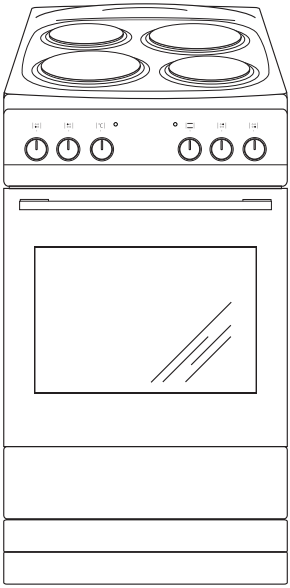
GRAM



Type

EKM 3500-91

FI	Käyttöohje	2
SE	Bruksanvisning	28

Onnittelemme uuden GRAM-sähkölieden omistajaa

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen sähkölieden käyttöönottoa.
- Tutustu uuden lieden toimintaan ja sen toimintoihin siinä järjestyksessä, kuin 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

Laitteen selostus 8

Asennus.....10

Käyttö.....12

Uunin käyttö-käytännön vinkkejä 17

Testiruoat.....21

Puhdistus ja huolto 23

Toimet ongelmatilanteissa 26

Tekniset tiedot.....27

Huomautus. Laite ja sen 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 eivät saa käyttää henkilöt (alle 8-vuotiaat mukaan lukien), joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat 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 laitteen läheisyyteen.

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

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

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

- Pidä lapset poissa lieden läheisyydestä sen ollessa päällä.
- Astiat, keittoalueet ja uuni kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi ja jäähtyminen keittoalueen tai uunin pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.
- Älä anna lasten käyttää lieden painikkeita tai uunin luukkua tai leikkiä niillä. Pidä lapset mahdollisimman kaukana liedestä.
- Grillauksen aikana vastukset infrapunavastukset hehkuvat. Varmista, ettei ruoka kosketa vastuksia, jotta se ei syttyisi palamaan.
- Varmista lieden läheisyydessä olevia pistorasioita käytettäessä, etteivät sähkölaitteiden virtajohdot joudu kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa tai jää uunin luukun väliin.
- Lieden keittotasoa tai uunia ei missään tapauksessa saa käyttää sisätilojen lämmittämiseen.
- Öljyt ja rasvat saattavat kuumetessaan syttyä palamaan. Valvo liettä aina friteerauksen ja grillauksen aikana.
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota, sillä se saattaa vahingoittaa pohjan emalipinnoitetta.
- Älä myöskään pane astioita suoraan uunin pohjalle.
- Mikäli lieden toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta lieden pääkatkaisijasta. Kun koulutettu ammattihenkilö on korjannut vian, liesi tulee ottaa käyttöön uudelleen uuden lieden tavoin.

ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

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

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

- **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.

- **Kun ruskistat ruokaa, pidä uunin luukku suljettuna ja käytä jälkilämpöä tarvittaessa.**

- **Sulje uuninluukku huolellisesti ja pidä tiivisteet puhtaana.**

- **Tasoa ei suositella sijoitettavaksi kylmäkalusteiden läheisyyteen**, sillä se nostaa niiden energiankulutusta.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

