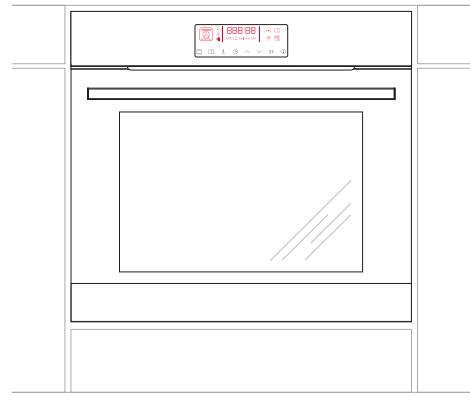


GRAM

Type

IO 20674-94 X



FI Käyttöohje 2

SE Bruksanvisning 31

- 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 unia vahingoilta.
- Säilytä käyttöohje tulevaa tarvetta varten.

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

Huom!

Älä käytä uunia ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta uunin toimintaan.

SISÄLTÖ

| | |
|---|----|
| Tärkeitä turvaohjeita..... | 4 |
| Laitteen kuvaus | 8 |
| Asennus..... | 10 |
| Käyttö..... | 12 |
| Uunin käytto – käytännön vinkkejä | 21 |
| Testiruoat..... | 24 |
| Puhdistus ja huolto | 26 |
| Toimet ongelmatilanteissa | 29 |
| Tekniset tiedot..... | 30 |

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Huomautus. Laite ja sen saatavilla olevat osat kuumentevat 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 aisteihiin 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 jäähdytymisen 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.

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, jäädä uunin luukun väliin.
- Öljyt ja rasvat saattavat kuumetessaan sytytyä palamaan. Valvo uunia aina grillauksen aikana.
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota, sillä se saattaa vahingoittaa uunin pohjan emalipinnoitetta. Älä myös käään pane astioita suoraan uunin pohjalle.
- Mikäli uunin toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta uunin pääkatkaisijasta. Kun kouluttettu ammattihenkilö on korjannut vian, uuni tulee ottaa käyttöön uudelleen uuden uunin tavoin.

ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

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

- **Käytä uunia vain silloin, kun laitat ruo-kaa 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 katkaisemalla 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.



YMPÄRISTÖNSUOJELU



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



VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

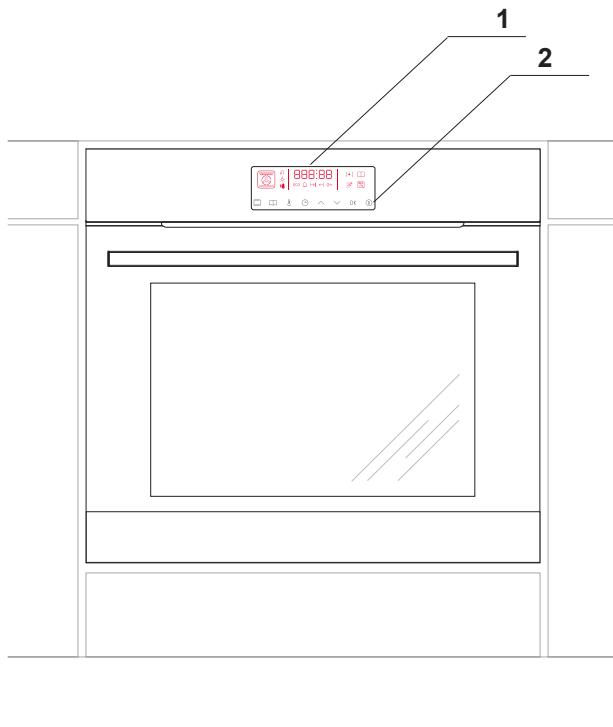


Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajättesäiliöön, vaan olkaa hyvä ja toimittakaa laite lähipään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen. Laitteessa, sen käyttööhjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuusmerkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelvoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

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

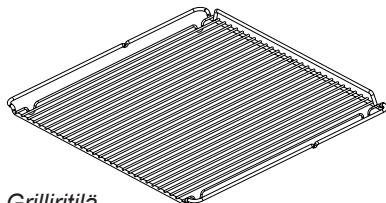
LAITTEEN KUVAUS



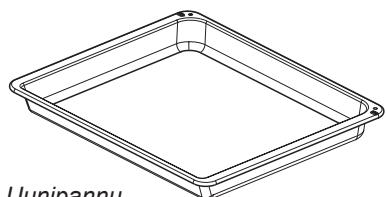
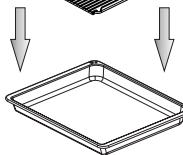
- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Virtakytkin

MUITA TIETOJA

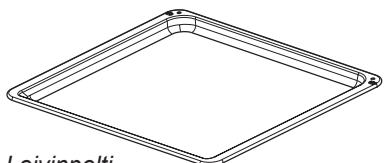
Laitteen vakiovarusteet



Grillirilä

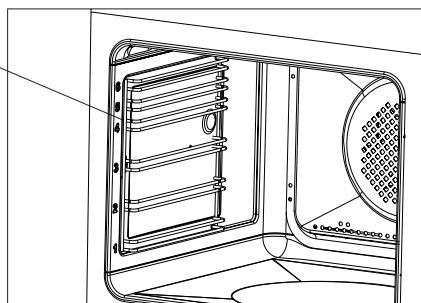


Uunipannu



Leivinpelti

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 työnnä uunia syvemmälle kaappiin kuin on tarpeellista pistorasian käyttämistä varten.

Verkkoon liittäminen

Uuni on varustettu liitäntäkaapelillilla ja pistokkeella.

Uuni liitetään sähköverkkoon, ennen kuin se työnnetään keittiön kaappiin.

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

Uuni tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.

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

Verkkojohtoa vaihdettaessa tulee käyttää jotakin seuraavista johtavuustypeistä, vastavan 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!

