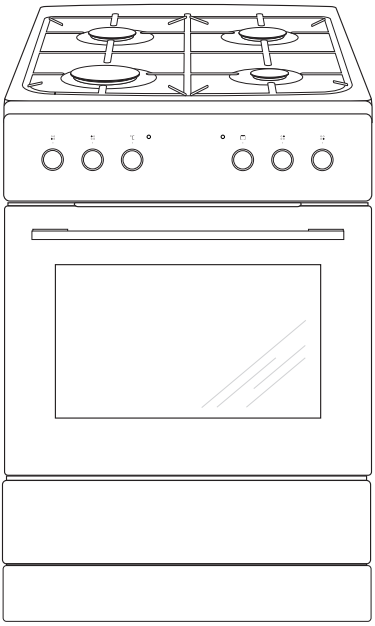
GRAM



Type

GK 5610-90
GK 5610-90 X

FI	**Käyttöohje**	**2**
SE	**Bruksanvisning**	**32**

Onnittelemme uuden GRAM-sähkölieden omistajaa FI

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

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

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

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta lieden toimintaan.

SISÄLTÖ

Tärkeitä turvatietoja.....4

Tuotteen kuvaus 10

Muita tietoja 11

Asennusohje.....13

Käyttö.....17

Uunin käyttö-käytännön vinkkejä 22

Testiruoat.....25

Puhdistus ja huolto 27

Toimet ongelmatilanteissa 31

Tekniset tiedot.....32

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

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

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

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

Huomautus. Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittopinnalla.

Uuni kuumenee käytön aikana hyvin kuumaksi ja jäähtyminen pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa. Uunin ollessa käytössä saattaa laite kuumentua paljon. Älä päästä lapsia laitten läheisyyteen.

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

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

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

Älä aseta keittopinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia ja alumiinifoliota, sillä ne voivat kuumeta.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän avulla.

Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua alkuperäistä paistolämpömittaria.

HUOMIO. Kaasukäyttöisen keittiölaitteen käyttö synnyttää lämpöä, kosteutta ja palamistuotteita sen huoneen ilmaan, johon laite on asennettu. Varmista, että keittiön ilmanvaihto on riittävä etenkin laitteen käytön aikana.

Jos laitetta käytetään pitkäaikaisesti ja runsaasti, ilmanvaihtoa voi olla tarpeen tehostaa esimerkiksi tehostamalla huoneen mekaanista ilmanvaihtoa tai lisäämällä ilmanvaihtoa palamistuotteiden poistamiseksi ulkoilmaan.

Keskustele ammattilaisen kanssa ennen ylimääräisten ilmanvaihtolaitteiden asentamista.

HUOMIO. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoa varten. Sitä ei tule käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten huoneiden lämmittämiseen.

Laite on tarkoitettu tavallisiin kotitaloustoimiin (esimerkiksi ruoanlaittoon) tavallisille käyttäjille.

Kotitalousympäristöjä ovat:

– talot ja asunnot

– kaupat, toimistot ja muut vastaavat työtilat

– maalaistalot

– hotellit, motellit, aamiaismajoitukset ja muut asuintilat, joissa laitetta käyttävät tavalliset käyttäjät.

TÄRKEITÄ TURVATIETOJA

- Uunin sisäpinnat kuumenevat laitteen käytön aikana ja pysyvät kuumina vielä jonkin aikaa uunin käytön jälkeen. Varo polttamasta itseäsi!
- Älä päästä lapsia laitteen läheisyyteen kun se on käytössä. Polttimet, uuni, grilli, uuninluukun ikkuna ja kattilat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo saamasta palovammoja.
- Kuumat lieden osat voivat vaurioittaa läheisten laitteiden verkkojohtoja, joten ne tulee pitää turvallisen matkan päässä laitteesta.
- Älä koskaan sijoita vetolaatikkoon mitään helposti syttyviä tai kuumuudelle arkoja aineita tai esineitä.
- Kun valmistat paistia, älä jätä käynnissä olevaa liettä ilman valvontaa. Kuumat öljyt ja rasvat voivat ylikuumeta ja syttyä.
- Kun ruoka alkaa kiehua, pienennä liekki mahdollisimman pieneksi. Näin vältät liekin sammuttamisen.
- Korjauksia saa suorittaa vain valtuutettu huollon ammattilainen. Älä käytä vahingoittunutta liettä ennen kun se on saatu uudelleen kuntoon.
- Kaasuhanaa tai kaasupullon venttiiliä ei saa avata ennen kuin on varmistettu, että kaikki muut hanat ovat kiinni.
- Pidä polttimet kuivina ja siisteinä. Jos poltin kuitenkin likaantuu, anna lieden jäähtyä täysin ennen puhdistusta.
- Älä laita keittoastiaa välittömästi polttimen päälle.
- Älä laita yli 10 kg painaavaa keittoastiaa ritilälle yhden polttimen päälle. Kaikkien ritilän päällä olevien astioiden kokonaispaino ei saa ylittää 40 kg.
- Älä kolhi nuppia tai polttimia.
- Älä laita yli 15 kg painavia esineitä auki olevan uuniluukun päälle.
- Kaikki muutokset tai korjaukset saa suorittaa ainoastaan valtuutettu alan ammattilainen.
- Älä kierrä kaasunuppia auki-asentoon ellei kädessäsi ole sytytettyä tulitikkua tai sytytintä.
- Liekkiin puhaltaminen on kieletty.
- Puhdista lieden kansi ennen kuin avaat sen. Kannen saa sulkea vain kaikkien keittolevyjen jäähdyttyä täysin.
- Joissakin malleissa kansi on lasia. Lieden lasikansi voi särkyä, jos sitä kuumennetaan. Polttimien ollessa toiminnassa kannen täytyy olla nostettuna ylös. Sammuta kaikki polttimet ennen kannen sulkemista.
- Välttääksesi mahdolliset omat vammat tai laitteen vaurioitumisen älä yritä tehdä itse mitään korjauksia. Ei saa suorittaa muutosta eri kaasutyypille eikä sähköliitäntämuutoksia itse. Myös laitteen siirtäminen on kielletty. Sellaisia töitä saa tehdä vain valtuutettu alan ammatilainen.
- Älä päästä pikkulapsia tai ohjeita lukemattomia henkilöitä lieden läheisyyteen.
- Älä koskaan käytä GKG 60-01 UMH B - lieden kaasu-uunia välittömästi sähköuunin käyttämisen jälkeen. Uunin lämpöuastusten tulee antaa viiletä muutaman minuutin ajan.

TÄRKEITÄ TURVATIETOJA

- JOS EPÄILET KAASUVUOTOA:
  Älä sytyttää tulitikkuja, polta tupakkaa, käytä sähkökatkaisijoita (sis. ovikello tai valokytkin), äläkä käytä muita sähkö- tai mekaanisia laitteita, jotka käynnissä olevina voivat aiheuttaa sähkö- tai iskukipinöimistä. Sulje heti pulloventtiili tai kasuverkkohana, tuuleta tila huolellisesti. Jos laitteessa on vika, ilmoita välittömästi huoltopisteelle tai kaasuntoimittajalle.
  Ennen minkään korjauksen aloittamista ehdottomasti irrota laite sähköverkosta (huom: ym. ohjeet). Ilmoita huoltopisteelle tai kaasuntoimittajalle.
- Älä liitä kaasuputkiin mitään antennijohtoja, esim. radioantennia.
- Jos vuotava kaasu syttyy tuleen, sulje välittömästi tulohana.
- Jos pullon venttiilistä vuotava kaasu on syttynyt palamaan, heitä märkä palopeitto pullon päälle ja sulje pulloventtiili. Anna pullon jäähtyä. Tämän jälkeen vie kaasupullo ulos. Vauroitunutta kaasupulloa ei saa enää ottaa käyttöön.
- Jos aiot olla käyttämättä laitetta muutaman päivän, on suljettava kaasuverkkotulohana. Pulloventtiili on suljettava aina käytön jälkeen.
- Älä koskaan puhdista laitetta höyryllä tai painehöyrypesurilla!

SÄHKÖNSÄÄSTÖVINKKEJÄ

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

• **Käytä oikeita keittoastioita.** Astian pohjan halkaisija ei saa olla polttimen kruunua pienempi. Muista käyttää kantta.
• **Pidä polttimet, ritilä, ja levy puhtaana.** Lika estää lämmön siirtymistä. Palaneen lian poistossa käytetään luonnolle haitallisia aineita. Puhtaana on pidettävä erityisesti kaasusuuttimet.
• **Vältä tarpeetonta kannen nostamista.** Älä avaa uuninluukkua liikaa.
• **Käytä uunia vain silloin, kun laitat ruokaa runsaasti.** 1 kg lihaa voi yhtä hyvin laittaa polttimella, käytämällä vähemmän energiaa.
• **Katkaise virta ajoissa ja käytä jälkilämpöä.** Jos ruoan paistamisaika ylittää 40 minuuttia, käytä keittotason keittämisen aikana varaantunutta jälkilämpöä hyväksi katkaisemalla virta 10 minuuttia ennen arvioitua kypsymisaikaa.

Huom: jos käytät ohjainta, paistamisajat on asetettava lyhyemmiksi.