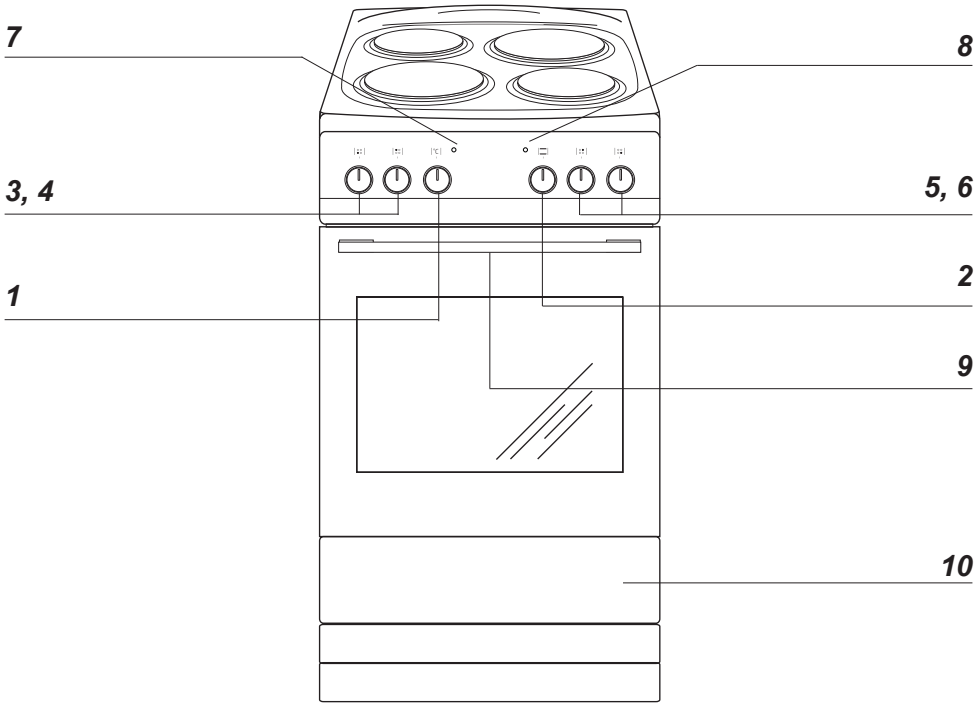
VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Jos poistat laitteen lopullisesti käytöstä, älä viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan toimita laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen. Laitteessa, sen käyttöhjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autat suojelemaan luontoa.

Jos et tiedä, missä lähin kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskus sijaitsee, kysy kunnan ympäristöhallinnolta.

LAITTEEN SELOSTUS

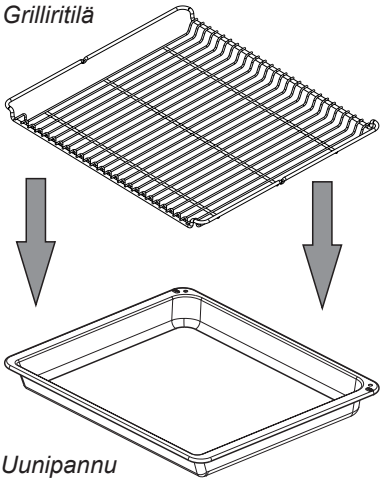


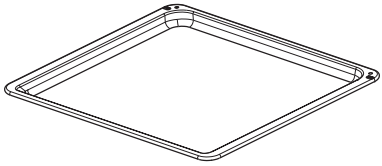
1 Uunin lämpötilasäädin
2 Uunin toimintosäädin
3 Keittoalueen säädin (etuvasen)
4 Keittoalueen säädin (takavasen)
5 Keittoalueen säädin (takaoikea)
6 Keittoalueen säädin (etuoikea)
7 Uunin lämpötilan osoitin
8 Merkkivalo
9 Lapsilukko
10 Säilytystila

MUITA TIETOJA

Laitteen vakiovarusteet

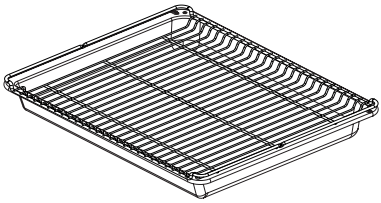
Grilliritilä



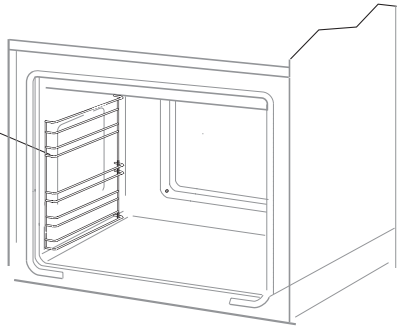


Leivinpelti

Uunipannu



Sivutuet



ASENNUS

Lieden sijoitus

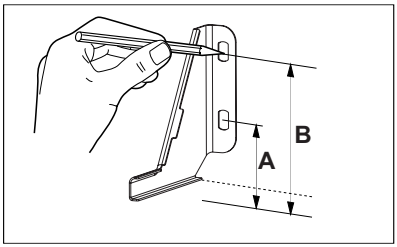
- Keittiön on oltava kuiva ja tuuletettu, ja siellä on oltava toimiva ilmanvaihto. Liesi on sijoitettava niin, että tarvittavia osia voi käyttää. Liesi on asetettava kovalle ja tasaiselle lattialle (sitä ei saa sijoittaa alustalle).