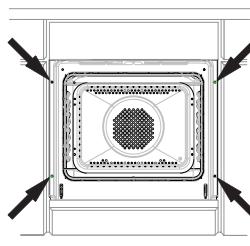
Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä katkaisinta, jolla laitteen kaikki levyt voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n kosketusväillä. (voi olla pääkatkaisin).

Vähintään 16 A -paristo.

Uunin asennus

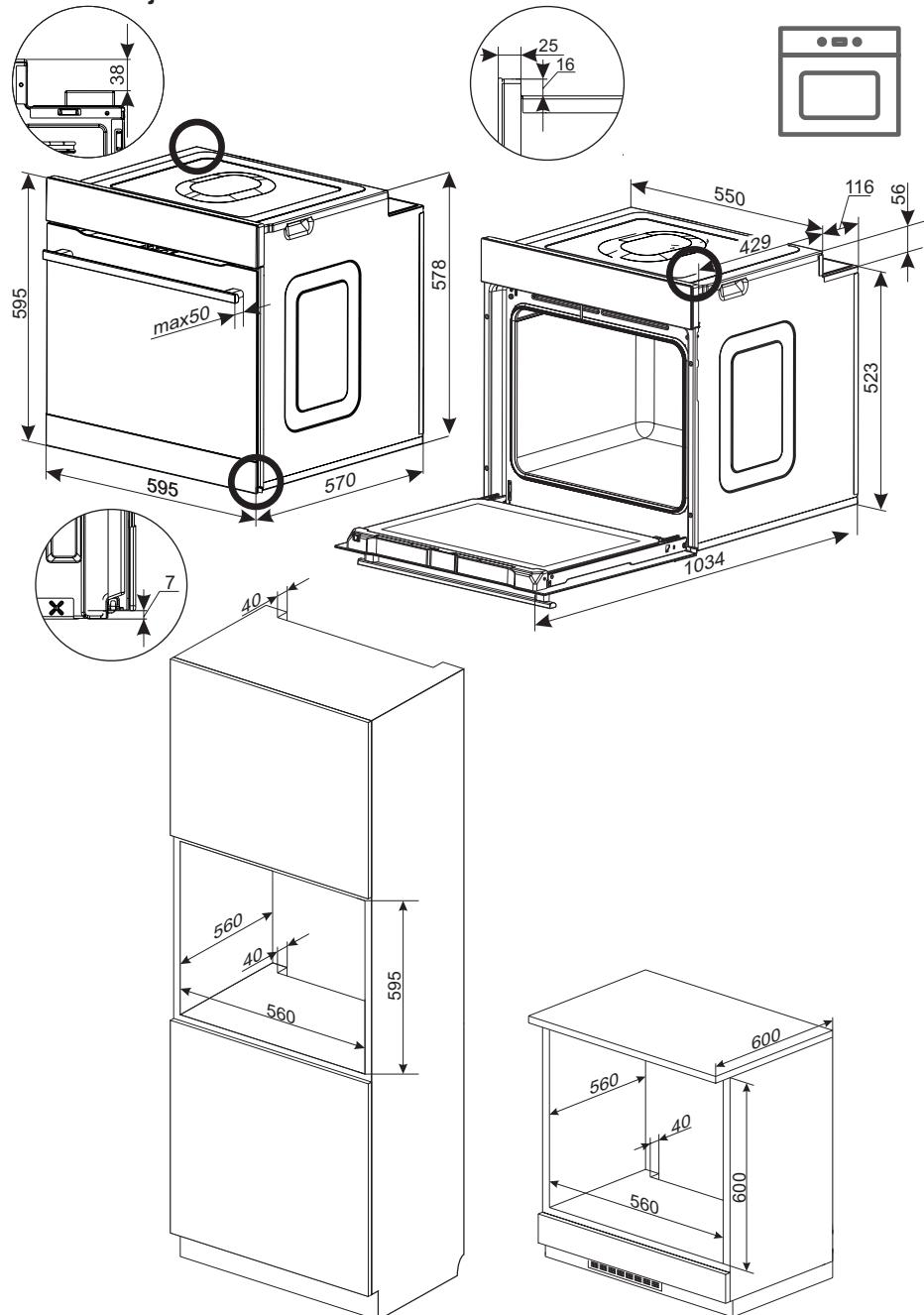
Kun uuni on kytketty verkkovirtaan, uuni voidaan työntää kaappiin ja kiinnittää paikoilleen.

- Ennen asennuksen aloittamista uunin virta tulee katkaista pääkatkaisijasta.
- Uuni tulee työntää aivan kaapin perälle asti.
- Huolehdi, että virtajohto ei vahingoitu.
- Uunin ja kaapin välichen 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 pääalle pääkatkaisijasta.
- Keittiön elementit, joihin uuni asennetaan, on kyettävä kestämään vähintään 100 astetta.



ASENNUS

Kalusteisiin-sijoitusmitat



KÄYTÖ

Ennen käyttöönottoa

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

Jos uuni on otettava pois paikoiltaan esim.

korjausta varten:

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

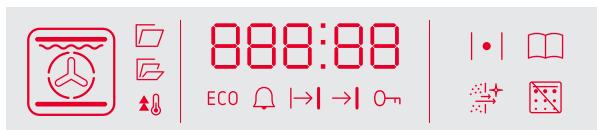
Ohjauspaneeli

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

Kosketusanturien pinta on pidettävä puhtaana.

