiivisessa uunitilassa ilman että toiminto on käytössä:

- Aseta vähintään 1 litran säiliö tyhjennysputken alle.
- Kaada 0,5 litraa vettä vesisäiliölokeroon.
- Kosketa samanaikaisesti  ja OK sekä tyhjennä vesi pois järjestelmästä.
- Toista tämä kahdesti.

Jos ongelma jatkuu, poista kalkki laitteesta.

TÄRKEÄÄ: Jos huomaat kalkkia valuvan höyryjärjestelmästä päättyneen höyryohjelman jälkeen, valitse P10S-ohjelma luettelosta ja noudata kalkinpoisto-ohjeita.

Jos kaadat vettä säiliöön, mutta päätät olla ajamatta höyryohjelmaa, voit tyhjentää veden höyryjärjestelmästä koskettamalla  ja OK. Voit lopettaa veden tyhjennyksen milloin tahansa koskettamalla OK.

Uunin luukku

Uunin luukun on oltava suljettuna käytön aikana. Kun avaat uunin luukun, keskeytät aktiivisen uunitoiminnon. Jos luukku jää auki yli 30 sekunniksi, laite antaa äänimerkin, joka kehottaa sulkemaan uunin luukun. Sammuta äänimerkki koskettamalla mitä tahansa anturia tai sulje uunin luukku.

Jos avaat luukun alle 10 minuutiksi, tällä ei ole vaikutusta aktiivisiin asetuksiin. Tämän ajan jälkeen uuni siirtyy turvallisuussyistä valmiustilaan (kaikki asetukset tyhjennetään).

KÄYTTÖ

Uunin käyttöajan rajoitus

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

Nopea esilämmitys

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

AutoDoor Open

Tällä toiminnolla voit avata uunin luukun koskettamalla kahvaa. Voit valita kahdesta avaamistavasta: kerran  ja aina . Kerran-tilassa voit avata luukun vain kerran, kun uuni on päällä. Aina-tilassa voit avata uunin koskettamalla ovea aina, kun uuni on päällä.

TÄRKEÄÄ: AutoDoor Open-toiminto ei toimi, kun uuni on kytketty pois päältä (valmiustilassa, kun kello näyttää nykyisen ajan).

Voit aktivoida AutoDoor Open-toiminnon uunin toimiessa koskettamalla ja pitämällä painettuna  ja  samanaikaisesti, jolloin näyttöön tulee -piktogrammi. Kosketa  ja  uudelleen, niin edellisen piktogrammin tilalle tulee .

Voit avata uunin luukun koskettamalla metallista liuskaa luukun kahvassa. Kahvaa on kosketettava vähintään 0,5 sekuntia. Kahvan herkkyyden ansiosta voit avata luukun kädellä tai peitetyllä kehon osalla, esim. kynärpäällä tai polvella.

AutoDoor Open-asetuksista huolimatta luukku voidaan avata manuaalisesti missä tahansa tilanteessa vetämällä kahvasta.

Huomautus: Kun AutoDoor Open-toiminto on aktiivinen aina-tilassa, luukku voidaan helposti avata vahingossa. Suosittelemme, että lapsia valvotaan huolellisesti tai AutoDoor Open-toiminto poistetaan käytöstä.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- Ennen kuin otat leivonnaisen uunista, varmistu, että se on kypsä kokeilemalla hammas-tikulla (tikun tulisi olla kuiva ja puhdas, kun leivonnainen on kypsä).
- Leivonnainen tulisi jättää uuniin vielä noin viideksi minuutiksi virran pois kytkemisen jälkeen.
- Taulukossa annetut arvot ovat vain ohjearvoja ja niitä voidaan muuttaa kokemustesi ja mieltymystesi mukaan.
- Kiertoilmatoimintoa käytettäessä uunia ei tarvitse esilämmittää. Muuten uuni on esilämmitettävä, ennen kuin ruoka laitetaan sisään. Kiertoilmatoimintoa käytettäessä paistolämpötila on yleensä n. 20-30 astetta matalampi kuin perinteistä ylä- ja alalämpöä käytettäessä.

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, laita alimmalle tasolle uunipelti, jossa on vähän 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.
- Ruoan valmistamista ei voi nopeuttaa lämpötilaa nostamalla. Uuni on suositeltavaa esilämmittää.
- Vältä lämpötilan muuttamista ja uunin luukun avaamista ruoanlaiton aikana.

ECO-lämmitys suositusasetus

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

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Höyryohjelmien parametrit

Ohjelman numero	Ohjelman nimi	Uunitoiminnot	Lämpötila [°C]	Aika [min]	Taso	Ateria
P01S	Höyrykypsennys	 vaiheen 1 höyry	100	50	3	Vihannekset, riisi, kaurapuuro, shakshuka, paahtovanukas, wieniläiset kananmunat
P02S	Höyry + grilli	 vaiheen 1 höyry vaiheen 2 paisto	100 220	25 20	3	Paahdettu kala, pastavuoka
P03S	Lämmitys ja pastörinti	 vaiheen 1 höyry	90	25	3	
P04S	Hitaasti kypsennetty sianliha	 vaiheen 1 höyry	80	240	3	Hitaasti kypsytetty sianliha
P05S	Hitaasti kypsennetty murea liha	 vaiheen 1 höyry	70	120	3	Kalkkuna, porsaan sisäfileet, naudan posket, ruijanpallas, helmikana
P06S	Perusleipä	 vaiheen 1 höyry Vaiheen 2 ylä-alalämpö	50 200	30 30	3	Focaccia, sämpylät
P07S ¹⁾	Siipikarja	 vaiheen 1 höyry	180	75	3	Siipikarja
P08S ¹⁾	Grilli + paisto ja höyry	 vaiheen 1 paisto vaiheen 2 höyry	220 120	20 90	3	Yhden astian ateriat - gulassi, lihapata, ratatouille, liha
P09S	Paisto ja höyrytys	 Vaiheen 1 höyry ja ylä-alalämpö	150	120	3	Patee, fondant (kesto: 12 minuuttia)
P10S	Kalkin poisto		100	15		

¹⁾ Nopea esilämmitys aktivoitu asetetun lämpötilan saavuttamiseksi.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

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

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

¹⁾ Esilämmitä

²⁾ Pienten leivonnaisten paistaminen

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

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Paistaminen

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys- tyyppi	Lämpötila (°C)	Paistoaika ²⁾ (min.)
Pienet kakut	Paistopelti	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Paistopelti	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Paistopelti	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Pikkuleivät	Paistopelti	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Paistopelti	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Paistopelti	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Rasvaton sienikakku	Ritilä + musta kakkuvuoka Halkaisija 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Omenapiirakka	Ritilä + 2 mustaa paistovuokaa Halkaisija 20cm	2 mustaa paistovuokaa asetettuna vinottain taakse oikealle ja eteen vasemmalle		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä,

²⁾ Ajat koskevat ruokaa, joka laitetaan kylmään uuniin.