• **Uunin luukku on oltava kunnolla kiinni.** Lämpö voi vuotaa tiivistekumiin tarttuneen lian takia. Pidä luukun tiivisteet puhtaana.
• **Tasoa ei suositella sijoitettavaksi kylmäkalusteiden läheisyyteen**, sillä se nostaa niiden energiankulutusta.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

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

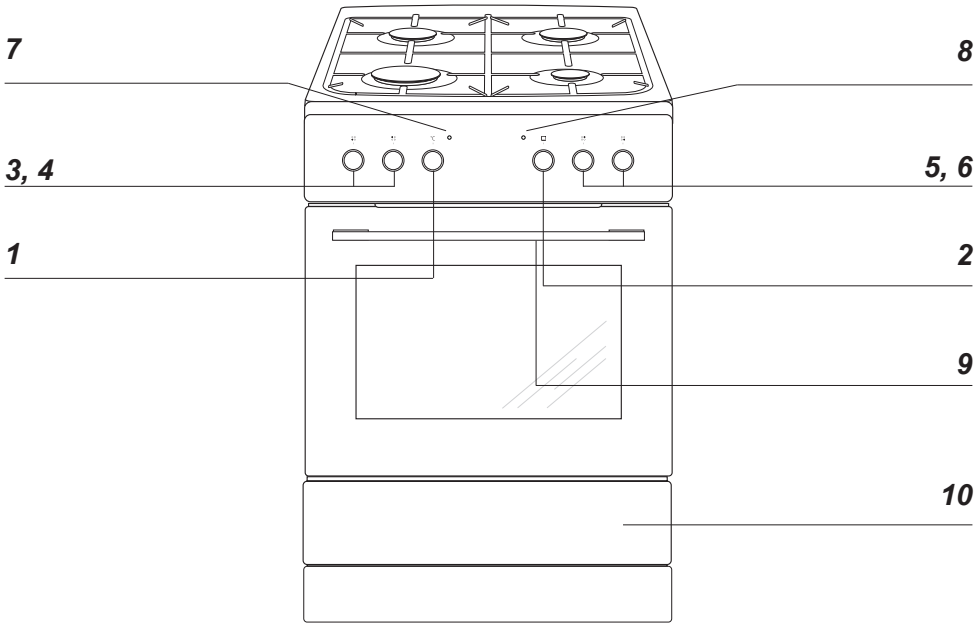
HÄVITTÄMINEN

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

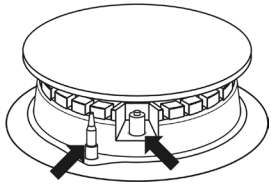
Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Viemällä vanhan laitteen uudelleenkäyttökeskukseen autatte suojelemaan luontoa.

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

TUOTTEEN KUVAUS



1 Uunin lämpötilasäädin
2 Uunin toimintosäädin
3 Polttimien säätimet (Iso poltin)
4 Polttimien säätimet (Normaalipoltin)
5 Polttimien säätimet (Normaalipoltin)
6 Polttimien säätimet (Lisäpoltin)
7 Uunin lämpötilan osoitin
8 Merkkivalo
9 Uunin luukun kahva
10 Säilytystila

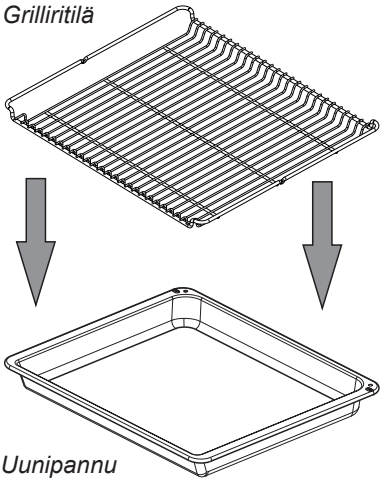


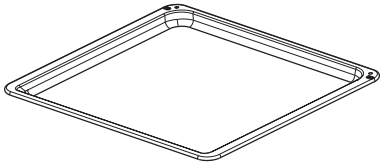
Liekinvarmistin Sytytyslaite

MUITA TIETOJA

Laitteen vakiovarusteet

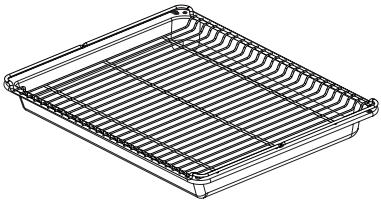
Grilliritilä



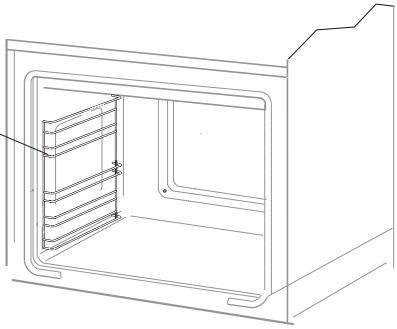


Leivinpelti

Uunipannu



Sivutuet

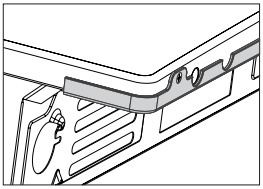


ASENNUS

teen sijoittaminen ja asennus

- Keittiössä on varmistettava riittävä tuuletus ja tiloissa on myös oltava kuivaa. Erityisesti tulee huolehtia riittävän ilmanvaihdon takaamisesta voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Laite liitetään pakokaasujen poistolaitteeseen, joko tuuletusruudun tai liesituulettimen kautta. Liesituulettimen asennus on suoritettava sen oheisten ohjeiden mukaisesti. Laite on sijoitettava siten, että käyttäjällä on esteetön pääsy ohjauspaneeliin.
- Laitteen pitkään kestävän tai hyvin tehokkaan käytön aikana tarvitaan lisätuuletusta. Ikkunan avaaminen ajoittain pitäisi saada aikaan riittävä ilmanvaihto.
- Rinnakkain asennuksessa sen molemmille puolille saa sijoittaa keittiökalusteita. Etäisyyden lattian ja keittotason välillä on oltava korkeintaan 900 mm. Ei suositella sijoittaa laitetta sitä korkeammalla.
- Keittiön latian on oltava tasainen ja kova (älä käytä lautoja ym. tukia)
- Ennen ensimmäistä käyttöä laite täytyy asettaa vaakasuoraan. Tämä on erittäin tärkeätä keittorasvan tasaisen valumisen kannalta. Säätöjalkoihin pääsee käsiksi, kun vetolaatikko on vedetty ulos.

Tärkeää! Älä poista reunasuojusta laitteesta (ei kaikissa malleissa).

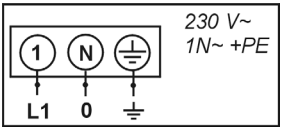


Tärkeää:
Vaikka tuotteesta pyritäänkin mahdollisimman huolellisesti poistamaan jäysteet ja reunojen epätasaisuudet, noudata varovaisuutta käsitellessä – suosittelemme käyttämään suojakäsineitä asentamisen aikana.

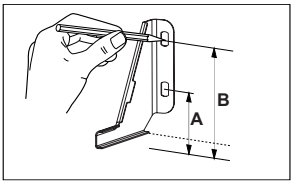
Sähköliitännät

• Vaihevirta vaihtovirta 230 V 1N~ + PE 50 Hz, laite on varustettu 3 x 1,5 mm2 liitäntäjohdolla, johdon pituus noin 1,5 metriä, pistokkeessa suojamaadoitus.
•Sähkörasiassa on oltava suojamaadoitusjohto. Rasiaa ei saa sijoittaa seinässä laitteen yläpuolellä. Sähkörasia on sijoitettava niin, että siihen on vapaa pääsy.
• Ennen kuin laitat pistokkeen sähkörasiaan on tarkistettava seuraavat kohdat:
- onko sulakkeen ja johtojen kapasiteetti riittävä,
- toimiiko maadoitus oikein ja täyttääkö se voimassa olevat määräykset,
- onko säilytetty vapaa pääsy sähkörasiaan

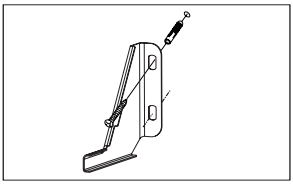
HO5 VV-F

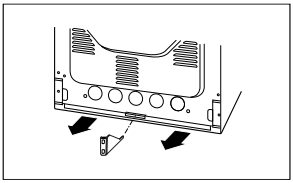


Kaatumisvarmistuksen asennus seinään



Höjd 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm





Kaasuliitännät

Huom!
Laite on liitettävä verkkoon, jossa virtaava kaasu on sitä tyyppiä, johon laite on tarkoitettu. Perustietoja laitteesta ja kaasutyypin ilmoittava tarra on tyyppikilvessä. Liitännät saa tehdä ainoastaan ammattiasentaja, jonka kaasunjakeluyhtiö on valtuuttanut. Vain valtuutettu asentaja tekee tarvittavat muutokset kaasutyypin mukaan.

Ohjeita asentajalle

• Asentajalla on oltava voimassa oleva valtuutus.

• Asentajan täytyy lukea huolellisesti kaikki tyyppikilvessä olevat tiedot kaasutyypistä. Hänen on myös varmistettava, minkä tyyppistä kaasua on paikallisessa verkossa.