KÄYTÖ

Ohjauspaneeli



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

| Anturit | Kuvaus | Anturit | Kuvaus |
|---------|---------------------------|---------|-------------------|
| (I) | Virtakytkin (valmiustila) | (L) | Kellon asetus |
| [] | Uunitoiminnat | ^ | Plus / ylös [+] |
| () | Esiasetetut ohjelmat | ∨ | miinus / alas [-] |
| (T) | Asetuksen lämpötila | OK | - Vahvista |

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

Uunitoimintojen pictogrammit näytössä

Näytön pictogrammit 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*

-  Paistomittari kytketty
-  Valaistus päällä
-  AutoDoor Open (kerran)
-  AutoDoor Open (aina)
-  Nopea esilämmitys
-  ECO aktiivinen
-  Keittiöajastin aktiivinen
-  Viivästetty ajastettu toiminto
-  Ajastettu toiminto
-  Lapsilukko aktiivinen
-  Uunin esilämmitys aktiivinen
-  Esiasetettu ohjelma aktiivinen
-  Katalyytipuhdistus aktiivinen
-  Oven lukitus ja pyrolyysipuhdistus aktiivinen (uuni, jossa on pyrolyysipuhdistus)

* Mallin mukaan

Kytke virtalähde

Kun kytket virtalähteen (tai virta palautuu virtakatkoksen jälkeen), laite kehottaa asetamaan 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 pyrolyysipuhdistus keskeytyy (tai ovi lukittuu jostakin muusta syystä), uuni käynnistää jäähtymisen ja oven avausmenettelyn ennen

kuin voit asettaa kellonajan.

Nykyisen kellonajan asetus

Kun kytket laitteen virtalähteeseen, tunti  vilkkuvat näytössä. Aseta nykyinen kellonaike  ja -antureilla. Vaihda tuntinumeroihin koskettamalla  kerran ja aseta sitten minuutit  ja -antureilla. Vahvista nykyinen kellonaike koskettamalla  uudelleen. Kuulet äänimerkin, kun nykyinen kellonaike tallentuu laitteeseen. Jos haluat vaihtaa nykyisen kellonajan valmiustilassa, kosketa ja pidä painettuna . **Näytöön 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 himmennettyä aikoa 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.

Jäähdышpuhallin

Jäähdышpuhallin toimii erillään asetetuista toiminnoista ja laitteen tilasta. Jäähdышpuhallin aktivoituu automaattisesti, kun mikä tahansa toiminto aktivoituu. Jäähdышpu-

KÄYTÖ

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

Uunin esilämmitys (termostaattisymboli)

Piktogrammi | • | osoittaa, että vähintään yksi uunin lämmityksistä toimii. Tämä piktogrammi sammuu, kun asetettu lämpötila saavutetaan uunikamiossa. Sen jälkeen piktogrammi tulee päälle ja sammuu ajoitain. 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 näytöön 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 kypsentämisen.

| Toiminnon kuvaus | | Uunielementit | | | | | | Lämpötila [°C] | | Oletuslämpötila [°C] |
|-------------------------------------|-------------------------|---------------|----------|------------|------------|----------|-----------|----------------|-------|----------------------|
| | | Valaistus | Ylälämpö | Pariolämpö | Kiertoilma | Alalämpö | Puhallin: | min. | maks. | |
| <input type="checkbox"/> | Valaistus | ✓ | | | | | | - | - | - |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Uunin nopea esilämmitys | ✓ | | ✓ | ✓ | | ✓ | 30 | 280 | 170 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EKO-paistaminen | | | | ✓ | | ✓ | 30 | 280 | 170 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kiertoilma | ✓ | | | ✓ | | ✓ | 30 | 280 | 170 |
| <input type="checkbox"/> | Ylä-alalämpö | ✓ | ✓ | | | ✓ | | 30 | 280 | 180 |
| <input type="checkbox"/> | Kakku | ✓ | ✓ | | | ✓ | ✓ | 30 | 280 | 170 |
| <input type="checkbox"/> | Varras/grilli | ✓ | | ✓ | | | | 30 | 280 | 220 |
| <input type="checkbox"/> | Turbogrilli/turbovarras | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | 30 | 280 | 190 |
| <input type="checkbox"/> | Supergrilli/supervarras | ✓ | ✓ | ✓ | | | | 30 | 280 | 220 |

KÄYTÖ

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

* Mallin mukaan

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

Kun uunitoiminto on aktiivinen

Voit vaihtaa aktiivista uunitoimintoa koskettamalla ja pitämällä painettuna -anturia. Saat esiasetettujen toimintojen valikon käyttöön koskettamalla ja pitämällä painettuna -anturia.

Voit siirtyä valmiustilaan koskettamalla ja pitämällä painettuna -anturia.

Voit säättää 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. Näytöön 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 näytöön. 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 näytöön tulee  ja  alkaa vilkkua. Nyt voit:

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

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

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

KÄYTTÖ

Esikatselu ja asetusten muokkaus uuni-toiminnon aikana

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

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

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

Uunitoiminnon lopetus

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

Ajastettu toiminto

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

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

Asettaa keston -anturilla ja vahvistaa sen koskettamalla OK.

Säättää kellonaika-asetuksia - ja -antureilla. Vahvista säädetty asetus koskettamalla OK.

Voit peruuttaa ajastetun toiminnon säätmällä 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 sammattaa, laite siirtyy toimintatilaan.

Huomautus: Kun sammusat äänimerkin -anturilla, laite sallii keston säätmisen.

Viivästetty ajastettu toiminto

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

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

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

KÄYTÖ

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 sammuttettu, laite siirtyy toimintatilaan.

Esiasetetut ohjelmat

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

Kun laite on päällä, voit avata esiasetettujen ohjelmien valikon koskettamalla . Näytöön 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 |  18 | <input type="checkbox"/> | 175 |
| P17 | Leipä | | <input type="checkbox"/> | 180 |
| P18 | Taikinan nostatus | | <input type="checkbox"/> | 30 |
| P19 | Kuivaus |  | | 50 |

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

Esiasetetut ohjelmat ja nopea esilämmitys

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

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

Esiasetetun ohjelman päättyminen.