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Grillaus

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys- tyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Valkoinen paahtoleipä	Ritilä	4		220 ¹⁾	3 - 7
Naudanliha- hampurilaiset	Ritilä + paah- topelti (keräämään valumat)	4 - ritilä 3 - paahtopelti		220 ¹⁾	1. puoli 13 - 18 2. puoli 10 - 15

¹⁾ Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä esilämmitystä.

Paisto

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys- styyppi	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

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian 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.
- Katkaise uunista virta ennen puhdistusta ja varmista, että uuni on täysin jäähtynyt. Puhdista uunin ulkopuoli lämpimällä vedellä, johon on lisätty hiukan astianpesuainetta.

SteamClean-höyrypuhdistus

SteamClean-höyrypuhdistuksen ansiosta välttyt käyttämästä kalliita puhdistusaineita. Kaada 0,25 litraa (1 lasillinen) vettä uunin alimmalla olevaan uunipannuun. Sulje uunin luukku.

Aseta lämpötilasäädin 50°C kohdalle, ja valitse alalämpö. Uunin lämmitysaika on noin 30 minuuttia. Puolen tunnin kuluttua avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat

puhtaiksi rievulla tai pesusienellä.

Tärkeää!

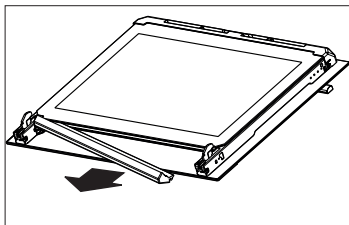
Älä käytä hankaavia aineita, vahvoja saippuoita tai teräviä esineitä kun puhdistat.

Käytä vain lämmintä vettä, vähän pesuainetta puhdistaa edessä. Älä käytä pesuainetta tai hankaavia kerma.

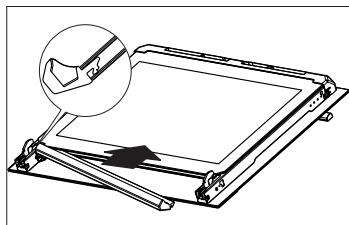
Irrota uuninluukun kosteusritilä

Uuninluukun kosteusritilä kiinnitetään uunin lasin väliin painamalla.

- Voit irrottaa kosteusritilän vetämällä sitä alaspäin, aloittamalla joko oikealta tai vasemmalta puolelta.



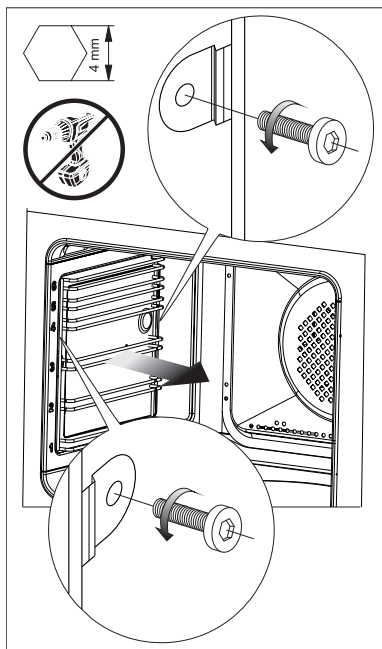
- Voit asentaa uuninluukun kosteusritilän asettamalla ulkonevan kohdan luukun lasin väliin aloittamalla yhdeltä puolelta.



PUHDISTUS JA HUOLTO

Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot (ei kaikissa malleissa)

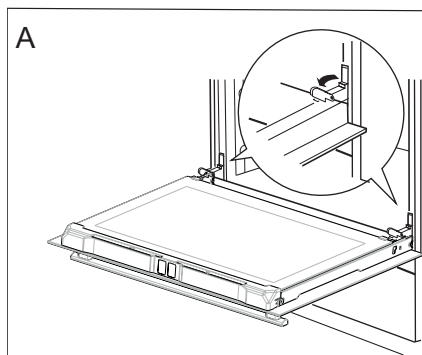
Voit poistaa ne puhdistusta varten irrottamalla kiinnitysruuvit hyllyn tukipidikkeistä koon 3 kuusiokoloavaimella. Palauta ritilätuet puhdistamisen jälkeen uunikammioon. Varmista ennen kiristämistä, että ritilätuen pidikkeet ovat kunnolla paikallaan uunikammion seinämän rei'issä.



PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunin luukun irrotus

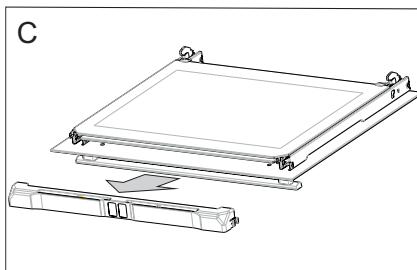
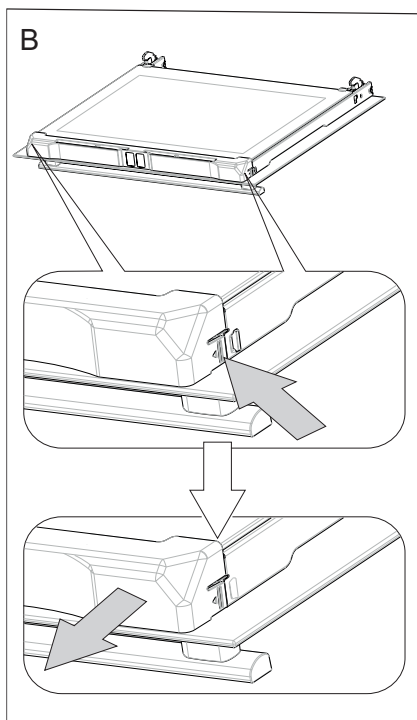
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vastaiseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa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

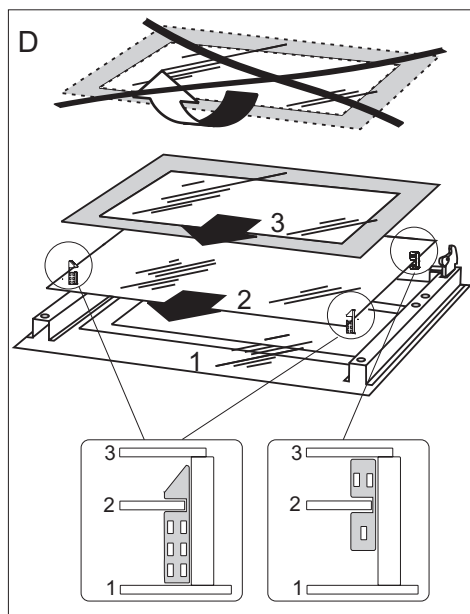
1. Irrota luukun ylälista (kuvat B ja C).