• Asentajan on tarkistettava seuraavat kohdat:
-onko ilmanvaihto riittävän tehokasta
-ovatko kaikki liitännät tiiviitä
-toimivatko kaikki laitteen osat oikein
-onko sähköverkkoon mahdollista liittää suojamaadoitusjohto (nolla-johto)

• Liekinvarmistin ja sytytyslaite on säädettävä välirenkailla.
-tarkista toimiiko liekinvarmistin ja sytytyslaite oikein
-jos ei, irrota säätönuppi ja asenna välirenkaita niin monta kuin tarvitaan venttiilitappiin
-tarkista toimivatko nyt liekinvarmistin ja sytytyslaite oikein
-asenna painovälirengas ja säätönuppi

Huom!
Liitännät saa tehdä ainoastaan ammattiasentaja, jonka kaasunjakeluyhtiö on valtuuttanut. Asennus täytyy suorittaa voimassa olevien määräysten mukaisesti.
Laitteella on R1/2 ulkopuolisella kierteellä varustetut kaasuliittmet, joista yksi on tukittu tulpalla. Kaasuliitäntää muutettaessa ruuvaa tulppa kiinni (vääntömomentti korkeintaan 20 Nm). Käytä liitännän tiivistykseen teflontiivistenauhaa. Tulpan kiinnittäminen on suoritettava varoen ettei korkein sallittu vääntömomentti ole ylitetty. Näin varmistat, että liitäntä on kestävä ja tiivis.

Tärkeää!
Tee jokaisen vähennysventtiilin vaihdon yhteydessä liedelle tekninen tarkastus, joka käsittää kaasuventtiilit ja liekinvarmistimen oikean toiminnan.

Tärkeää!
Tarkista kaikkien liitäntöjen tiiviys asennuksen jälkeen! Käytä esim. saippualiuosta. Älä käytä avotulta tiiviyskoetta varten.

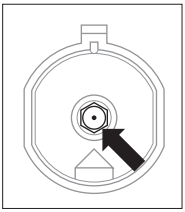
Muulle kaasutyypille muuttaminen:

- Suuttimien vaihto
- ’Säästöliekin’ säätäminen

Defendi-poltin (polttimen rungossa on merkintä *DEFENDI*)			**Kaasutyyppi**		
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar	G110 1a 8 mbar
Lisä	Suuttimen halkaisija	mm	0,77	0,50	1,50
	Lämpökuormitus	kW	1,00	1,00	1,00
	Kaasunkulutus	g/h	-	73	-
Medium	Suuttimen halkaisija	mm	0,97	0,65	1,85
	Lämpökuormitus	kW	1,75	1,75	1,75
	Kaasunkulutus	g/h	-	127	-
Suuri	Suuttimen halkaisija	mm	1,29	0,87	3,20
	Lämpökuormitus	kW	3,00	3,00	3,00
	Kaasunkulutus	g/h	-	218	-

Muille kaasutyypeille tehtäviä muutoksia varten täyttyy ottaa kaasuhanat pois.

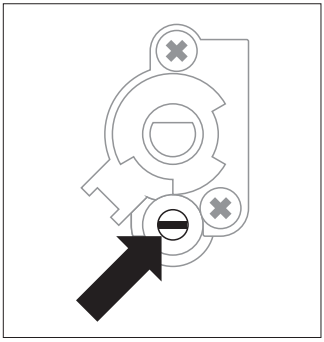
Polttimen liekki	**Muuttaminen nastekaasusta maakaasuksi**	**Muuttaminen maakaasusta nestekaasuksi**
Täydellinen	1. Vaihda polttimen suutin taulukossa olevien tietojen mukaisesti	1. Vaihda polttimen suutin taulukossa olevien tietojen mukaisesti
Säästö	2. Ruuvaa säätöruuvi hieman vasemmalle ja säädä liekki	2. Ruuvaa säätöruuvi täyteen oikealle, tarkista liekki



Suuttimen vaihtaminen: ruuvaa suutin auki ruuviavaimella (7). Vaihda uudelle kaasutyypille sopiviin suuttimiin (ks. taulukko).

Huom!
Varoitus: näitä laitteen muulle kaasutyypille muuttamista koskevia toimia saavat suorittaa ainoastaan valtuutetut asentajat.
Huom!
Säätämistoimien päätyttyä laitteen seinään on laitettava kaasutietoja ilmoittava tarra.

Ottoilman säätäminen on laitteessa tarpeetonta. Oikean liekin sinivihreä sydän näkyy selvästi. Vääran kaasun laadun tai polttimen huonon kunnon oireena liekki lepattaa, on keltainen ja siitä tulee savua. Sytytä liekki täyteen voimakkuuteen noin kymmeneksi minuutiksi. Silloin aseta säätönuppi ’säästö’ asentoon. Jos liekki ei sammu eikä siirry suuttimeen, kaasu ja liekki ovat oikeita.
Kaasun syöttö polttimiin avataan ja säädetään tavallisilla hanoilla tai liekinvarmistimella varustetuilla hanoilla (kuva A). Käännä polttimen säätönuppi ’säästö’ kohdalle ja säädä kaasuhana 2,5 mm ruuvitaltalla.



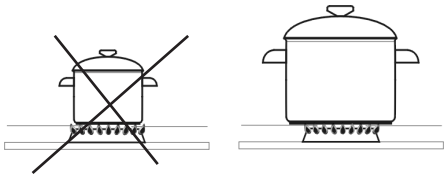
Kuva.A

Ennen käyttöönottoa

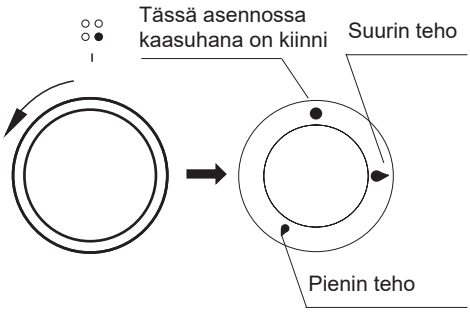
- Poista kaikki pakkauksen osat, puhdista uunin sisäpuoli lämpimällä vedellä ja tavallisella pesuaineella.
- Poista kaikki uunin varusteet ja puhdista ne lämpimällä vedellä ja tavallisella pesuaineella.
- Tuuleta tila (kytke ilmanvaihtolaitteet päälle ja avaa ikkuna).
- Lämmitä uuni noin 30 minuuttia 250°C, poista lika ja puhdista laite perusteellisesti.

Polttimien käyttö

Polttimien ja niiden säätonuppien sijainti on annettu Laitteen selostus luvussa.
Astian valinta:
Valitse sopivan kokoinen astia. Älä koskaan päästä liekkiä palamaan yli astian alareunan. Noudata pohjan halkaisijasta annettuja ohjeita, kuten kuvissa esitetään. Suosittelemme, että astian pohjan hajkaisija on vähintään 2,5-3 kertaa polttimen hajkaisijaa suurempi.
• Lisäpoltin: astian pohjan halkaisija on oltava 90-150 mm
• Normaali poltin: astian pohjan halkaisija on oltava 160-220 mm
• Iso poltin: astian pohjan halkaisija on oltava 200-240 mm. Suosittelemme, että astian korkeus ei ole sen pohjan halkaisijaa suurempi.



Polttimien ohjausnupit



Sytytyslaitteen käyttö

- Sytytä tulitikku
- paina vastaavaa keittoalueen ohjausnuppia, kierrä se ison liekin tunnuksen kohdalle 🔥,
- sytytä liekki, liekin sytyttyä pidä ohjausnuppi painettuna noin 3 sekuntia,
- liekin sytyttyä vapauta nuppi ja aseta haluttu teho.

Huom!
Jos laitteesi on varustettu liekinvarmistimella, liekin sytyttyä pidä ohjausnuppi painettuna ison liekin kohdalla noin 10 sekuntia, kunnes varmistin aktivoituu.

Sytytyslaitteen käyttö

- paina vastaavaa keittoalueen ohjausnuppia, kierrä se ison liekin tunnuksen kohdalle 🔥
- pidä ohjausnuppi painettuna kunnes liekki syttyy
- liekin sytyttyä vapauta nuppi ja aseta haluttu teho

Huom!
Jos laitteesi on varustettu liekinvarmistimella, liekin sytyttyä pidä ohjausnuppi painettuna ison liekin kohdalla noin 10 sekuntia, kunnes varmistin aktivoituu.

Liekinvarmistimen toiminta

Joissakin malleissa polttimissa on lämpösähköelementeillä toimiva liekinvarmistin. Jos polttimen liekki sammuu vahingossa (nesteroiskeet, ilmavirta jne.), kaasun tulo sulkeutuu automaattisesti estäen siten kaasun mahdollisuuden virrata huoneeseen.

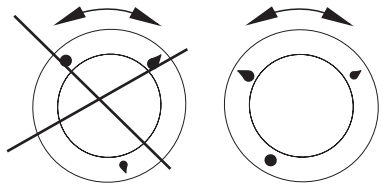
Liekinvarmistimen aktivoiduttua käyttäjän on säädettävä poltin uudellen ennen seuraavaa käyttöä.

Polttimen tehon valinta

Oikein säädetyn polttimen liekin sinivihreä sydän näkyy selvästi. Liekin suruus riippuu ohjausnupin asennosta:

🔥 iso liekki (suurin teho)
🔥 pieni liekki (pienin teho – 'säästö')
● ei liekkiä (kaasuhana kiinni)

Polttimien teho asetetaan näin:

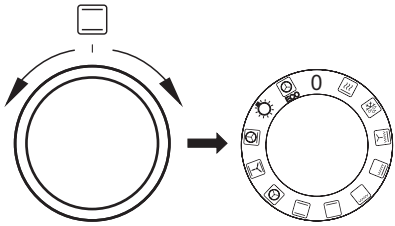


Huom!

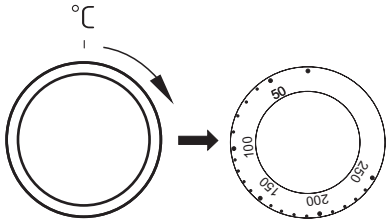
Säätö nolla ● ja suurimman 🔥 tehon väli on kielletty.