Kun esiasetettu ohjelma päättyy, kuulet äänimerkin.

Uunin luukku

Uunin luukun on oltava suljettuna käytön aikana. Kun avaat uunin luukun, keskeytät aktiivisen uunitoiminnon. Jos luukku jää auki yli 30 sekunniksi, laite antaa äänimerkin, joka kehottaa sulkemaan uunin luukun. Sammutta 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 turvallisuuussyistä valmiustilaan (kaikki asetukset tyhjennetään).

Uunin käyttöajan rajoitus

Uunin käyttöaika on turvallisuuussyistä 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. Lämpötilaväillä 101–199 °C käyttöaika on rajoitettu suhteellisesti 3–10 tuntiin.

Nopea esilämmitys

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

KÄYTTÖ

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 kytetty pois päältä (valmistiilissa, 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 herkyyden ansiosta voit avata luukun kädellä tai peitettyllä kehon osalla, esim. kynärpällä 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.

Active SmellCatalyst

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

UUNIN KÄYTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- Ennen kuin otat leivonnaisen uunista, varmistu, että se on kypsä kokeilemalla hammastikulla (tikun tulisi olla kuiva ja puhdas, kun leivonnainen on kypsä).
- Leivonnainen tulisi jättää uuniin vielä noin viideksi minuutiksi virran pois kytkemisen jälkeen.
- Taulukossa annetut arvot ovat vain ohjeearvoja ja niitä voidaan muuttaa kokemustesi ja mieltymystesi mukaan.
- Kiertoilmatoimintoa käytettäessä uunia ei tarvitse esilämmittää. Muuten uuni on esilämmittävä, 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 määärät suositellaan paistettavaksi pannulla liedellä.
- Lihan paistamiseen suositetaan käytettäväksi paistonkestäviä astioita, joissa myös kädensijat kestävät paiston.
- Käyttäässäsi uuniriltilää, laita alimmaalle tasolle uunipelti, jossa on vähän vettä.
- Lihaa paistettaessa suositellaan lihan käänämistä ainakin kerran. Paistamisen aikana suositellaan myös kaatamaan lihan päälle paistoliemi, joka on valunut.

UUNIN KÄYTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

ECO-lämmitys

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

ECO-lämmitys suositusasetus

| Kalatyppi | 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 KÄYTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

| Ruokatyppi | 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 | | 230 - 250 | 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⁾ Esilämmittä

²⁾ Pienten leivonnaisten paistaminen

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

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Paistaminen

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

¹⁾ Esilämmitä, älä käytä pikaelämmitystä,

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

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

¹⁾ Esilämmittä 5 minuuttia, älä käytä pikaelämmitystä.

²⁾ Esilämmittä 8 minuuttia, älä käytä esilämmitystä.

Paisto

| Ruokatyppi | Lisävaruste | Taso | Lämmitystyyppi | Lämpötila (°C) | Aika (min.) |
|-----------------|--|-------------------------------|----------------|----------------|-------------|
| Kokonainen kana | Ritilä + paahtopelti (keräämään valumat) | 2 - ritilä 1 - paahtopelti | | 180 - 190 | 70 - 90 |
| | Ritilä + paahtopelti (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 esilämmittettyä unua.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaaksi.
- 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 alimmallakin 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 pyhi uunin sisäpinnat

puhtaaksi rievulla tai pesusienellä.

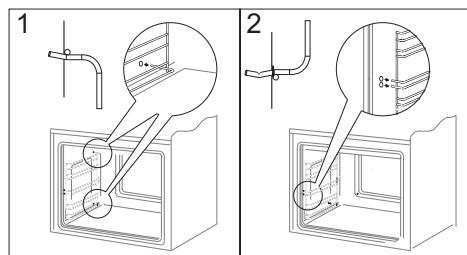
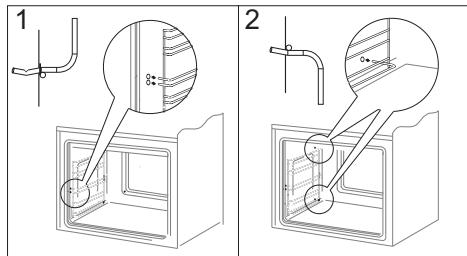
Tärkeää!

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

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

Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot (ei kaikissa malleissa)

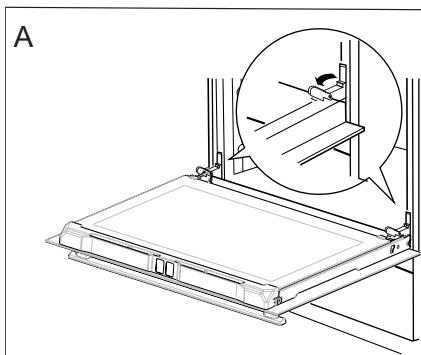
Jos haluat vetää sivutuet uunitilasta puhdistukseen, tarttu kiinnikkeeseen ja vedä sitä ulos. Sitten vedä sivutuet pois takakiinnikeestä.



PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunin luukun irrotus

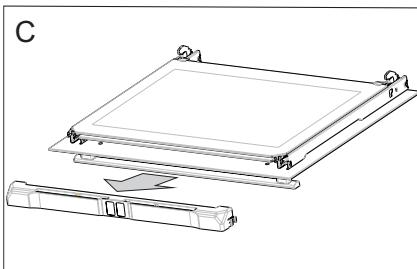
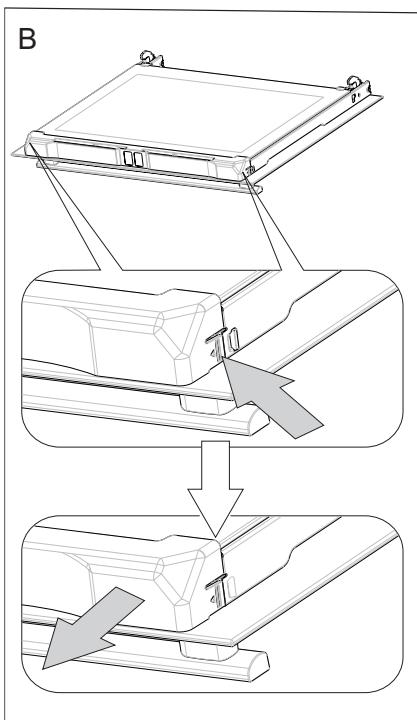
Voit irrotaa uuniluukun ulottuaksesi paremmiin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin pääinvastaisessa järjestyksessä. Lukituskielekkien 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 lukutukset

Sisälasin irrottaminen

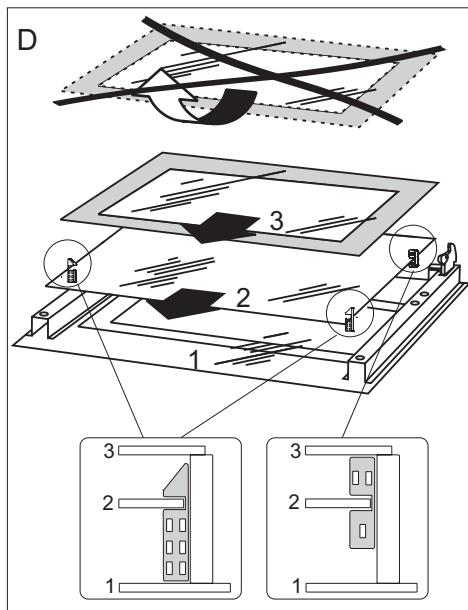
1. Irrota luukun ylälista (kuvat B ja C).



PUHDISTUS JA HUOLTO

2. Vedä lasi pois paikoiltaan (kuva D). Aseta lasi takaisin puhdistukseen jälkeen ja kiinnitä ylänurkkien päätყkappaleet 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 päättä sisään, kunnes kuulet napsahduksen. Paina sen jälkeen vasenta päättä sisään, kunnes kuulet napsahduksen.

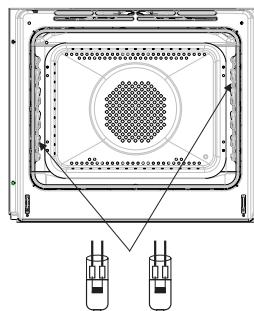


Unun lampun vaihto

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 suojuksen irti litteän ruuvivaimen avulla. Pese suojuksen 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 vastakeeseenaan.
7. Aseta lampun suojuksen takaisin paikalleen.

Varoitus: Varmista, ettet kosketa halogenia 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. kappaleita 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.

Sähköunin 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 käytettäväissä.

Energiatehokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestysessä 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.

- 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 inbyggna ugnar. 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..... | 34 |
| Produktbeskrivning..... | 37 |
| Installation..... | 39 |
| Användning..... | 41 |
| Användning av ugnen-praktiska råd..... | 50 |
| Testrätter..... | 53 |
| Rengöring och underhåll..... | 55 |
| Åtgärder vid fel..... | 58 |
| Tekniska data..... | 59 |

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 ugnss-/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 grills-tekning.
- 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 avhjälpts 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 eftervärmens.**

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 deponeeras enligt de föreskrifter som gäller för återvinning.



Kassering av förbrukade produkter

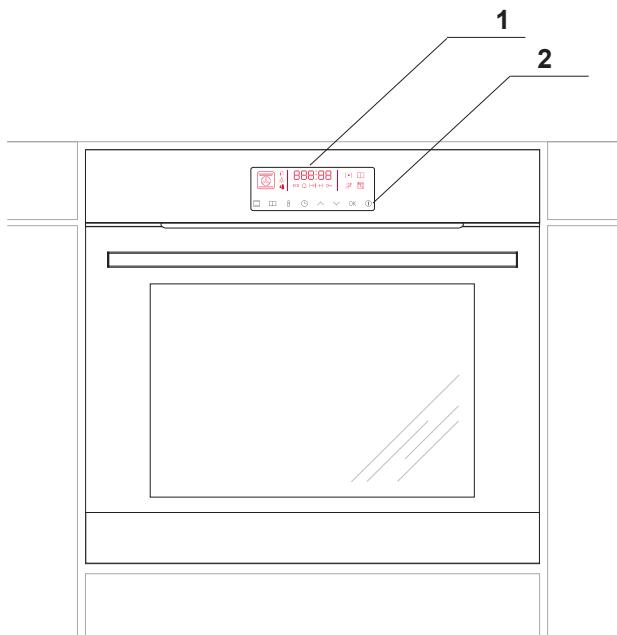


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektro-niska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpack-ningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig be-teckning. 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.

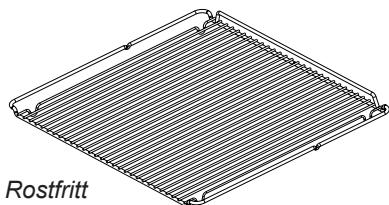
BESKRIVNING AV PRODUKTEN



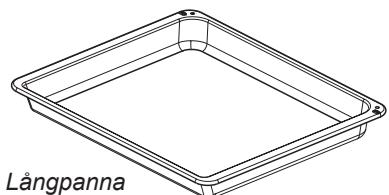
- 1 Kontrollpanel
- 2 Till-/fråknappen

UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

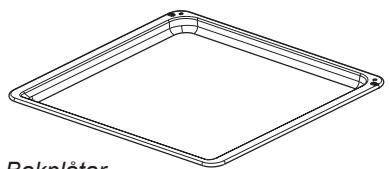
Ugntillbehör



Rostfritt
grillgaller

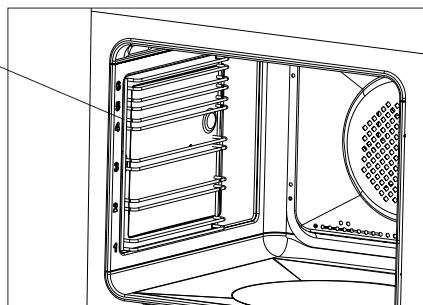


Långpanna



Bakplåtar

Ugnsfalsar



INSTALLATION

Vid inbyggnad ska ugnen placeras så nära strömförsljningen 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 strömförsljningen 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