PUHDISTUS JA HUOLTO

2. 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.

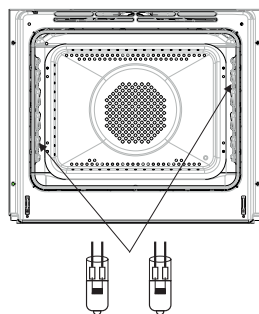


Uunin lampun vaihto

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

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

Varoitus: Varmista, ettet kosketa halogeenia suoraan sormillasi!



TOIMET ONGELMATILANTEISSA

Toimi mahdollisissa ongelmatilanteissa aina seuraavasti:

- Kytke uuni pois päältä.
 - Katkaise uunin virta.
 - Voit korjata joitakin pieniä vikoja itse noudattamalla taulukon 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	230V~ 50 Hz
Teho	3,6 kW
Mitat	59,5 / 59,5 / 57,0 cm

Perustiedot

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

Sähköuunin energiamerkinnät ovat standardin EN 60350-1 /IEC 60350-1 mukaisia. Nämä arvot on määritetty 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)	
Automaattinen ilmankierto ECO (ala- ja ylälämpö + grilli + puhallin)	
Perinteinen tila ECO (ala- ja ylälämpö)	

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

Radiolaitteen tyyppi vastaa 2014/53/EU -direktiiviä. Koko vaatimustenmukaisuustodistus on saatavilla valmistajan, maahantuojaan tai valtuutetun edustajan nettisivuilta.

- Bekanta dig med din nya ugn 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 ugn alltid är redo att användas och att den håller längre.
- Var särskilt uppmärksam på alla upplysningar som rör säkerheten så att du kan förebygga olyckor och skador på ugnen.
- Kom ihåg att spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

Observera att denna bruksanvisning gäller för flera inbyggnadsugnar. Det är därför inte säkert att alla funktioner finns på just din ugn.

Observera!

Du måste ha läst och förstått bruksanvisningen innan du börjar använda produkten. Produkten är uteslutande avsedd för tillagning av livsmedel. All annan användning (t.ex. uppvärmning av rum) är inte i överensstämmelse med produktens avsedda användning och kan vara farlig.

Tillverkaren förbehåller sig rätten till ändringar som inte påverkar produktens funktion.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsinstruktioner för användningen.....	38
Produktbeskrivning.....	42
Installation.....	44
Användning.....	46
Användning av ugnen-praktiska råd.....	58
Testrätter.....	62
Rengöring och underhåll.....	64
Åtgärder vid fel.....	68
Tekniska data.....	69

SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

Obs. Produkten och de komponenter som du kommer åt blir varma under användningen. Var noga med att inte röra vid uppvärmningselementen. Barn under 8 år får inte använda produkten, utom om de står under uppsikt.

Produkten får användas av barn över 8 år och av personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder, eller med bristande erfarenhet av och kunskap om produkten, om de står under uppsikt eller har blivit instruerade om hur den används på ett säkert sätt och om hur de ska undvika faror. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av produkten får inte utföras av barn utan vuxens uppsikt.

Produkten blir varm under användningen. Var noga med att inte röra vid uppvärmningselementen inuti ugnen.

Åtkomliga delar kan bli heta under användningen. Små barn ska hållas på avstånd från produkten.

Obs. Använd inte aggressiva rengöringsmedel eller vassa metallföremål för att rengöra glasluckan, det kan repa glaset och kan innebära att glaset går sönder.

Obs. Försäkra dig om att produkten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risken för elstötar.

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

Använd uteslutande ugnstermometern som rekommenderas för denna ugn.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ dörr.

Risk för brännskador! Het ånga kan strömma ut när du öppnar ugnsluckan. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan medan ugnen är igång och efter att den har varit igång. Luta dig **INTE** över ugnsluckan när du öppnar den. Tänk på att ångan kan vara osynlig för ögat beroende på vilken temperatur den har.

- Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.
- Värmeelementen blir mycket heta under gräddning och grillstekning. För att förhindra eventuell flambildning får värmeelementet inte komma i kontakt med den mat som grillas eller med eventuell ugn-/stekfolie.
- Se till att andra elapparaters elsladdar inte kommer i kläm i ugnsluckan. Var särskilt försiktig om du använder stickkontakter som sitter i närheten av ugnen.
- Mycket heta oljor och fetter kan antändas. Håll därför alltid ett öga på ugnen under grillstekning.
- Lägg aldrig aluminiumfolie på ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplåtens emalj. Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplåt.
- Slå av ugnen via huvudströmbrytaren vid defekter och fel. Ugnen får inte användas igen innan felen avhjälpes av en fackman.

HUR MAN SPARAR ENERGI

Undgå att öppna ugnsluckan, om det inte är nödvändigt.

- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder.**

Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på hällen.

- **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 varmluftfunktionen.**

- **Stäng ugnsluckan noggrant.**

Värme sipprar ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

- **Undgå att montera ugnen i närheten av ett kylskåp eller frysskåp.**

Genom att placera ugnen långt ifrån kyl- och frysskåp minskar energiförbrukningen.

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 återvinning.

Kassering av förbrukade produkter



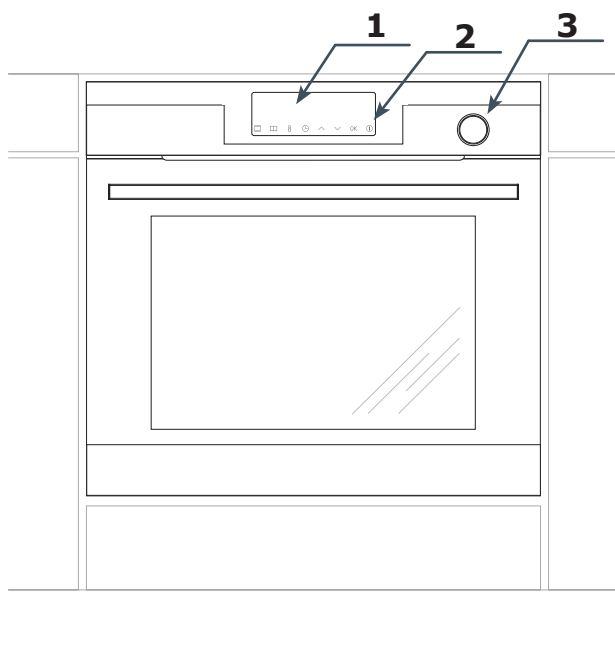
När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpack-

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.