Uunin käyttö

Uunia voidaan lämmittää ala-, ylä-, grilli- ja kiertoilmavastuksen avulla.
Kierrä valitsin haluamaasi asentoon.



Valitse seuraavaksi paistolämpötila lämpötilanvalitsimen avulla.



Uunin kytkeminen pois päältä: kierrä sekä uunin toimintatavan valitsin että lämpötilanvalitsin asentoon „●” / „0”.

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

Ruoan valmistus kiertoilmatoiminnolla

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

- Näin säästyy sähköä, sillä lämpötila voi olla alhaisempi kuin perinteistä uunilämpöä käytettäessä.
- Koska lämpötila on alhaisempi, uunikaan ei likaannu yhtä paljon. Rasva ei pala yhtä helposti kiinni ja uuni on helpompi puhdistaa.
- Mikäli samanaikaisesti paistetaan useita ohuita kakkupohjia tai pellillisiä pikkuleipiä, kannattaa käyttää alhaalta katsottuna ensimmäistä ja kolmatta tasoa.
- Uunin sulatustoiminto on hyvin nopea ja sitä voidaan käyttää samanaikaisesti kaikilla tasoilla.
- Uunin luukku voidaan avata myös kakkujen paistamisen aikana ilman, että kakut painuvat kasaan.
- Perinteisille uuneille tyypillistä pitkää esilämmitystä ei tarvita, vaan valittu lämpötila saavutetaan nopeasti.

HUOMAA!
Mikäli uunin takana sijaitseva kiertoilmapuhaltimen moottori menee epäkuntoon, uunin virta tulee katkaista välittömästi. Uunin lämmitys ilman puhallinta saattaa vahingoittaa uunia.

Toimintosäädin - Asetus

Pikalämmitys
Kiertoilma + grilli

Puhallin
Käytä tätä asetusta pakastettujen leivonnaisten ja leivän sulattamiseen.

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

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

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

Alalämpö
Tämä säätö kytkee uunista päälle ainoastaan alavastuksen.

Tasalämpö
Tasalämpövalinta mahdollistaa uunin käytön normaalina tasalämpöuunina.

Kiertoilma
Uunin takaseinässä oleva kiertoilmapuhallin kytkeytyy päälle.
Tällä lämmitystavalla on seuraavia etuja:

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

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

Pizzatoiminto
Tässä asennossa ovat uunin kiertoilmapuhallin, -vastus ja alalämpö päällä. Toiminto sopii erityisesti piirakoiden ja pizzojen valmistukseen. Tuloksena on rapea pohja ja mehukas pinta..
HUOM! Kiertoilmatoimintoa voi käyttää ruoan tai uunin jäähdytykseen, jos lämpötila on nolla-asennossa.

Uunivalo
Asennossa syttyy pelkästään uunivalo

ECO

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

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

Grillaus

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

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

Huom!

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

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- Leivonnassa voidaan käyttää myös ostettuja uunipeltejä ja vuokia, jotka tulee sijoittaa uuniritilälle. Vuokien on oltava mustia, koska ne johtavat paremmin lämpöä ja lyhentävät paistoaikaa.
- Vaaleiden peltien ja vuokien käyttöä ei suositella, kun käytetään ylä- ja alalämpöä, niitä käytettäessä voi leivonnaisen pohja jäädä paistumatta.
- Ennen kuin otat leivonnaisen uunista, varmistu, että se on kypsä kokeilemalla hammastikulla (tikun tulisi olla kuiva ja puhdas, kun leivonnainen on kypsä).
- Leivonnainen tulisi jättää uuniin vielä noin viideksi minuutiksi virran pois kytkemisen jälkeen.
- Taulukossa 1 annetut arvot ovat vain ohjearvoja ja niitä voidaan muuttaa kokemustesi ja mieltymystesi mukaan.
- Mikäli tieto keittokirjassa poikkeaa suuresti tämän uunin annetuista ohjearvoista, käytä ystävällisesti tämän uunin arvoja.

Lihan paistaminen

- Lihaa paistettaessa suositellaan minimipainoksi kiloa, pienemmät määrät suositellaan paistettavaksi pannulla liedellä.

- Lihan paistamiseen suositetaan käytettäväksi paistonkestäviä astioita, joissa myös kädensijat kestävät paiston.

- Käyttäessäsi uuniritilää tai varrasta, laita alimmalle tasolle uunipelti, jossa pieni määrä vettä.

- Lihaa paistettaessa suositellaan lihan kääntämistä ainakin kerran, paistamisen aikana suositellaan myös kaatamaan lihan päälle paistoliemi, joka on valunut, tai kuumaa suolavettä, kylmää vettä ei saa kaataa lihan päälle.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

ECO-lämmitys

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

ECO-lämmitys suositusasetus

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

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

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

Ruokatyyppi	Lämmitystyyppi	Lämpötila (⁰C)	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
Naudanliha		180 - 190	2	100 - 150
Sianliha		160 - 230	2	90 - 150
Sianliha		160 - 190	2	90 - 150
Sianliha		180 - 190	2	100 - 150
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 paistamismieltymystesi mukaan.

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Paistaminen

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

[1] Esilämmitä, älä käytä pikaesilämmitystä,

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

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Grillaus

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

[1] Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

[2] Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

Paisto

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

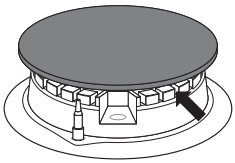
Ajat koskevat ruokaa, joka laitetaan kylmään uuniin. Ajoista on vähennettävä 5 - 10 minuuttia, jos käytetään esilämmitettyä uunia.

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

Polttimet, poltinlieden ritilä, uunin kotelo

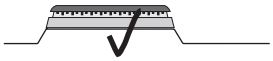
Jos polttimet ja ritilä ovat likaantuneet, nämä osat on otettava pois liedestä ja pestävä lämpimällä vedellä sekä rasvalle ja lialle tarkoitetulla astianpesuaineella. Kuivaa ne sen jälkeen liinalla. Kun ritilä on poistettu, pese poltinliesi huolellisesti ja pyyhi se kuivalla ja pehmeällä liinalla. Varmista etenkin, että kansien alla olevien renkaiden liekkiaukot ovat puhtaat, ks. alla olevaa kuvaa. Älä käytä teräslankaa tai poraa.



Varoitus:
Polttimen osien on aina oltava puhtaita. Veden hiukkaset voivat estää kaasun virtausta ja saada aikaan virheellisen poltinliekin.

Tärkeää:
Polttimen kannet ja johdot on asetettava oikein paikalleen, jotta ne ovat lieden päällä suorassa kuvan mukaisesti.

Oikein



Väärin

Väärin

Emaloidut pinnat (uunin pohja ja uunin luukku) ja ohjauspaneeli pyyhitään pesuaineveteen kostutetulla liinalla. Sitkeät tahrat voidaan tarvittaessa liottaa pois kostealla liinalla.

Uuni

Alhaiset kypsennyslämpötilat pitävät uunin puhtaampana.

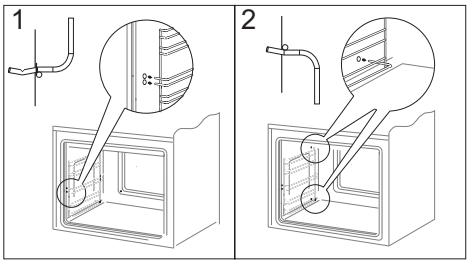
- Älä koskaan laita uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen. Älä käytä vahvoja hankaavia tai pintaa naarmuttavia aineita tai kiillotusaineita. Käytä ainoastaan suositeltua uunisuihketta.
- Jätä uunin luukku auki uunin puhdistuksen jälkeen,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

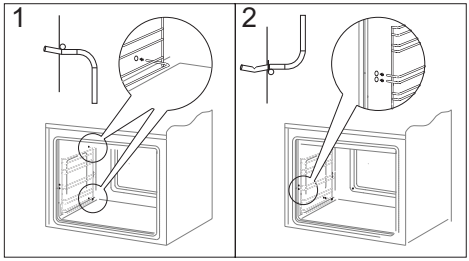
Steam Clean - höyrypuhdistus

Kaada 0,25 litraa (1 lasillinen) vettä uunin ensimmäisellä tasolla olevaan uunipannuun. Sulje uunin luukku.
Aseta lämpötilasäädin 50°C kohdalle, ja valitse alalämpötoiminto. Uunin lämmitysaika on noin 30 minuuttia. Puolen tunnin kuluttua avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kuiviksi rievulla tai pesusienellä. Sen jälkeen puhdista pinnat lämpimällä pesuainevedellä.

Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot (ei kaikissa malleissa)

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

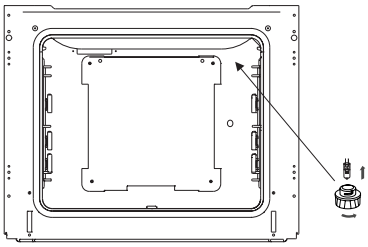




Uunin halogeenilampun vaihtaminen

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

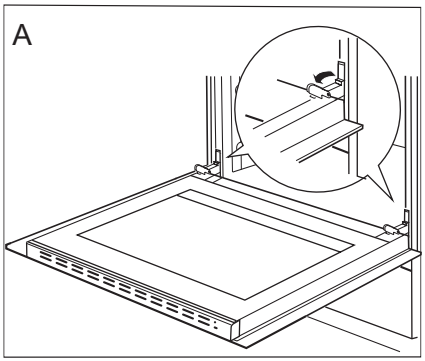
1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
2. Poista hyllyt ja pellit uunista.
3. Ruuvaa lampun kansi irti sekä pese ja pyyhi se kuivaksi.
4. Vedä halogeenilamppu pois kankaan tai paperin avulla. Vaihda halogeenilamppu tarvittaessa uuteen.
- jännite 230 V
- teho 25 W
5. Aseta halogeenilamppu paikalleen.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



Uunin valaistus

Uunin luukun irrotus

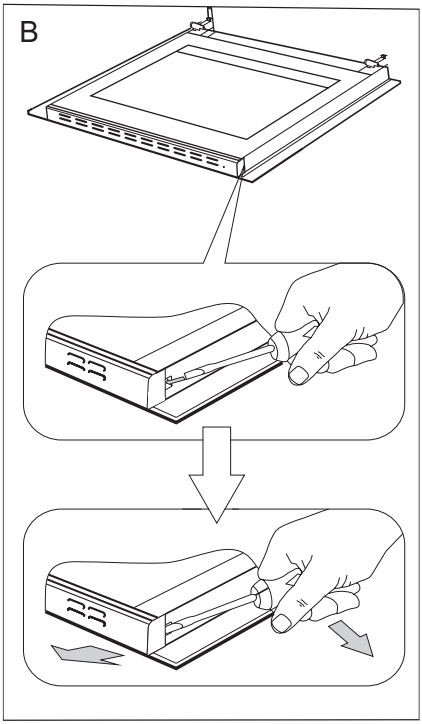
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa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

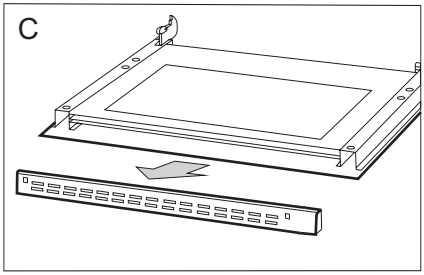


Näin avaat saranoiden lukitukset

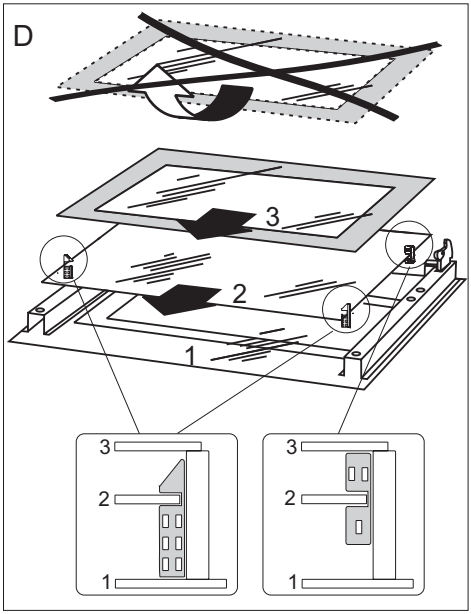
Sisälasin irrottaminen

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





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



TOIMET ONGELMATILANTEISSA

Toimi mahdollisissa ongelmatilanteissa aina seuraavasti:

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

ONGELMA	SYY	TOIMI
1. Poltin ei syty	liekkiaukot ovat likaiset	sulje kaasu venttiilistä, sulje poltinnupit, tuuleta huone, ota pois poltin ja puhdista se, puhalla liekkiaukkoihin
2. Kaasun sytytin ei sytytä	virtakatkos	tarkista sulakelaatikko ja korvaa mahdollinen palanut sulake uudella
	katkos kaasun tulossa	avaa kaasun kaasuventtiili
	likainen (rasvainen) kaasun sytytin	puhdista kaasun sytytin
	nuppia ei ole painettu	pidä nuppia painettuna, kunnes polttimen kruunun ympärille tulee täysi liekki
3. Liekki sammuu, kun poltin sytytetään	tarpeeksi kauan nuppi vapautettu liian nopeasti	pidä nuppia painettuna pitempään ”suuren liekin” asennossa
4. sähkölaitteet eivät toimi	virtakatkos	tarkista sulakelaatikko ja korvaa mahdollinen palanut sulake uudella
5. uunin valo ei toimi	hehkulamppu on löysällä tai rikki	kiristä hehkulamppua tai vaihda se, jos se on palanut (ks. Puhdistus ja huolto)

TEKNISET TIEDOT

Jännite	230V~ 50 Hz
Teho	3,6 kW
Lämpöteho / watt	
Lisäpoltin	1000 W
Normaalipoltin	1750 W
Iso poltin	3000 W
Mitat	90 / 60 / 60 cm

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

Tuote vastaa eurooppalaisten standardien EN 60335-1 ja EN60335-2-6, EN 30-1-1 vaatimuksia.

Sähköuunin energiamerkinnät ovat standardin EN 60350-1 /IEC 60350-1, EN 30-1-1 mukaisia. Nämä arvot on määritetty vakiotyökuormituksella, kun seuraavat toiminnot ovat aktiivisina: ylä- ja alalämpö (perinteinen lämmitys) ja puhallinlämmitys (kiertoilma), jos nämä toiminnot ovat käytettävissä.

Energiatehokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestyksessä seuraavasti:

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

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

Lycka till med din nya GRAM-spis

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

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

Observera!

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

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

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsanvisningar.....34

Produktbeskrivning.....40

Uppgifter angaende utrustning.....43

Installation.....44

Användning.....48

Bakning, köttstekning-praktiska råd.....53

Testrätter.....56

Rengöring och underhåll.....58

Åtgärder vid fel.....62

Tekniska data.....63

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

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

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

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

Obs. Brandrisk: Använd inte kokytan som förvaringsplats.

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

När man använder ugnen, blir några delar heta.

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

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

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

Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, och lock på hällens ovansida eftersom de kan bli heta. Spisen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

Använd endast den originale stektermometern som följer med ugnen.

Se till att barn inte kommer i närheten av ugnen.

VARNING. När du använder en gasspis produceras värme, fukt och förbränningsprodukter i rummet där den är installerad. Se till att köket är väl ventilerat, i synnerhet när produkten används.

En intensiv användning av produkten kan kräva ytterligare ventilation, till exempel ökad mekanisk ventilation där sådan finns, extra ventilation för att säkert leda ut förbränningsprodukterna samtidigt som du ökar luftcirkulationen i rummet med extra ventilation.

Samråd med fackman innan du installerar extra ventilation.

VARNING. Produkten får uteslutande användas för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål, exempelvis att värma upp rummet.

Produkten är avsedd för vanligt arbete (d.v.s. matlagning) i hushåll.

Det kan vara:

- Villor och lägenheter
- Butiker, kontor och liknande arbetsplatser
- Bondgårdar
- Hotell, motell, B&B och andra miljöer av bostadstyp där produkten används av icke professionella

- Under användning blir anordningen het. Man ska vara försiktig och undvika att beröra heta element inne i ugnen.
- Se till att barn inte berör ugnen när den används. Några element i ugnen blir heta under användning. Det gäller särskilt spisens gasbrännare, spisgaller, glaset i ugnsluckan, kokkärl och kastruller med varmt innehåll – allt detta kan orsaka att barn bränner sig.
- Se till att kablar från andra elektriska köksanordningar (t ex mixer) inte kommer i kontakt med spisens heta delar.
- Man ska inte placera lättantändliga föremål i spislådan, då dessa lätt kan börja brinna.
- På grund av brandfara får inte spisen lämnas utan tillsyn vid stekning. Olja och fett kan fatta eld på grund av överhettning.
- Man ska vara försiktig vid kokning av maträtter så att de inte kokar över och orsakar spill på gasbrännare.
- Om något fel uppstår på spisen ska den användas först sedan felet åtgärdats av en fackman.
- Man ska inte öppna gaskranen som finns på gasledning eller på gascylinder utan att först säkerställa att alla kranar är avstängda.
- Se till att gasbrännare inte smutsas ned. Om gasbrännare blir smutsiga ska man rengöra dem och torka dem så snart de svalnat.
- Kokkärl ska inte placeras direkt på gasbrännare.
- Man får inte placera kokkärl som väger mer än 10 kilo på spisgaller direkt över en gasbrännare. För hela spisgallret gäller maxgränsen 40 kilo.
- Man ska inte slå eller på annat sätt utsätta vred och gasbrännare för våld.
- Man ska inte placera kokkärl tyngre än 15 kg på öppen ungslucka.
- Spisen får inte repareras av icke-fackman.
- Man får inte sätta på spisens vred utan att ha en tänd tändsticka eller annan tändanordning redo.
- Man får inte släcka gasbrännarens låga genom att blåsa på den.
- Det rekommenderas att innan man öppnar spisens lock (kåpa) ska man rengöra den ordentligt. Spisplattan måste svalna innan man stänger locket.
- Några spistyper är utrustade med glaslock. Detta kan spricka om den värms upp,därför ska man stänga av alla gasbrännare innan man stänger locket.
- Det är förbjudet att själv göra ändringar på spisen för att anpassa den till annan typ av gas, flytta den till annat ställe samt att göra ändringar i eltillbehör. Sådant får utföras enbart av en kvalificerad installatör.
- Tillåt inte barn eller personer som inte läst denna bruksavisning att använda spisen.