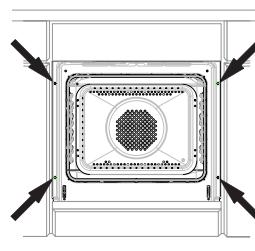
OBS!: För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (kan vara en huvudströmbrytare).

Min. säkring är 16 A.

Montering av ugnen

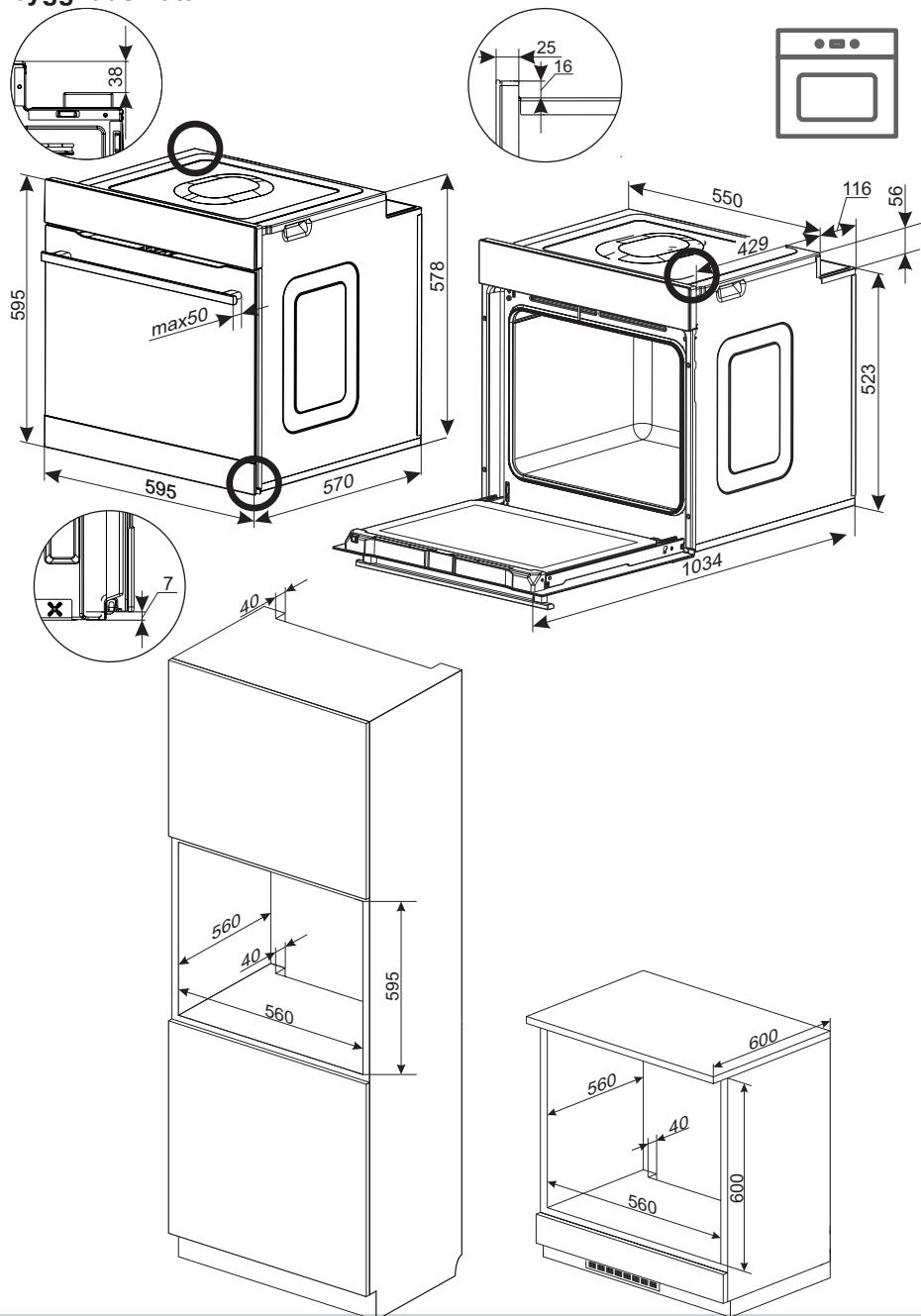
Efter nätanslutning kan ugnen skjutas in i köksskåpet och fastgöras vid skåpet.

- 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 skruvorna 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.