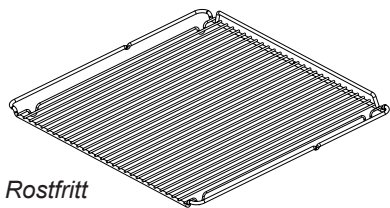
BESKRIVNING AV PRODUKTEN



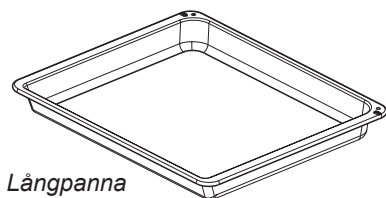
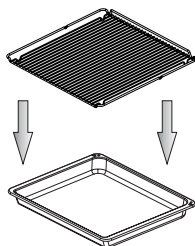
- 1 Kontrollpanel
- 2 Till-/frånknappen
- 3 Vattenbehållaren

UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

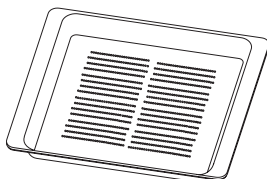
Ugntillbehör



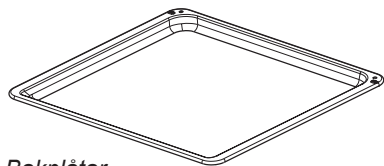
Rostfritt
grillgaller



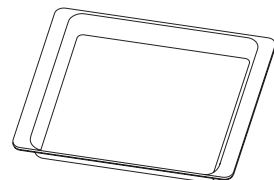
Långpanna



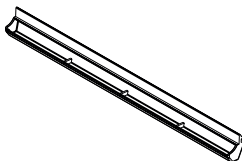
Perorerad långpanna



Bakplåtar



Hel långpanna

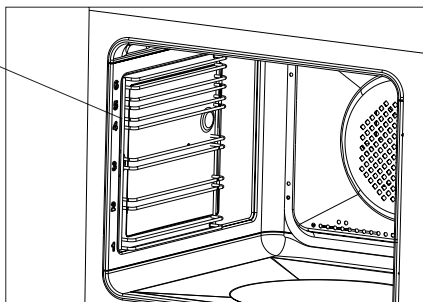


Ugnsluckans kondenskanal

Ugnsluckans kondenskanal har installerats på fabriken.

Ugnsluckans kondenskanal samlar upp vattenkondens som rinner nerför ugnsluckan när du öppnar luckan när ångprogrammet är avslutat.

Ugnsfalsar



INSTALLATION

Vid inbyggnad ska ugnen placeras så nära strömförsörjningen som möjligt. Lyft aldrig ugnen via ugnsluckans handtag!

Inbyggnadsskåpet kan efter eget val utrustas med lister eller en mellanbotten med ventilationsutskärning. En mellanbotten krävs om en låda ska placeras under ugnen.

Nödvändiga mått framgår av bilden.

Ställ inte in ugnen längre in i skåpet än att stickkontakten till strömförsörjningen fortfarande är tillgänglig.

Nätanslutning

Ugnen är utrustad med en anslutningskabel med stickkontakt.

Ugnen ansluts till elnätet innan den skjuts in i köksskåpet.

Ugnen kan anslutas till ett korrekt installerat eluttag med jordförbindelse som även är tillgängligt efter inbyggnad.

En separat strömkrets krävs för anslutningen av ugnen.

Om ugnens anslutningssladd skadas måste den bytas ut mot en sladd som minst uppfyller nedanstående uppgifter.

Vid byte av nätsladden måste en av följande sladdtyper med motsvarande nominella tvärsnitt användas:

- Gummisladd HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5

- Plastsladd HO5VV-F 3G1,5 eller HO5V-VH2-F 3G1,5

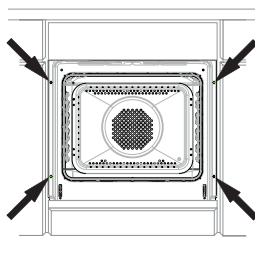
OBS! För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (kan vara en huvudströmbrytare).

Min. säkring är 16 A.

Montering av ugnen

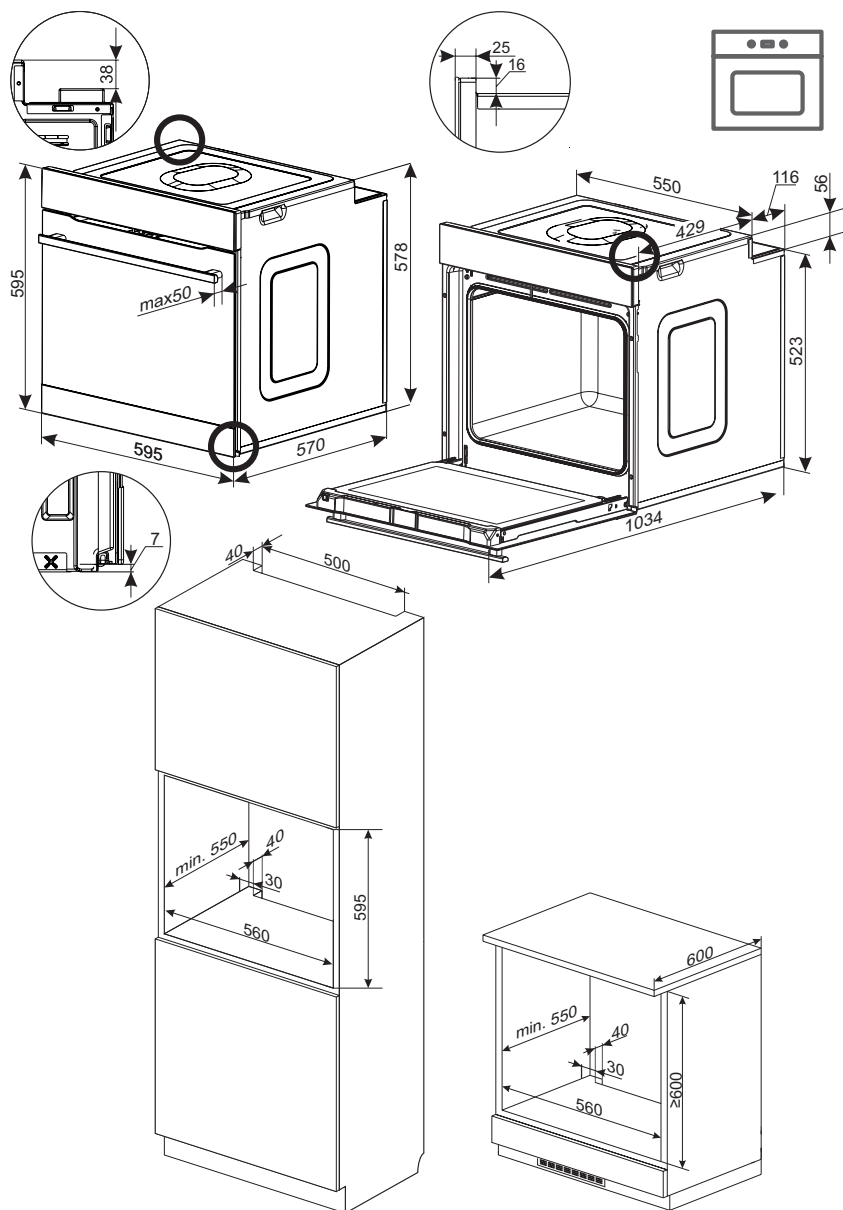
Efter nätanslutning kan ugnen skjutas in i köksskåpet och fastgöras vid skåpet.