OM DU MISSTÄNKER ETT GASUTSLÄPP FÅR DU INTE:

Tända tändstickor, röka, sätta på och stänga av elektriska anordningar (dörrklocka eller strömbrytare för lampor) eller använda andra elektriska och mekaniska anordningar som orsakar att gnistor uppstår. Man ska genast stänga ventilen på gascylindern eller kranen på gasledningen och vädra rummet och sedan tillkalla en kvalificerad fackman för att reparera felet.

- I samtliga fall där ett teknisk fel uppstår ska man koppla bort spisens elmatning och anmäla felet till service.
- Man får inte koppla några antennledningar t. ex. radio till gasanläggingar.
- Om gas läcker ut genom otäta gasanläggningar ska man genast stänga av gastillförseln genom att stänga avstängningsventilen.
- Om gas läcker ut från en otät ventil på en gascylinder ska man kasta en våt filt på gascylindern för att kyla den och sedan skruva ner ventilen. När gascylindern kylts ned ska man placera den utomhus. Man får inte återanvända den skadade gascylindern.
- Om man planerar att inte använda spisen på flera dagar ska man skruva ner huvudventilen på gasanläggningen. Om man använder gascylinder ska man skruva ner ventilen efter varje användning.
- För rengöring av spisen får man inte använda ångrengöringsanordningar.

HUR MAN SPARAR ENERGI

• Använda lämpliga kokkärl
Kokkärl ska aldrig vara mindre än gaslågans omkrets. Kom ihåg att använda lock.

• Se till att gasbrännare, spisgaller och spisplattor är rena
Smuts försämrar värmeöverföringen. Starkt inbränd smuts kan ofta endast tas bort med hjälp av miljöfarliga rengöringsmedel.
Särskilt ska man hålla brännluckor på kapselring och luckor i munstycken rena.

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

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

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

• Stäng ugnsluckan noggrant
Värme sipprar ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när det uppstår.

• Placera spisen långt ifrån kyl- och frysskåp
Genom att placera spisen 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 återanvändning.

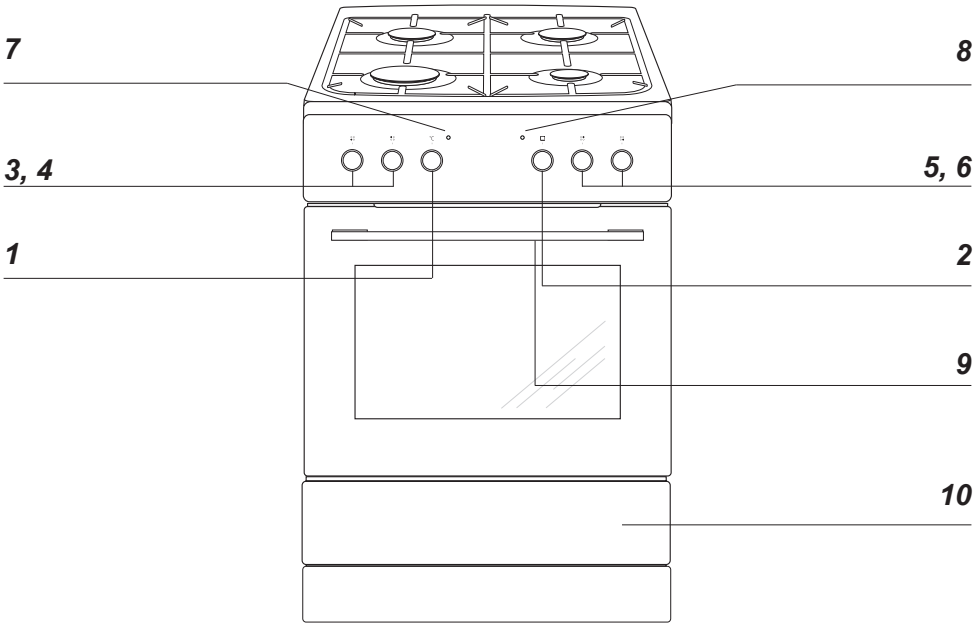
Kassering av förbrukade produkter

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

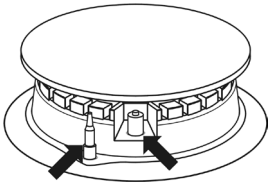
Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett stärkt miljöskydd.

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

PRODUKTBESKRIVNING



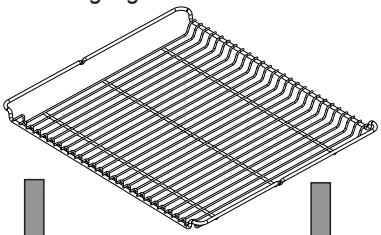
1 Vred för reglering av ugnstemperatur
2 Vred för ugnsfunktioner
3 Vred för gasbrännare, främre vänstra
4 Vred för gasbrännare, bakre vänstra
5 Vred för gasbrännare, bakre högra
6 Vred för gasbrännare, främre högra
7 Värmeindikator för ugn
8 Kontrollampa
9 Ugnsluckans handtag
10 Förvaringslåd

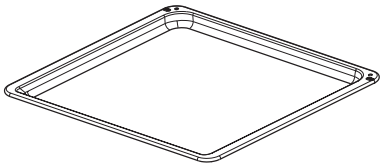


UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

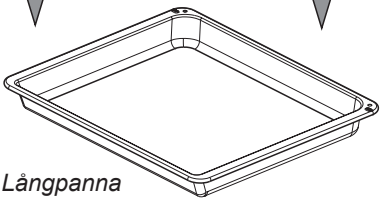
Spisens utrustning

Rostfritt grillgaller

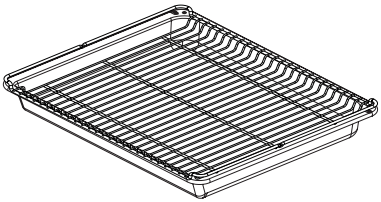




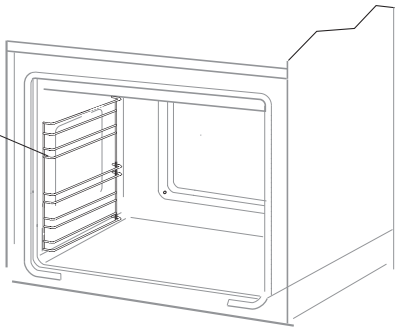
Bakplåtar



Långpanna



Ugnsfalsar

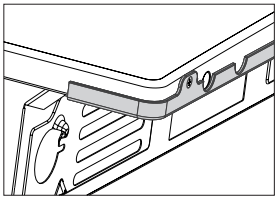


INSTALLATION

Uppställning av spisen

• Rummet som spisen står i ska vara torrt och ha en väl fungerande ventilation enligt gällande tekniska föreskrifter.
• Rummet ska vara utrustat med ventilationssystem som avleder dunster och gaser som uppstår under förbränning. Systemen bör bestå av ventilationsgaller eller spiskåpa. Kåpan ska monteras enligt anvisningar som finns i bruksanvisningen för spiskåpan. Spisen ska placeras så att samtliga styrelement är lättåtkomliga.
• Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100ºC, annars riskerar möbeln att deformeras. Om man inte är säker angående möblers temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.
• Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).
• Innan man börjar använda spisen ska man se till att den står rakt (vågrätt), t ex med hjälp av ett vattenpass. Detta är särskilt viktigt för att olja i stekpannan ska fördelas jämnt. Du gör nivåjusteringen med hjälp av de justeringsben som du kommer åt genom att öppna ugnslådan.

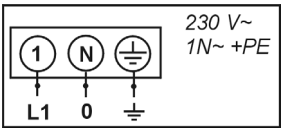
Viktigt! Ta inte av produktens kantskydd! (finns inte i alla modeller).



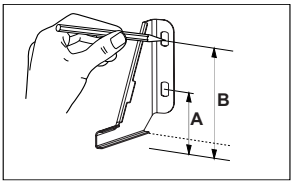
Viktigt:
Även om vi har gjort allt vi kan för att förebygga att produkten har vassa kanter bör du vara försiktig när du hanterar den – vi rekommenderar att du använder skyddshandskar under installationen.

Inkoppling av spis till elsystem

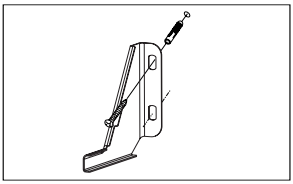
• Spisen är anpassad till matning med växelström, enfas (230V 1N~ + PE 50 Hz) och utrustad med kopplingsledning 3 x 1,5 mm² med jordad stickkontakt.
• Vägguttag som man ska koppla ledning till måste vara jordat och får inte finnas över spisen. Efter inställning av spisen ska väggguttaget vara lättåtkomligt för användaren.
• Innan man kopplar in spisen till vägguttag ska man kontrollera att:
- Säkerhetspropp och eltillbehör klarar belastningen från spisen.
- Eltillbehör är utrustade med ett effektivt jordningssystem enligt gällande normer och lagföreskrifter.
- Stickkontakten är lättåtkomlig.

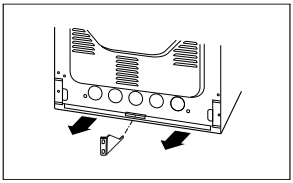


Montering av tippskydd



Höjd 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm





Inkoppling av spisen till gassystemet

Observera!
Spisen ska kopplas in till ett gassystem som är lämpligt för den gastyp spisen är tillverkad för. Uppgifter om gastyp finns på beteckningsskylten. Inkoppling av spisen måste utföras av en auktoriserad installatör, vilket även gäller anpassning av spisen till en annan gastyp.