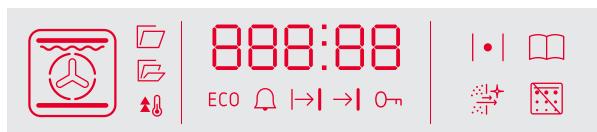
Kontrollpanel

Till-/fråknappen (1) sitter till höger om displayen. Till-/fråknappen 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 |
|-------------|-------------------------------|----------|-------------------|
| (I) | Till-/fräcknapp (standbyläge) | (L) | Ställa in klockan |
| [] | Ugnsfunktioner | ^ | Plus / upp [+] |
| [] | Förinställda program | ▼ | Minus / ner [-] |
| thermometer | 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 | | Övervärm |
| | Vanlig uppvärming | | Undervärme |
| | Kaka | | Upptining |
| | Grill | | Denna funktion är modellberoende |

ANVÄNDNING

Aktiva funktioner*

-  Köttermometer är ansluten
-  Belysningen är tänd
-  AutoDoor Open (en gång)
-  AutoDoor Open (altid)
-  Snabbvärmning
-  ECO aktiv
-  Timer aktiv
-  Fördöjd tidsinställning
-  Tidsinställd funktion
-  Barnlås aktivt
-  Förvärmning av ugn aktiv
-  Förinställda program aktiva
-  Katalytisk rengöring aktiv
-  Dörrlås och pyrolysrengöring aktiva (ugn med pyrolysrengöring)

* Beroende på modell

Anslutning till elnätet

När du ansluter till elnätet (eller efter ett strömbrott) 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 strömbrott går alla inställningar, exempelvis för varaktighet, temperatur och uppvärmningsfunktion förlorade. Du måste göra om inställningarna för att kunna fortsätta använda ugnen. Om pyrolysrengöringen avbryts (eller ugnsluckan är låst av någon anledning), börjar ugnen kylas ner och dörröppningen starta innan du kan ställa in tiden.

Ställa in aktuell tid

När du ansluter ugnen till elnätet börjar timmen  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 minuterna. 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 inställningsfunktioner 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.

ANVÄNDNING

Förvärma ugnen (termostatsymbol)

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

Ugnsfunktioner

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

| Funktionsbeskrivning | Ugnsfunktioner | | | | | | Temperatur [°C] | Förinställd temperatur [°C] |
|-----------------------------|----------------|-----------|-------------|---------------|------------|-------|-----------------|-----------------------------|
| | Belysning | Övervärme | Mellanvärme | Varmluftsläkt | Undervärme | Fläkt | | |
| Belysning | ✓ | | | | | | - | - |
| Snabbvärmning | ✓ | | ✓ | ✓ | | ✓ | 30 | 280 |
| ECO värme | | | | ✓ | | ✓ | 30 | 280 |
| Varmluftsfunktion | ✓ | | | ✓ | | ✓ | 30 | 280 |
| Över- och undervärme | ✓ | ✓ | | | ✓ | | 30 | 280 |
| Kaka | ✓ | ✓ | | | ✓ | ✓ | 30 | 280 |
| Grillspett/grill | ✓ | | ✓ | | | | 30 | 280 |
| Turbogrill/turbo stekspett | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | 30 | 280 |
| Supergrill/super grillspett | ✓ | ✓ | ✓ | | | | 30 | 280 |
| Pizza | ✓ | | | ✓ | ✓ | ✓ | 30 | 280 |
| Undervärme | ✓ | | | | ✓ | | 30 | 240 |

ANVÄNDNING

| | | | | | | | | | |
|--|-------------------|---|--|--|--|---|---|---|---|
| | Upptining | ✓ | | | | ✓ | - | - | - |
| | Ångrengöring* | ✓ | | | | | | | |
| | Pyrolysrengöring* | ✓ | | | | | | | |

* Beroende på modell

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

När ugnsfunktionerna är aktiva

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

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

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

Tryck på sensor och håll den intryckt för att ändra temperaturen. Använd 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 släcks 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 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 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 födröjd tidsinställning. Enda undantaget är pyrolysrengöring, som inte kan ändras.

Tidsinställd funktion

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

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

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

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

Födröjd tidsinställning

Du kan ställa in tiden så att ugnen startar vid en specifik tidpunkt under en angiven tid. Du kan födröja ugnen start från 1 minut till 10 timar, varaktigheten kan ställas in i upp till 10 timmar. För att aktivera födröjd 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 för att bekräfta.

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

Du avbryter funktionen med för att ställa in längsta möjliga värde och trycker på 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 |  | <input type="checkbox"/> | 175 |
| P17 | Bread | | <input type="checkbox"/> | 180 |
| P18 | Dough proving | | <input type="checkbox"/> | 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.

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  för att bekräfta visas snabbvärmningens symbol  på displayen. Du hör in pipsignal när den inställda temperaturen har uppnåtts, pipsignalen tystnar när du öppnar ugnsluckan. Sätt in maten i ugnen och stäng ugnsluckan, det förinställda programmet startar när luckan är stängd.

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

Avsluta ett förinställt program

Du hör en pipsignal när det förinställda programmet är klart.

Ugnslucka

Ugnsluckan måste vara stängd när ugnen är i gång. När du öppnar ugnsluckan avbryter du den pågående funktionen. Om luckan är öppen längre än 30 sekunder hörs en pipsignal

som påminner dig att stänga luckan. Tryck på valfri sensor eller stäng ugnsluckan för att stänga av pipsignalen.

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

Begränsa ugnens funktionstid

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

Snabbvärmning

För att snabbt förvärma ugnen är fläkten, fläktvärmern 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

ANVÄNDNING

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 standby-läget, 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 inställt 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.

Active SmellCatalyst

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

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.
- Du kan inte förkorta tillagningstiden genom att ställa in en högre temperatur, vi rekommenderar inte att du förvärmmer ugnen.
- Ändra inte temperaturinställningen under tillagning och öppna inte ugnslackan.