- Bryt strömmen med huvudströmbrytaren innan montering.
- Ugnen ska skjutas in helt i skåpet.
- I samband med detta ska du se till att nätsladden inte bryts eller skadas på annat sätt.
- Mellanrummet mellan ugnen och köksskåpets sidoväggar ska vara lika stort överallt.
- Mellanrummet mellan arbetsbänken/-skåpet och ugnen får inte tillslutas.
- Öppna luckan och skruva in de bifogade skruvarna i skåpets framsida genom de fyra hålen som borrats i ugnens båda sidor.
- Efter montering kan du slå på strömmen igen med strömbrytaren.
- Kökssnickerierna där ugnen ska byggas in måste kunna klara temperaturer på minst 100°C.



INSTALLATION

Inbyggnadsmått



ANVÄNDNING

Innan man börjar använda ugnen

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

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

Om ugnen ska tas ut – t.ex. för reparation

- Slå från strömmen till ugnen.
- Ta bort fästskruvarna, lyft ugnen lite och dra ut den.

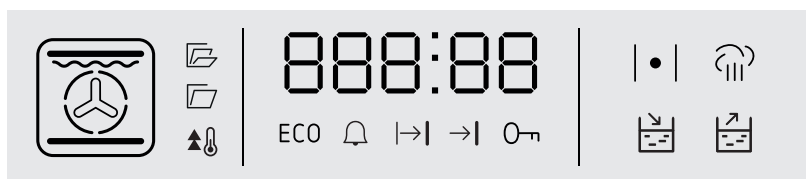
Kontrollpanel

Till-/frånknappen ① sitter till höger om displayen. Till-/frånknappen aktiveras genom att du trycker på glaset där symbolen finns. En ljudsignal som har valts i menyn hörs. (Se avsnitt: *Kontrollpanel*).

Peksensorernas ytor ska hållas rena.

ANVÄNDNING

Kontrollpanel



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

Sensorer Beskrivning

Sensorer Beskrivning

Till-/frånknapp (standbyläge)

Ställa in klockan

Ugnsfunktioner

Plus / upp [+]

Förinställda program

Minus / ner [-]

Inställningstemperatur

OK - Bekräfta

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

Ugnens funktionssymboler på displayen

Displayens symboler står för följande funktioner:

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

ANVÄNDNING

Aktiva funktioner*

	AutoDoor Open (en gång)
	AutoDoor Open (alltid)
	Snabbvärmning
	Timer aktiv
	Fördröjd tidsinställning
	Tidsinställd funktion
	Barnlås aktivt
	Förvärmning av ugn aktiv
	Ångrengöring aktiv
	Tillsatt vatten-symbol
	Töm vatten-symbol

* Beroende på modell

Anslutning till elnätet

När du ansluter till elnätet (eller efter ett strömavbrott) kommer du att uppmanas att ställa in aktuell tid,  blinkar på displayen. Du måste ställa in aktuell tid för att kunna använda ugnen.

Obs: Vid ett strömavbrott går alla inställningar, exempelvis för varaktighet, temperatur och uppvärmningsfunktion förlorade. Du måste göra om inställningarna för att kunna fortsätta använda ugnen. Om pyrolyсреngöringen avbryts (eller ugnsluckan är låst av någon anledning), börjar ugnen kylas ner och dörröppningen starta innan du kan ställa in tiden.

Ställa in aktuell tid

När du ansluter ugnen till elnätet the börjar minuterna  blinka på displayen. Använd  och  för att ställa in aktuell tid. Tryck

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

Displayens ljusstyrka.

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

Belysning

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

Kylfläkt

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

Förvärma ugnen (termostatsymbol)

Symbolen  signalerar att minst ett av ugnens värmeelement är igång. Symbolen släcks när ugnen har nått den inställda tem-

ANVÄNDNING

peraturen. Därefter kommer symbolen omväxlande vara tänd och släckt. Det signalerar att den inställda temperaturen hålls. Om du sänker temperaturen kommer symbolen  bara att vara tänd medan ugnen kyls ner till den nyinställda temperaturen..

↗ och ↘ för att välja en funktion ur tabellen nedan. Tryck sedan på OK för att bekräfta valet. Använd därefter ↗ och ↘ för att ställa in temperaturen eller behålla temperaturens standardinställning. Tryck på OK för att bekräfta och ugnen kommer att gå igång.

Ugnsfunktioner

Tryck på  när ugnen är igång för att öppna ugnens funktionsmeny – ugnsfunktionen som är märkt med "1" visas på displayen. Använd

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

ANVÄNDNING

	Upptining	✓					✓	-	-	-
	Ångrengöring	✓								

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

När ugnsfunktionerna är aktiva

Tryck på sensor  och håll den intryckt för att byta aktiv funktion.

Tryck på sensor  och håll den intryckt för att öppna menyn för förinställda funktioner.

Tryck på sensor  och håll den intryckt för att starta standbyläget.

Tryck på sensor  och håll den intryckt för att ändra temperaturen. Använd sedan sensor  och  för att ställa in den nya temperaturen och tryck på OK för att bekräfta, eller vänta bara några minuter.

Standbyläge

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

Funktioner

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

Barnlås

Aktivera barnlåset genom att samtidigt trycka på sensorerna  och  och hålla dem intryckta i 3 sekunder. Symbolen  visas på

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

Timer

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

Använda  för att ställa in Timer och sedan trycka på OK för att bekräfta.

Använd  och  för att ändra äggklockans inställning. Tryck på OK för att bekräfta den nya inställningen.

Du stänger av Timer genom att använda  tills siffrorna är nere på  och trycker därefter på OK för att bekräfta.

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

Granska och ändra inställningar när ugnen är igång

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

ANVÄNDNING

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

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

Avsluta ugnsfunktion

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

Tidsinställd funktion

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

Använda  för att ställa in varaktigheten och trycka på OK för att bekräfta.