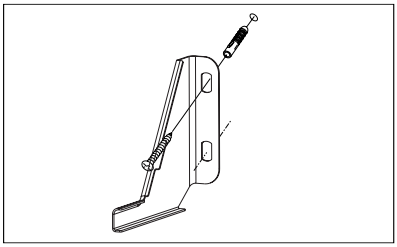
- Liettä ei saa nostaa päällyslevystä.

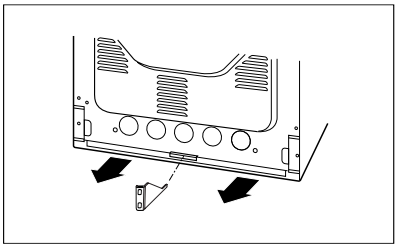
- Jos liesi rakennetaan keittiön kalusteisiin, sen työtason korkeus saa olla enintään 900 mm lattiasta. Jos liesi sijoitetaan keittiön kalusteiden väliin, niiden päällyksen ja liimaukseen käytetyn liiman on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa. Jos näin ei tehdä, pinta voi mennä pilalle tai päällys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

- Laitteen taso on säädettävä ennen sen käyttöönottoa.
  Taso säädetään vetolaatikon säätöjalkojen avulla.

Kaatumisvarmistuksen asennus seinään





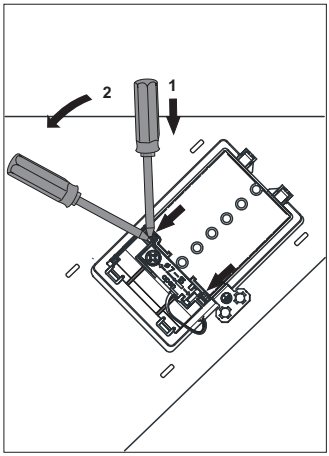


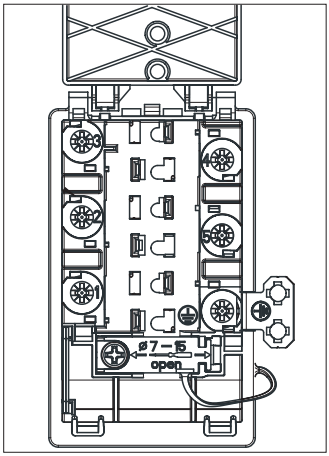
Korkeus 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

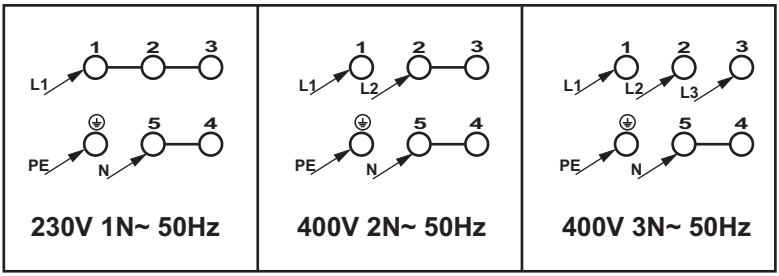
ASENNUS

Lieden liittäminen sähköverkkoon

- Lieden sähköliitännän saa tehdä ainoastaan koulutettu sähköasentaja. Niin varmistetaan, että asennus tapahtuu sähkösäädösten mukaisesti.
- Asennuksessa tulee noudattaa paikallisia määräyksiä.
- Liesi tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.
- Liitännän saa tehdä ainoastaan niiden sähkökaavioiden mukaisesti, jotka ovat lieden takapuolella liittimien suojalevyn pinnassa. Huomautus:
  Tässä tuotteessa käytetään 16 A:n sulaketta.
- Liitännässä tai johdotuksen vaihdossa on käytettävä vähintään tyypin HO5 VVF-5G2,5 johtoa tai vastaavaa.
- HUOMAUTUS! Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä kojetta, jolla laitteen kaikki navat voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n kosketusvälillä. (Voi olla pääkatkaisin).