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

| Maträtt | Ugnens funktion | Temperatur °C | Nivå | Tid (min.) |
|---------------------|-----------------|-----------------------|------|---------------------|
| Sockerkaka | | 160–200 | 2–3 | 30–50 |
| Jästkaka /pundskaka | | 160–170 ¹⁾ | 3 | 25–40 ²⁾ |
| Jästkaka /pundskaka | | 155–170 ¹⁾ | 3 | 25–40 ²⁾ |
| Pizza | | 200–230 ¹⁾ | 2–3 | 15–25 |
| Fisk | | 210–220 | 2 | 45–60 |
| Fisk | | 160–180 | 2–3 | 45–60 |
| Fisk | | 190 | 2–3 | 60–70 |
| Korv | | 230–250 | 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 maträcker som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

¹⁾ Förvärm

²⁾ Tillagning av mindre mängder

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Bakning

| Maträtt | Tillbehör | Nivå | Uppvärmning | Temperatur (°C) | Bak-/stektid 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 kakformer diameter 20 cm | 2 svarta kakformer placerade diagonalt, bak till höger och fram till vänster | | 180–200 ¹⁾ | 50–70 ²⁾ |

¹⁾ Förvärmning, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

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

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.

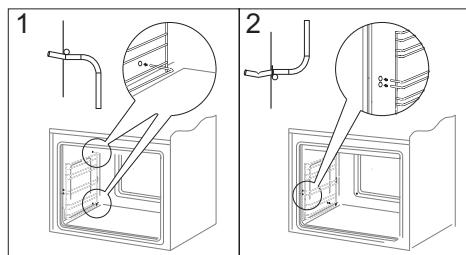
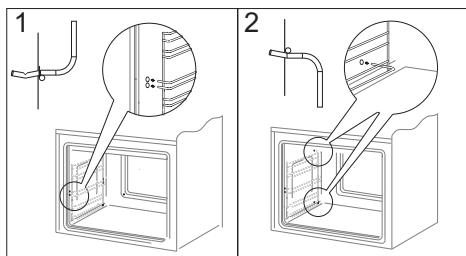
- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång).
Använd aldrig starka, repande rengörings och putsmedel. Använd alltid rekommenderade ugnsgreningsmedel.
- Låt ugnen stå öppen en stund 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 rotskador uppstå.**

Ångrengöring – SteamClean

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

Ugnsfalsar

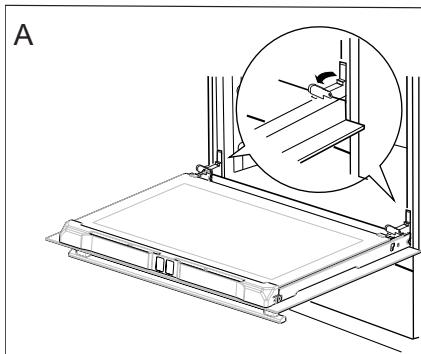
Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

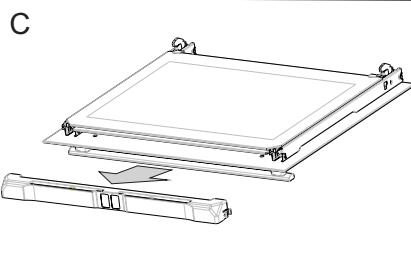
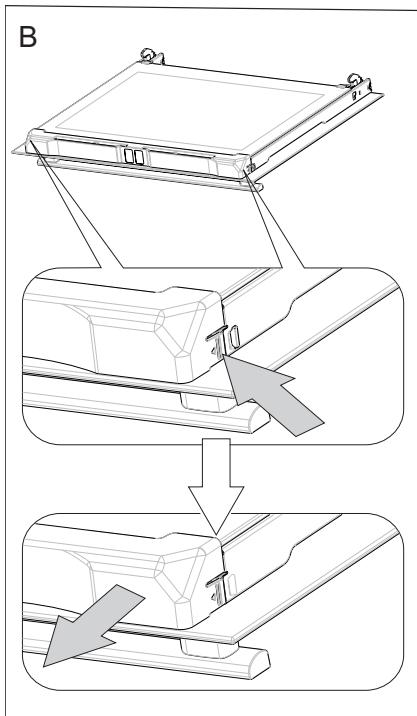
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra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



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångärn

Avmontering av det innersta glaset

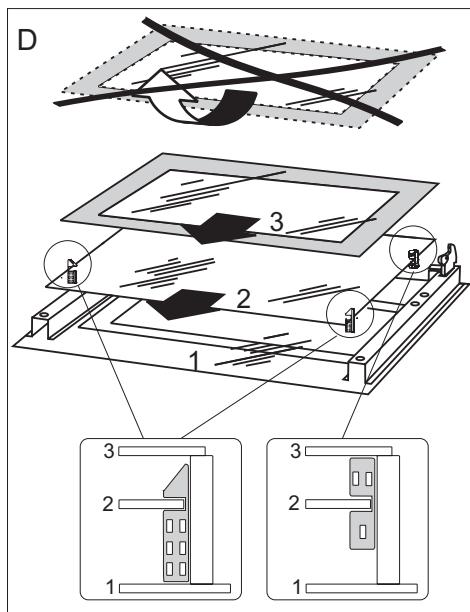
1. Dra försiktigt av kantlistan. (fig. B, C)



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Viktigt! Tryck inte in den övre profilen på luckans bägge sidor samtidigt. För att passa in luckans övre profil på rätt sätt placeras du profillens 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”.

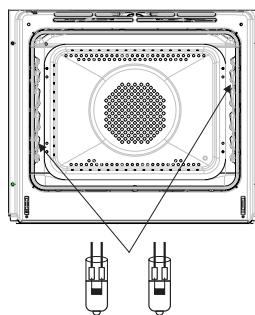


Byte av ugnslampa

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, diskta 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 smäfél 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 propskåpet, byt säkring om den har smält. |
| 2.Ugnsbelysningen fungerar inte. | Lampan är lös eller skadad. | Skruga 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 luftcirculation ECO (ring-värmeelement + fläkt) |  |
| Automatisk luftcirculation ECO (under + övervärme + grill + fläkt) |  |
| Automatisk luftcirculation ECO (under + övervärme) |  |

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

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

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

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



Gram A/S
Gejlhavegård 2B
DK-6000 Kolding
+45 73 20 10 00
www.gram.dk