Anvisningar för installatör

Installatören ska:

• ha tillstånd för att utföra gasinstallationer
• kontrollera uppgifterna som finns angivna på den skylt som finns på spisen angående gastyp som spisen är avsedd för samt jämföra dessa uppgifter med gasförhållandena på installationsstället.
• kontrollera:
- luftcirkulationen i lokalen,
- om kopplingarna i gassystemanordningen är täta,
- om spisens samtliga element fungerar på rätt sätt.
- om eltillbehören är anpassade till att samverka med skyddsledningen (noll).
• efter att ha ufört justering ska man skydda systemet med klämunderlägg och sätta tillbaka vredknappen.

Spisen har 2 rör med diameter ½ gängade i ena änden. Ett av rören är tätat med en propp.
Om man ändrar koppling ska man täta den andra kopplingen med en propp.
Vid ändring av koppling ska man skruva till proppen med momentnyckel med max. vridmoment 20Nm. Det rekommenderas att kopplingar tätas med teflontejp. Användning av högre vridmoment kan orsaka skador i kopplingen och göra den otät.

Observera!
Du ska alltid göra en teknisk kontroll av spisens gasventiler och kontrollera att gasens avstängningsanordning fungerar korrekt efter att du har bytt reducerventilen.

Observera!
Efter att ha avslutat inkopplingen av spisen ska man kontrollera tätheten hos alla kopplingar med hjälp av t. ex. vatten med lite tvål i.
Man får inte använda eld för att kontrollera tätheten.

Anpassning av spisen till annan gastyp

Anpassning av spisen till annan gastyp får endast utföras av auktoriserad installatör.

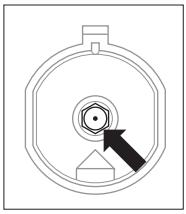
Observera!
Spis som levereras av tillverkaren har gasbrännare som är anpassade för förbränning av gastyp som anges på beteckningsskylt samt på garantibevis.

För att anpassa spisen till annan gastyp ska man:
- byta munstycke (se tabellen nedan)
- justera ”sparlåga”

Defendi brännare (märkt *DEFENDI* på brännaren)			**Gastyp**		
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar	G110 1a 8 mbar
Hjälpbrännare	Munstycke diameter	mm	0,77	0,50	1,50
	Värmeeffekt	kW	1,00	1,00	1,00
	Gasförbrukning	g/h	-	73	-
Mellan	Munstycke diameter	mm	0,97	0,65	1,85
	Värmeeffekt	kW	1,75	1,75	1,75
	Gasförbrukning	g/h	-	127	-
Stor	Munstycke diameter	mm	1,29	0,87	3,20
	Värmeeffekt	kW	3,00	3,00	3,00
	Gasförbrukning	g/h	-	218	-

För att uföra justeringsarbete ska man ta bort kranens vred.

Gasbrännares låga	**Anpassning från flytande gas till naturgas**	**Anpassning från naturgas till flytande gas**
Full	1.Gasbrännarens munstycke ska bytas till motsvarande enligt munstycke-tabellen	1. Gasbrännarens munstycke ska bytas till motsvarande enligt munstycke-tabellen
Spar	2. Skruva försiktigt loss justeringsskruven och justera lågans storlek	2. Skruva försiktigt åt justeringsskruven så mycket det går och kontrollera lågans storlek



Byte av gasbrännarens munstycke: man skruvar loss munstycken med hjälp av ett speciellt fälgkors 7 och byter munstycke till en ny enligt tabellen.

Man behöver inte justera ursprungligt luft i spisgasbrännare. Om lågan är rätt finns det distinkt blå-gröna i lågans inre kon. Kort, susande låga eller lång, gul och rykande låga betyder att gaskvaliteten är olämplig eller att gasbrännaren är skadad eller smutsig. För att kontrollera lågan ska man sätta på gasbrännaren i ca. 10 minuter på full låga och sedan vrida vredet till sparlåga. Lågan bör inte släckas eller hoppa över till munstycke.

Gastillförseln till spisgasbrännare öppnas och justerasmed skydd används kran med läckageskydd, fig. A. Kranar justeras vid tänd gasbrännare i sparlågeläge med hjälp av en justeringsskruv (storlek 2,5 mm).

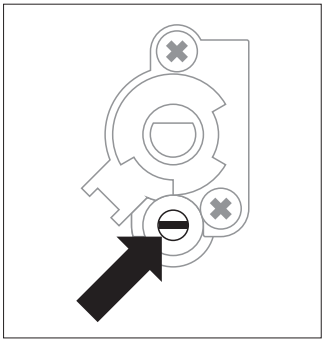


Fig.A

Observera!
Efter att ha avslutat installationen ska installatören sätta en etikett på spisen där det framgår för vilken gastyp spisen är anpassad.

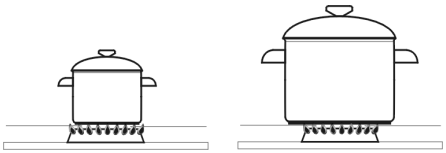
Innan man börjar använda spisen

• avlägsna delar av förpackningen om sådana finns kvar, töm ugnslådan och rengör ugnen
• ta ut ugnens utrustning och tvätta den i varmt vatten med lite diskmedel i,
• sätt på ventilationen (fläkt) i rummet eller öppna fönster,
• värm upp ugnen (250ºC i ca. 30 min.), ta bort smuts och rengör ugnen noggrant.
• följa betjäningsanvisningar och skyddsföreskrifter

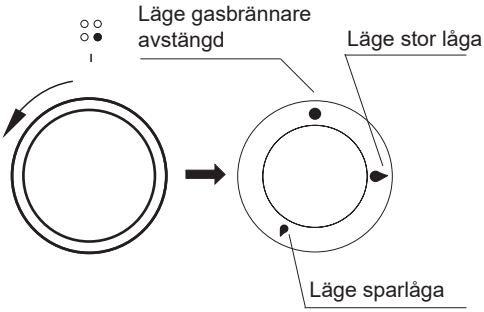
Ugnen får endast tvättas med varmvatten med diskmedel (inte med några starkare rengöringsmedel).

Val av lämpliga kokkärl

Se till att kokkärlens botten alltid är större än lågans omkrets samt att kokkärl har locket på. Det rekommenderas att kokkärlens diameter är 2,5 – 3 gånger större än lågans omkrets, dvs. för:
• liten brännare – kokkärl med diameter från 90 till 150 mm.
- medel brännare – kokkärl med diameter från 160 till 220 mm.
• stor brännare – kokkärl med diameter från 200 till 240 mm.
• kokkärlets höjd ska inte vara större än dess diameter.



Vred för styrning av gasbrännare



Starta gasbrännare

• tända en tändsticka,
• tryck till vredet så mycket det går och vrid det åt vänster till läge ”stor låga” 🔥,
• placera tändstickan invid tändhålet (se bilden nedan) och hålla vredet intryckt i ca. 3 sekunder från det att ugnen tänds,
• efter att gasen på gasbrännaren tänts ska man släppa vredet och ställa in önskad storlek på lågan.

Observera!
I spis utrustad med läckageskydd för gasbrännare ska man trycka på vredet och hålla det intryckt i läge ”stor låga” för att tända spisen och aktivera skyddet.

Starta gasbrännare med självtändare kopplad till vredet

• tryck till vredet så mycket det går och vrid det åt vänster till läge ”stor låga” 🔥,
• håll vredet intryckt tills gasen tänds,
• efter att gasen på gasbrännaren tänts ska man släppa vredet och ställa in önskad storlek på lågan.

Observera!
I spis utrustad med läckageskydd för gasbrännare ska man trycka på vredet och hålla det intryckt i läge ”stor låga” för att tända spisen och aktivera skyddet.

Läckageskydd

Några spistyper är utrustade med ett automatiskt system som stänger av gastillförseln om lågan försvinner.
Systemet hindrar gas från att läcka ut om lågan råkar släckas på grund av t. ex. att något spills på brännaren.
Efter att gasbrännaren släckts sätter man på den igen enligt instruktionerna ovan.

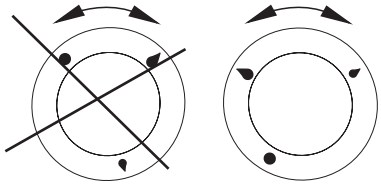
Inställning av lågan

Om gasbrännaren är korrekt justerad syns det distinkt blå-gröna i lågans inre kon. Lågans storlek styr du med hjälp av gasbrännarens vred:

🔥 stor låga
🔥 liten låga (så kallad sparlåga)
● gasbrännare avstängd (gastillförsel avstängd)

Lågans storlek kan justeras steglöst efter behov.

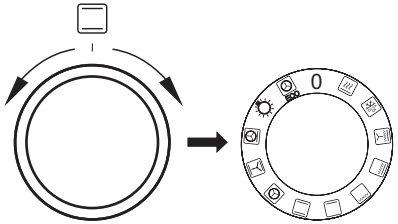
Observera!
Justera inte lågan i lägena ”avstängd” ● och läge ”stor låga” 🔥.



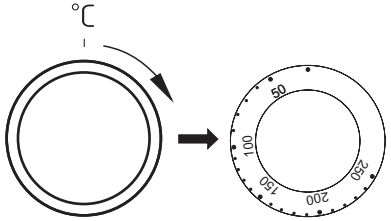
Användning av ugnen

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

Ställ in önskad ugnsfunktion, med funktionsvredet



Ställ in temperaturvredet på önskad temperatur.



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

Tillagning med varmluft

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

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

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

Ugnens funktionsknapp - Inställning:

Snabbuppvärmning
Varmluft + grill

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

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

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

Grill
Med denna inställning aktiveras grillen.