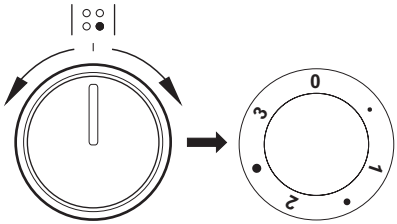




Ennen lieden käyttöönottoa

- Irrota pakkausosat, tyhjennä vetolaatikko, ja puhdista uuni sisältä, jotta saat siitä pois tehtaan suoja-aineet.
- Pese uunin irralliset varusteet lämpimässä vedessä käyttäen pientä määrää astianpesuainetta.
- Tuuleta tila (kytke ilmanvaihtolaitteet päälle tai avaa ikkuna).
- Käynnistä huoneen ilmastointi tai avaa ikkuna.
- Lämmitä uunia (n. 30 minuuttia n. 250 °C:ssa), irrota lika ja puhdista uuni huolellisesti.
- Tee käyttötoimet turvallisuutta koskevien ohjeiden mukaisesti.

KEITTOALUEIDEN KÄYTTÖ



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

Kun keittoalue tai uuni kytketään päälle, keltainen valodiodi syttyy.
Kunkin keittoalueen lämpötilaa säädetään omalla 7-portaisella säätimellä. Keittoalueiden säätimissä on asentojen

0 • 1 • 2 • 3

lisäksi myös kolme pisteillä merkittyä väliasentoa.

Näitä väliasentoja käytetään, kun alemman tason lämpötila on liian alhainen ja ylemmän tason lämpötila liian korkea.
Näin keittoalueen lämpötila voidaan sovittaa ruoan tyypin ja määrän mukaan.
Eri asentoja käytetään lähinnä seuraavassa kuvatuin tavoin.

• **Keittoalue pois päältä – 0**
Kun keittotaso on kytketty pois päältä, jälkilämpöä voidaan käyttää hauduttamiseen tai lämpimänä pitämiseen.
• **Lämpimänä pito**
Käytetään ruoan hauduttamiseen alhaisella lämmöllä.
• **Haudutus – 1**
Käytetään keskisuurten ruokamäärien kanssa, kun ruokaa halutaan hauduttaa tasaisesti ja pienellä energiankulutuksella.
• **Voimakas haudutus**
Suurten ruokamäärien haudutukseen.
• **Paistaminen – 2**
Alhaisella lämmöllä tapahtuvaan pitkäkestoiseen paistamiseen.
• **Voimakas paistaminen**
Paistetun lihan valmistukseen ja korkeassa lämpötilassa tapahtuvaan kypsennykseen.
• **Kiehautus – 3**
Ruoanlaiton alussa nopeaan kiehautukseen ja nopeiden ruokien valmistukseen, kypsennykseen, ruskistukseen ja kiehautukseen täydellä teholla.

ASTIOIDEN VALINTA

- Käytä keittoalueella aina sen kokoista tai suurempaa astiaa. Näin saavutetaan paras mahdollinen lämmönsiirto.
- Liian pienen astian käyttö ei ainoastaan kuluta turhaan sähköä, vaan lisää myös ruoan ylikiehumisen ja keittotasoon palamisen vaaraa.