Använda  och  för att ändra tidsinställningen. Tryck på OK för att bekräfta den nya inställningen.

Du avbryter en tidsinställd funktion med  för att ändra varaktigheten till  och trycka på OK för att bekräfta.

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

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

Fördröjd tidsinställning

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

Använda  för att ställa in tiden när ugnen ska stängas av och sedan trycka på OK för att bekräfta.

Du kan ändra ugnens tid med sensor  och . Tryck på OK för att bekräfta den nya inställningen.

Du avbryter funktionen med  för att ställa in lägsta möjliga värde och trycker på OK för att bekräfta.

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

ANVÄNDNING

Förinställda program

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

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

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

ANVÄNDNING

P16	Fruitcake	 18		175
P17	Bread			180
P18	Dough proving			30
P19	Dry			50

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

ANVÄNDNING

Förinställda program med snabbvärmning

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

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

Avsluta ett förinställt program

Du hör en pipsignal när det förinställda programmet är klart.

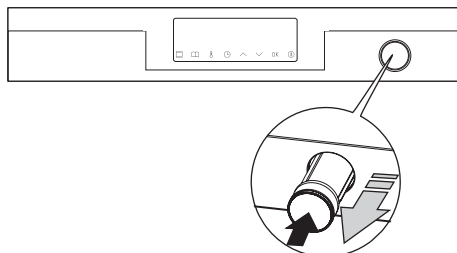
Ångprogram

Starta ugnen och tryck sedan på  för att öppna menyn för förinställda program – det förinställda programmet "P01" visas på displayen. Använd sensor  och  för att välja programmet med beteckningen P01S-P09S.

Ugnen är utrustad med speciella långpannor av rostfritt stål:

- perforerad för grönsaker och fisk,
- hel för kött.

Ställ långpannan med mat på gallret. Stäng ugnsluckan.



Välj något av ångprogrammen P01S-P09S och tryck på OK. Symbolerna ånga  och tillsatt vatten  blinkar på displayen. Lådan med vattenbehållaren sitter i frontpanelen. Tryck in lådan, sedan kan du dra ut den. Håll 0,5 liter vatten i behållaren. Stäng lådan, tryck på OK för att bekräfta och starta programmet. Symbolerna  och  visas och även ugnens förvärmningssymbol  tänds.

VIKTIGT: Du måste tillsätta vatten när tillsätt vatten-symbolen  blinkar på displayen eller om du hör en pipton under programmets gång. Gör på samma sätt som när du fyllde på vatten första gången.

OBS: Programmet avbryts inte när vattnet tar slut!

När programmet är slut hörs en pipton och ångsymbolen  och tom vatten-symbolen  blinkar på displayen. Tryck på valfri sensor för att stänga av piptonen.

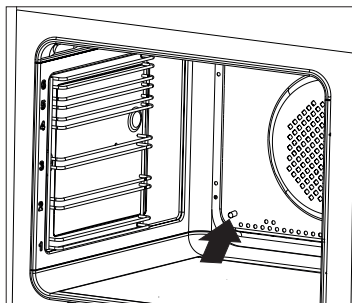
Öppna luckan så att den står på glänt i sitt första läge (cirka 15°).

Efter några sekunder kan du öppna luckan helt.

Ställ sedan en djup bakplåt under vattenutloppet.

Tryck på OK för att bekräfta att programmet är klart.

ANVÄNDNING



När du trycker på OK töms vattnet ut i cirka 50 sekunder. Stäng inte av ugnen medan indikatorn  blinkar.

Torka ugnen invändigt med en duk.

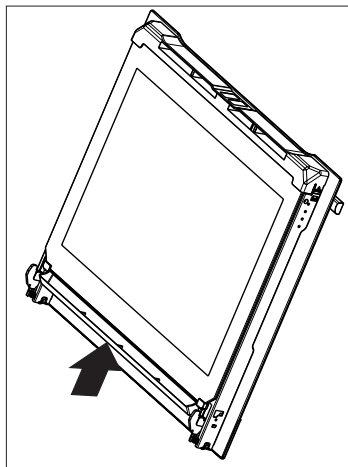
Starta ugnsfälten i 180°C och låt den vara igång i ca 30 minuter när du har använt ångprogrammet flera gånger.

MÄRK: Risk för brännskador! Het ånga kan strömma ut när du öppnar ugnsluckan. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan medan ugnen är igång och efter att den har varit igång. Luta dig **INTE** över ugnsluckan när du öppnar den. Tänk på att ångan kan vara osynlig för ögat beroende på vilken temperatur den har.

VIKTIGT: Försäkra dig om att det inte finns något vatten i ångsystemet när du använder standardugnsfunktionerna. Håll inte vatten i lådan med vattenbehållaren om du ska använda ugnens standardfunktioner.

Ugnsluckan har en installerad kondenskanal

Kondenskanalen är fabriksinstallerad längst ner på ugnsluckan.



Ta bort allt vatten ur kondenskanalen efter varje avslutat ångprogram. Sug upp vattnet med en duk eller ta av kondenskanalen från luckan och torka den. (Vänta tills ugnen har svalnat och ta bort och rengör kondenskanalen enligt instruktionerna i avsnittet *Rengöring och skötsel*.)

Obs! Om du använder ett konventionellt bakprogram med temperaturer över 250 °C är det bäst att ta bort kondensatkanalen, annars kan den bli deformerad. Kondenskanalen återgår till sin ursprungliga form när den har svalnat. Viss deformation kan uppstå om ugnen lämnas stängd under en längre tid, men kondenskanalen kommer att återgå till sin ursprungliga form.

ANVÄNDNING

Avkalka ångsystemet

När du har kört ångprogrammet flera gånger visas meddelandet "P10S" på displayen och symbolerna  och  börjar blinka. Meddelandet anger att det är dags att avkalka systemet. Välj P10S ur listan med förinställda program för att kalka av produkten. Du kan hoppa över avkalkningen två gånger genom att trycka på sensor ①. Men om du hoppar över avkalkningen för många gånger kommer du inte kunna använda ångprogrammen längre.

Kalka av produkten.

- Blanda en lösning av 450 ml vatten och 50 ml flytande avkalkningsmedel.
- Håll lösningen i vattenbehållaren.
- Tryck på OK för att starta avkalkningsprogrammet. Symbolerna  och  är tända och P10S blinkar.

MÄRK: Medan avkalkningen pågår kommer du behöva tömma vatten ur ångsystemet 3 gånger.

Töm ut avkalkningslösningen när du hör en pipton och symbolen  blinkar.