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

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

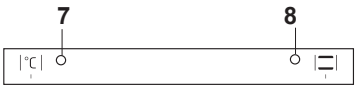
Varmluft
När denna funktion aktiveras startas en fläkt på bakre ugnsväggen.
Den ger konstant och jämn luftcirkulation inne i ugnen. Denna uppvärmningmetod har följande fördelar:
• ugnen hettas upp snabbare och man behöver inte förvärma den
• två falspar kan användas samtidigt
• kötträtter förlorar mindre fett och vätska under uppvärmning, vilket förbättrar smaken
• ugnen smutsas inte ner lika mycket
Du måste använda temperaturinställningen tillsammans med varmluftsfunktionen.

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

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

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

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



Kontrollampor

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

GRILLSTEKNING

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

För att aktivera grillfunktionen ska man:

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

För grill och Supergrill ska temperaturen ställas in på 250ºC, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 190ºC.

Observera!
När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

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

BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

Bakning

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

Stekning av kött

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

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

ECO uppvärmning

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

Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

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

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

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

Maträtt	Ugnens funktion	Temperatur (⁰C)	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
Nötkött		180–190	2	100–150
Fläskkött		160–230	2	90–150
Fläskkött		160–190	2	90–150
Fläskkött		180–190	2	100–150
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 förvärmd.

[1)] Förvärm

[2)] Tillagning av mindre mängder

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Bakning

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

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ning	Temperatur (ºC)	Tid (min.)
Varm macka av ljust bröd	Galler	4		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 snabbuppvärmningsfunktionen.

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

Undervärme

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

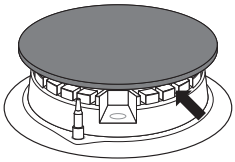
Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmd.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Spisen måste vara avstängd innan du börjar rengöra den, försäkra dig om att alla vred står på “●”/“0”. Påbörja inte rengöringen innan spisen har svalnat helt.

Gasbrännare, spisgaller, spisens hölje

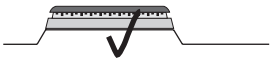
Om gasbrännarna eller spisgallret har blivit smutsiga, ska delarna tas bort från spisen och tvättas med varmt vatten och diskmedel som är avsett för fett och smuts. Torka dem sedan noga. När du har tagit bort spisgallret tvättar du gasbrännaren noga och torkar med en torr, mjuk trasa. Var särskilt noga med att lågöppningarna, som finns i en cirkel under brännarnas kapselring, är rena. Se bilden nedan. Använd inte stålull eller borra hål.



Varning:
Brännarna måste alltid hållas rena. Vattenpartiklar kan försämra gastillförseln och ge en felaktig gaslåga.

Viktigt:
Brännarnas kapselring och bleck måste placeras tillbaka på ett korrekt sätt, så att de ligger an rätvinkligt på spisen på det sätt som visas på bilden.

Rätt



Fel

Fel

Emaljerade ytor (ugnens botten, ugnsluckan) och kontrollpanelen torkas av med en fuktig trasa med såpvatten. Smuts som sitter hårt fast kan eventuellt mjukgöras genom att täcka området en stund med en fuktig trasa.

Ugnen

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

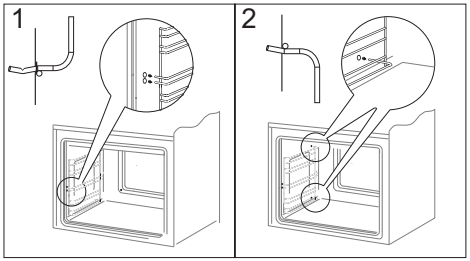
- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång). **Använd aldrig starka, repande rengörings och putsmedel. Använd alltid rekommenderade ugnsrengöringsmedel.**
- Låt ugnen stå öppen en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

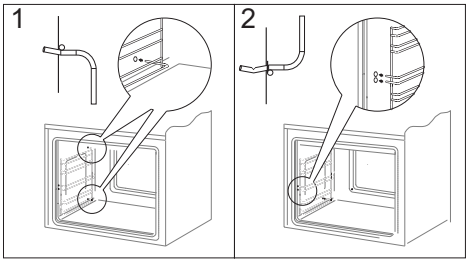
Steam Clean

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

(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)

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

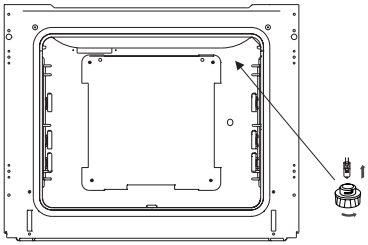




Byte av ugnens halogenlampa

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

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

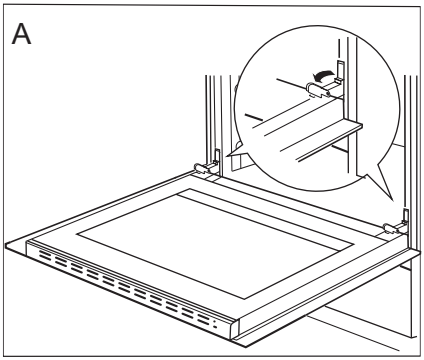


Ugnsbelysning

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

Demontering av ugnslucka

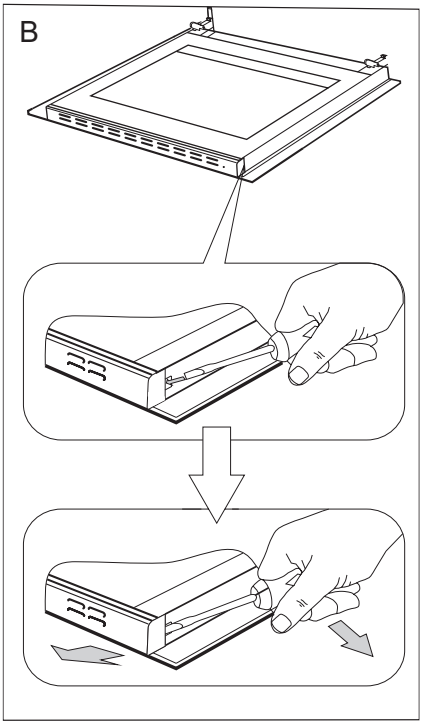
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra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

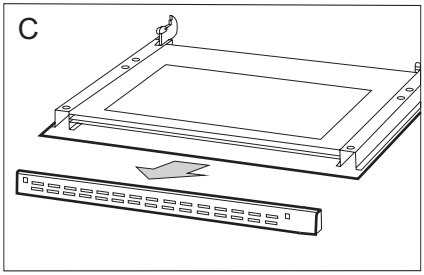


Uppdragning av säkerhetsdelar till gångärn

Avmontering av det innersta glaset

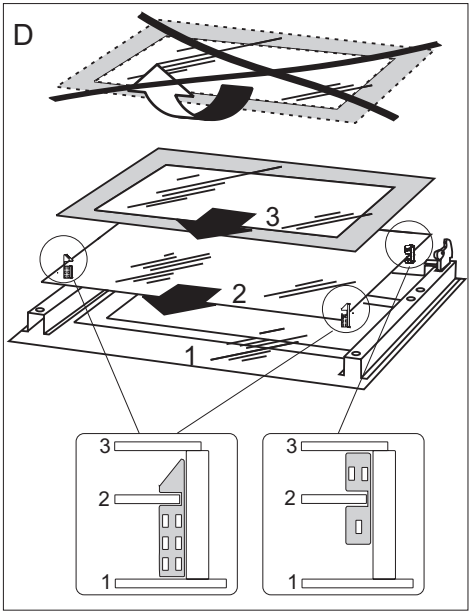
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)





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

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



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

- Stänga av spisen
- 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. Brännare tänds inte	lågöppningar är smutsiga	stäng av gasen med ventilen, stäng av vreden till brännaren, vädra rummet, ta av och rengör brännaren, blås på lågöppningarna
2. Gaständningen fungerar inte	strömavbrott	kontrollera proppskåpet, byt säkring om en säkring har gått
	avbrott i gastillförseln	öppna gascylinderns ventil
	smutsig (fet) gaständning	rengör gaständningen
	vredet är inte intryckt tillräckligt länge	tryck in vredet tills lågor finns runt hela brännaren
3. Lågan slocknar när brännaren tänds	vredet har släppts för snabbt	håll nere vredet längre i läge ”stor låga”
4. fel på elinstalleringar	strömavbrott	kontrollera proppskåpet, byt säkring om en säkring har gått
5. ugnens belysning fungerar inte	lampan är lös eller skadad	skruva fast lampan, eller byt gammal lampa (se kapitel Rengöring och underhåll)

TEKNISKA DATA

Märkspänning	230V~ 50 Hz
Märkeffekt	3,6 kW
Värmeeffekt / watt	
Hjälp gasbrännare	1000 W
Medel gasbrännare	1750 W
Stor gasbrännare	3000 W
Mått	90 / 60 / 60 cm

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

Allmän information

Produkten uppfyller kraven i EU-standarderna EN 60335- 1; EN60335-2-6, EN 30-1-1.

Informationen på elugnarnas elskyltar har angivits i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1, EN 30-1-1. Dessa värden har definierats under standardbelastning med aktiva funktioner: under- och övervärme (konventionell ugn) och varmluftsvärme (varmluftsugn), om dessa funktioner finns tillgängliga.

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

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

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

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

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

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

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

IO-CFS-2341 / 9515138
(10.2026 / v8)