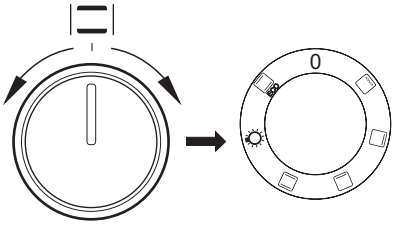
Oikein

Huomaa:

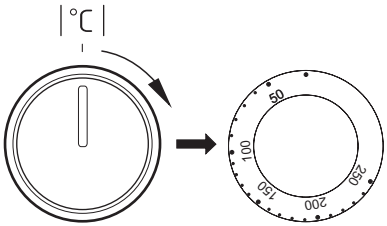
Kattilat ja pannut, joissa on alumiini- tai kuparipohja, voivat aiheututtaa värjäytymiä, joiden puhdistaminen on erittäin vaikeaa. On oltava hyvin varovainen käytettäessä maalattuja kattiloita ja pannuja, jotka palaessaan voivat aiheuttaa korvaamattomia vaurioita keraamiselle pinnalle sekä perinteisiin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

Uunin käyttö

Uunia voidaan lämmittää ala- ja ylävastuksen-sekä grillivastuksen - 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 lämpötilaa on säädetty.

Toimintosäädin - Asetus

Grillitoiminto
Grillivastus on päällä, kun toiminnanvalitsin on tässä asennossa.

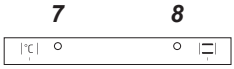
Ylälämpö
Vain ylälämpövastus päällä. Suositellaan silloin, kun ruoan yläosa vaatii lisää paistamista.

Alalämpö
Vain alalämpövastus päällä. Suositellaan silloin, kun ruoan alaosa vaatii lisää paistamista.

Ylä-ja alalämpö/Tasalämpö
Perinteiseen leivonnaisten ja ruokien paistoon.

Uunitilan valaistus
Tällä toiminnolla voit sytyttää ja sammuttaa uunin valaisimen.

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



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

Grillaus

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

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

Huom!

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

UUNIN KÄYTTÖ - 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 1 annetut arvot ovat vain ohjearvoja ja niitä voidaan muuttaa kokemustesi ja mieltymystesi mukaan.

Lihan paistaminen

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

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

- Lihaa paistettaessa suositellaan lihan kääntämistä ainakin kerran, paistamisen aikana suositellaan myös kaatamaan lihan päälle paistoliemi, joka on valunut.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

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 (^{0}C)	Taso	Aika minuutteina
Sienikakku	ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Hiivakakku/ Kahvikakku	ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Kala	ECO	190 - 210	2 - 3	25 - 100[2)]
Naudanliha	ECO	200 - 220	2	90 - 120[2)]
Sianliha	ECO	200 - 220	2	90 - 160[2)]
Kana	ECO	180 - 200	2	80 - 100[2)]

[1)] Suositeltava, kun paistetaan alle 40 minuuttia.
[2)] Suositeltava, kun paistetaan yli 1 kg lihaa.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Uuni, jossa on perinteinen lämmitys (ylä- ja alalämpö)

Ruokatyyppi	Lämmitystyyppi	Lämpötila (⁰C)	Taso	Aika (min.)
Sienikakku		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Hiivakakku/ Kahvikakku		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Kala		210 - 220	2	45 - 60
Naudanliha		225 - 250	2	120 - 150
Sianliha		160 - 230	2	90 - 120
Kana		160 - 180	2	45 - 60
Vihannekset		190 - 210	2	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	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 mustaa paistovuokaa Halkaisija 20cm	2 mustaa paistovuokaa 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	Lämmity-styyppi	Lämpötila (⁰C)	Aika (min.)
Valkoinen paahtoleipä	Ritilä	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Ritilä	4		250 [2)]	2 - 3
Naudanliha-hampurilaiset	Ritilä + paah-topelti (keräämään valumat)	4 - ritilä 3 - paahtopelti		250 [1)]	1. puoli 10 - 15 2. puoli 8 - 13

[1)] Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

[2)] Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä esilämmitystä.

Paisto

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

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

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

Uuni

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

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

Keittoalueet

Voitele keittoalueet aika ajoin ohuelti voiteluaineella levyjen ollessa käden lämpöiset. Suosittelemme ompelukoneeseen tai polkuopyörään käytettavää öljyä.

Uunin pinnat

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

Huomaa: Älä käytä suihkutettavia uuninpuhdistusaineita tai naarmuttavia puhdistusaineita.