- Öppna ugnsluckan.
- Ställ sedan en djup bakplåt under vattenutloppet.
- Tryck på OK för att tömma ut resterande avkalkningslösning ur ångsystemet. Töm bakplåten på avkalkningslösning och skölj den med vatten.

Spola igenom ångsystemet genom att hälla 0,5 l rent vatten i vattenbehållaren och tryck på OK för att fortsätta programmet. Symbolerna  och  är tända och P10S blinkar. Töm ut avkalkningslösningen när du hör en pipton och symbolen  blinkar.

- Öppna ugnsluckan.
- Ställ sedan en djup bakplåt under vattenutloppet.
- Tryck på OK för att tömma ut resterande avkalkningslösning ur ångsystemet. Töm bakplåten på avkalkningslösning och skölj den med vatten.

Avkalkningen är avslutad och symbolerna  och  blinkar. Tryck på OK för att lämna programmet.

VIKTIGT: Spola igenom systemet om det droppar vatten ur vattenröret. Med aktiva ugnsfunktioner, men denna funktion inte är aktiverad:

- Ställ ett kärl som rymmer minst 1 l under röret.
- Häll 0,5 l vatten i vattenbehållaren.
- Tryck samtidigt på  och OK för att tömma ut vattnet ur systemet.
- Upprepa förloppet två gånger.

Kalka av produkten om problemet kvarstår.

VIKTIGT: Om du upptäcker att det kommer kalk ur ångsystemet när du har använt ett ångprogram ska du välja program P10S ur listan och följa avkalkningsinstruktionerna.

Om du har hållt vatten i vattenbehållaren, men beslutar att inte köra ett ångprogram tömmer du ut vattnet ur ångsystemet genom att trycka på  och OK. Du kan när som helst trycka på OK för att avsluta vattentömningen.

Ugnslucka

Ugnsluckan måste vara stängd när ugnen är i gång. När du öppnar ugnsluckan avbryter du den pågående funktionen. Om luckan är öppen längre än 30 sekunder hörs en pipsignal som påminner dig att stänga luckan. Tryck på valfri sensor eller stäng ugnsluckan för att stänga av pipsignalen.

Om du öppnar luckan mindre än 10 minuter påverkas inte aktiva inställningar. Av säkerhetsskäl övergår ugnen i standbyläge efter denna tid (alla inställningar raderas).

ANVÄNDNING

Begränsa ugnens funktionstid

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

Snabbvärmning

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

AutoDoor Open

Funktionen öppnar ugnsluckan när du rör vid handtaget. Funktionen har två olika alternativ – en gång  och alltid . I läget en gång kan du bara öppna luckan en enda gång genom att röra vid handtaget. I läget alltid kan du alltid öppna ugnsluckan genom att röra vid handtaget när ugnen är igång.

VIKTIGT: AutoDoor Open -funktionen fungerar inte när ugnen är avstängd (i standbyläget, när klockan visar aktuell tid).

För att aktivera AutoDoor Open -funktionen när ugnen är igång trycker du på  och  samtidigt och håller dem intryckta, displayen visar symbolen . Tryck på  och  igen och den tidigare symbolen ersätts med .

Öppna ugnsluckan genom att röra vid metallremsan på luckans handtag. Beröringen måste vara minst 0,5 sekunder. Handtaget är så känsligt att du kan öppna luckan med handen eller en klädd del av kroppen, exempelvis armbågen eller knäet.

Du kan alltid öppna ugnsluckan på vanligt sätt genom att dra i handtaget, även om AutoDoor Open -funktionen är aktiv.

Obs: När AutoDoor Open -funktionen är inställd på alltid, är det lätt att ugnsluckan öppnas oavsiktligt. Vi rekommenderar att du har barn under ständig uppsikt eller att du inaktiverar AutoDoor Open -funktionen.

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Bakning

- Vi rekommenderar att du gräddar kakor på de bakplåtar som medföljer spisen från fabriken.
- När du använder varmluftfunktionen behöver du inte förvärma ugnen.
- Kontrollera kakan med en provsticka innan du tar ut den ur ugnen.
- (Om kakan är färdig ska provstickan vara torr och ren när du tar upp den ur kakan.)
- Vi rekommenderar att du låter kakan stå kvar i ugnen i ca 5 minuter efter det att du stängt av ugnen.
- 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.
- Det går inte att reducera tillagningstiden genom att ställa in en högre temperatur. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen.
- Ändra inte temperaturen och öppna luckan så lite som möjligt under gräddningen.

Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

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

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Ångprogrammets parametrar

Programnummer	Programnamn	Ugnsfunktioner	Temperatur [°C]	Tid [min.]	Nivå	Livsmedel
P01S	Tillagning med ånga	 Steg 1 ånga	100	50	3	Grönsaker, ris, gryn, shakshuka, crème brûlée, pocherade ägg
P02S	Ånga + grill		Steg 1 ånga	100	25	Stekt fisk, pastagrätång
			Steg 2 mellanvärme	220	20	
P03S	Uppvärmning och pastörisering	 Steg 1 ånga	90	25	3	
P04S	Långkokt fläsk	 Steg 1 ånga	80	240	3	Långkokt fläsk
P05S	Långkokt mörkt kött	 Steg 1 ånga	70	120	3	Kalkon, fläskfilé, oxkind, hälleflundra, pärlhöns
P06S	Vanligt bröd		Steg 1 ånga	50	30	Focaccia, småfranska
			Steg 2 vanlig uppvärmning	200	30	
P07S ¹⁾	Fjäderfä	 Steg 1 ånga	180	75	3	Fjäderfä
P08S ¹⁾	Grill + baka och ånga		Steg 1 mellanvärme	220	20	Grytor – gulasch, köttgrytor, ratatouille, kött
			Steg 2 ånga	120	90	
P09S	Baka och ånga	 Steg 1 ånga och vanlig uppvärmning	150	120	3	Paté, fondant (tid: 12 minuter)
P10S	Avkalkning		100	15		

¹⁾ Snabbvärmning är aktiverad för att snabbt nå inställd temperatur.

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Maträtt	Ugnens funktion	Temperatur °C	Nivå	Tid (min.)
Sockerkaka		160–200	2–3	30–50
Jästkaka /pund- skaka		160–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Jästkaka /pund- skaka		155–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Pizza		200–230 ¹⁾	2–3	15–25
Fisk		210–220	2	45–60
Fisk		160–180	2–3	45–60
Fisk		190	2–3	60–70
Korv		220	4	14–18
Nötkött		225–250	2	120–150
Nötkött		160–180	2	120–160
Fläskkött		160–230	2	90–20
Fläskkött		160–190	2	90–20
Kyckling		180–190	2	70–90
Kyckling		160–180	2	45–60
Kyckling		175–190	2	60–70
Grönsaker		190–210	2	40–50
Grönsaker		170–190	3	40–50

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är 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	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Bakplåt	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Bakplåt	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Mördeg	Bakplåt	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Bakplåt	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bakplåt	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Mjuk kaka utan fett	Galler + svart kakform diameter 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Äppelpaj	Galler + 2 svarta kakformar diameter 20 cm	2 svarta kakformar placerade diagonalt, bak till höger och fram till vänster		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾Förvärmning 5 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

²⁾Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn.