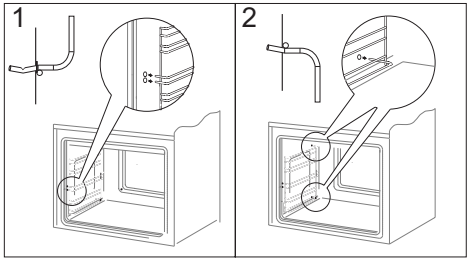
Ruostumaton teräs: Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pinnat puhdistetaan kostealla liinalla, johon on tarvittaessa lisätty ruostumattomalle teräkselle soveltuvaa puhdistusainetta.

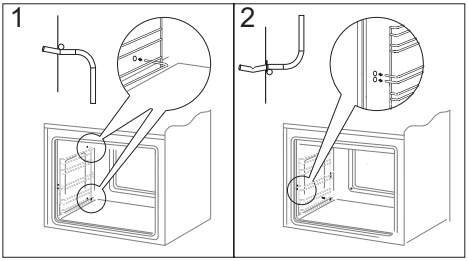
SteamClean - höyrypuhdistus

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

Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot (ei kaikissa malleissa)

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

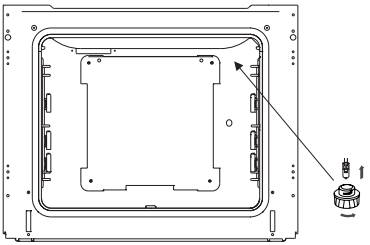




Uunin halogeenilampun vaihtaminen

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

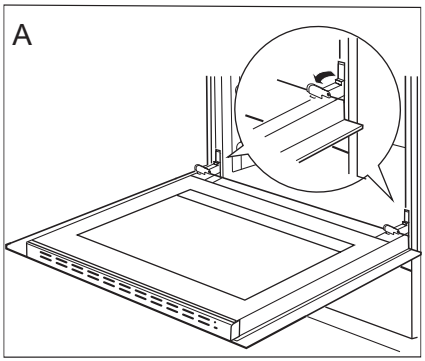
1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
2. Poista hyllyt ja pellit uunista.
3. Ruuvaa lampun kansi irti sekä pese ja pyyhi se kuivaksi.
4. Vedä halogeenilamppu pois kankaan tai paperin avulla. Vaihda halogeenilamppu tarvittaessa uuteen.
- jännite 230 V
- teho 25 W
5. Aseta halogeenilamppu paikalleen.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



Uunin valaistus

Uunin luukun irrotus

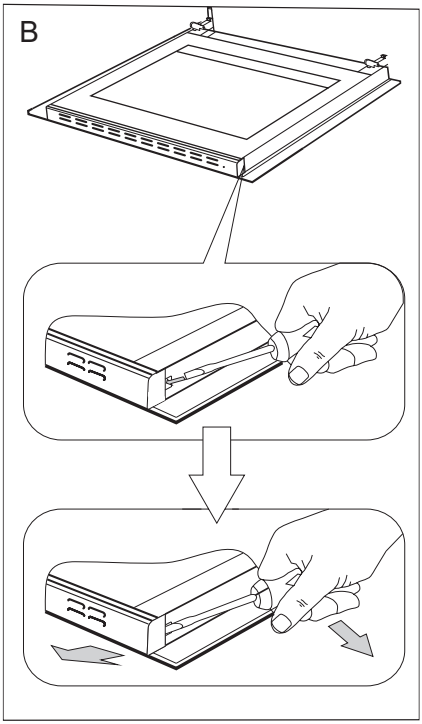
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa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