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

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

¹⁾ Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

Undervärme

Maträtt	Tillbehör	Nivå	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 ugnen är avslagen och att samtliga vreden är ställda i läge "●" / "0". Rengöringen skall påbörjas först när ugnen är kall.

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 ugnrensrengöringsmedel.**
- 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.**

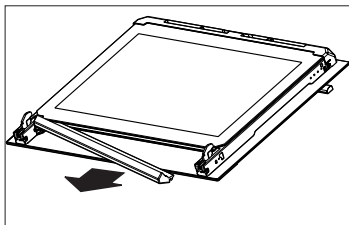
Ångrengöring – SteamClean

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 ordentligt med trasa eller tvättsvamp och rengör sedan ugnen med varmt vatten.

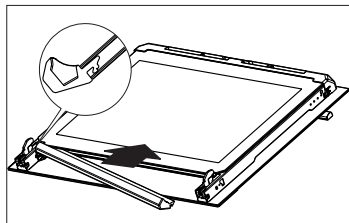
Ta bort ugnsluckans kondenskanal

Ugnsluckans kondenskanal är klickmonterad mellan ugnsluckans glastrutor.

- För att ta bort ugnsluckans kondenskanal dras den neråt, med början i ena änden (höger eller vänster sida).



- För att installera ugnsluckans kondenskanal sätts den utskjutande tungan in mellan luckans glastrutor, med början i ena änden.

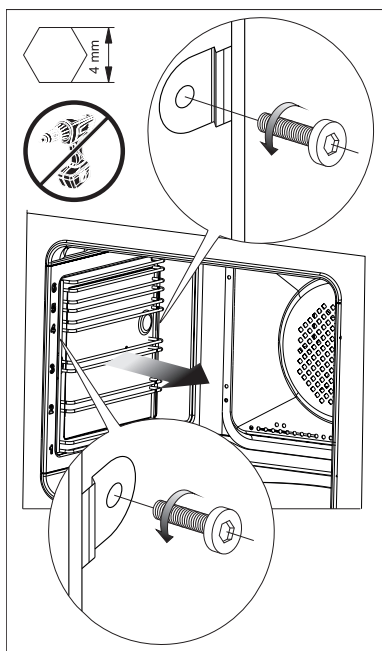


RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Ugnsfalsar

(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)

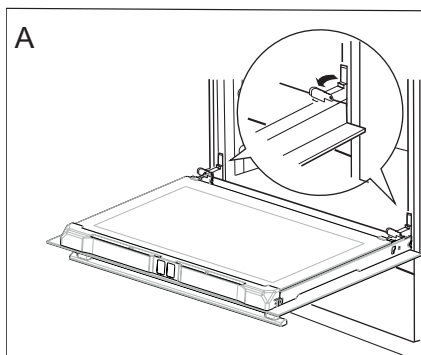
Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). De kan tas bort för rengöring genom att fästskruvarna skruvas av från skenfästet med en insexnyckel storlek 3. Sätt tillbaka skenfästet efter rengöringen. Kontrollera att fästena sitter fast ordentligt i ugnens skruvhål innan du skruvar fast fästskruvarna.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

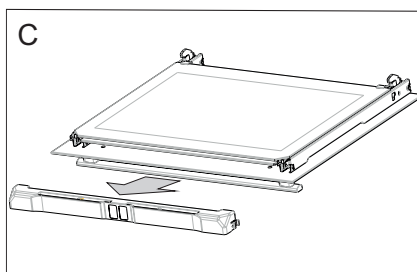
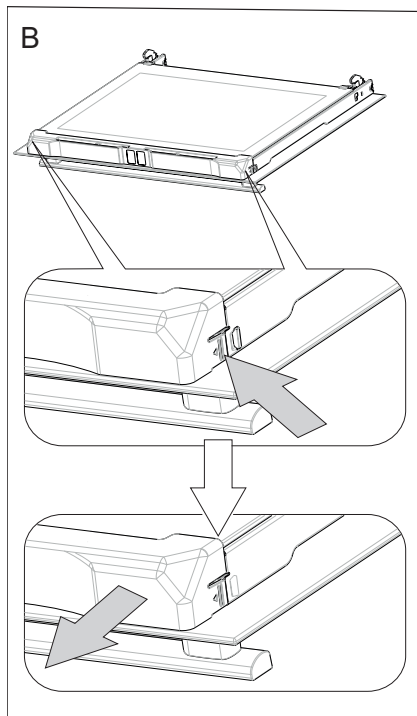
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra 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 glasets

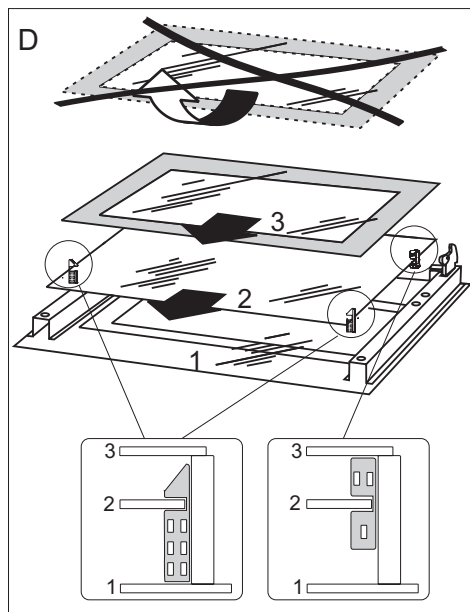
1. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



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”.

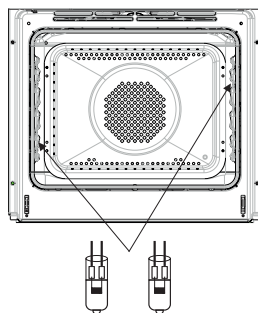


Byte av ugnslampa

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

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

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



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

- Stänga av ugn
- Slå av strömmen till ugn
- 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	230V~ 50 Hz
Märkeffekt	3,6 kW
Mått	59,5 / 59,5 / 57,0 cm

Allmän information

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

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

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

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

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

Radioenheten uppfyller kraven i direktiv 2014/53/EU. Den fullständiga försäkran om överenskommelse finns tillgänglig på tillverkarens, importörens eller den auktoriserade representantens webbplats.v

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

IO-CBI-3296 / 9519567

(10.2024 V1)