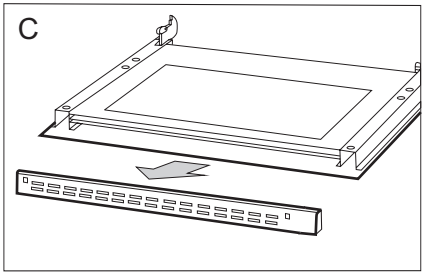


Näin avaat saranoiden lukitukset

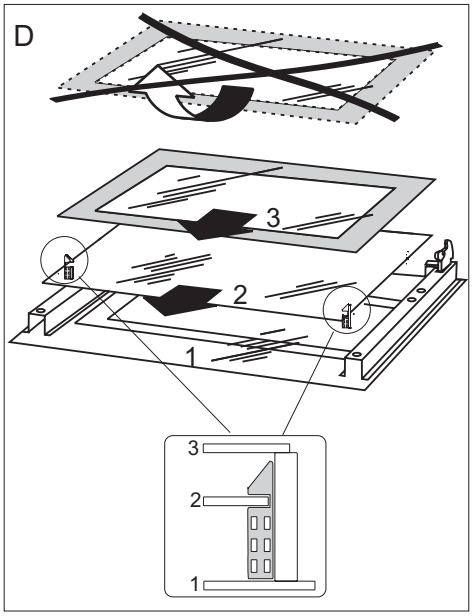
Sisälasin irrottaminen

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

TEKNISET TIEDOT

Jännite	230/400 V~ 50 Hz
Teho	max. 9,0 kW
Mitat	90 / 50 / 60,5 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 vaatimuksia.

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

Energiatehokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestyksessä seuraavasti:

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

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

Lycka till med din nya GRAM-spis

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

Observera att dessa instruktioner gäller för flera kaminer. Det är därför inte säkert att alla funktioner och utrustning på din spis.

Observera!

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

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

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsanvisningar.....30

Produktbeskrivning.....34

Installation.....36

Användning.....38

Bakning, köttstekning-praktiska råd.....43

Testrätter.....46

Rengöring och underhåll.....48

Åtgärder vid fel.....52

Tekniska data.....53

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.

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

HUR MAN SPARAR ENERGI

Den som använder energi på ett ansvarigt sätt sparar inte bara pengar utan också miljön. Därför ska vi spara energi! Man kan göra det genom att:

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

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

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

• **Vid bakning, använd värmecirkulation och stängd ugnslucka**

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

Miljöskydd

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

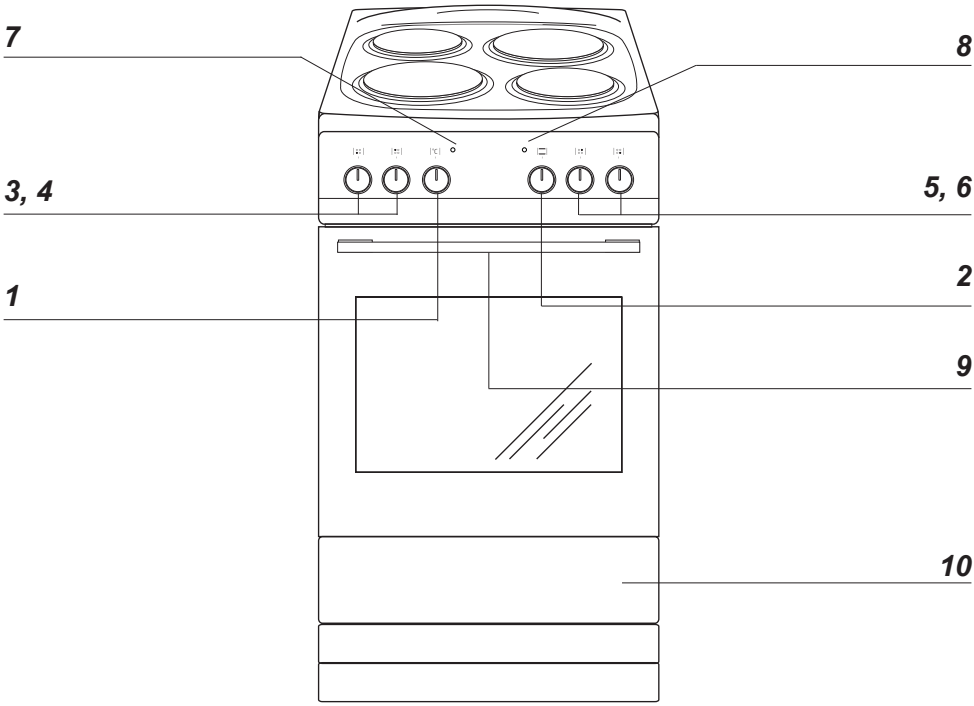
Kassering av förbrukade produkter

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

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

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

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

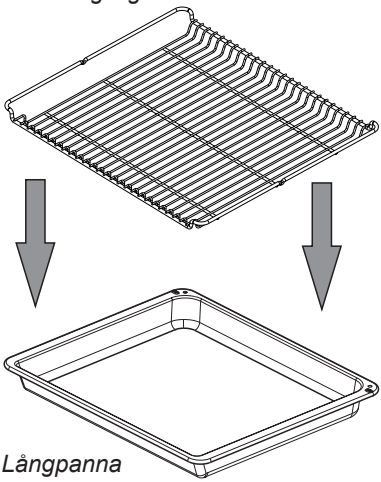


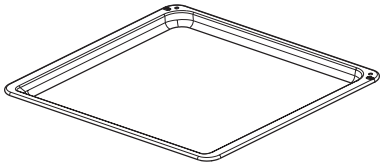
1 Vred för reglering av ugnstemperatur
2 Vred för ugnsfunktioner
3 Vred för kokplatta, främre vänstra
4 Vred för kokplatta, bakre vänstra
5 Vred för kokplatta, bakre högra
6 Vred för kokplatta, främre högra
7 Värmeindikator för ugn
8 Kontrollampa
9 Barnlås
10 Förvaringlåda

UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

Spisens utrustning

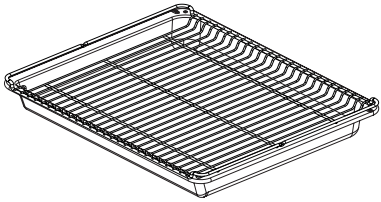
Rostfritt grillgaller



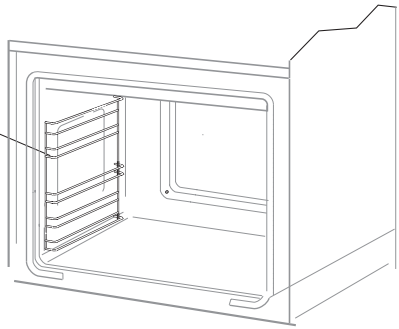


Bakplåtar

Långpanna



Ugnsfalsar



Uppställning av spisen

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

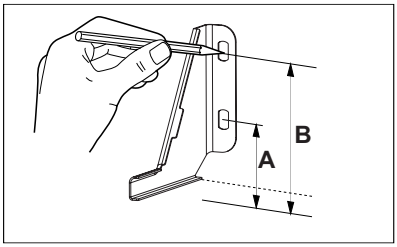
• Undvik att lyfta spisen I den glaskeramiska hällen.

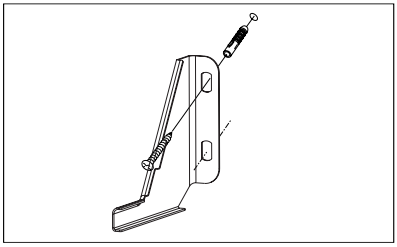
• Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100ºC, annars riskerar möbeln att deformeras. Om man inte är säker angående möblers temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.

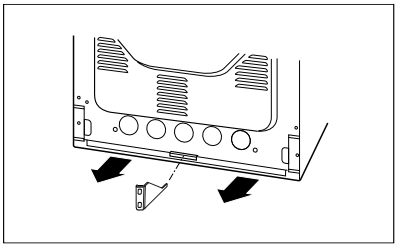
• Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).

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

Montering av tippskydd





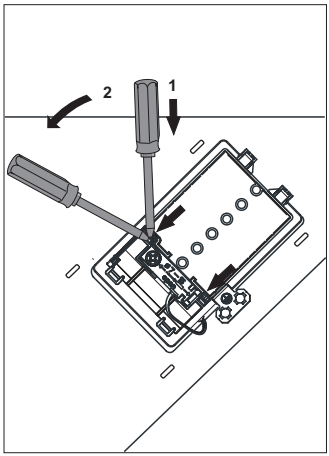


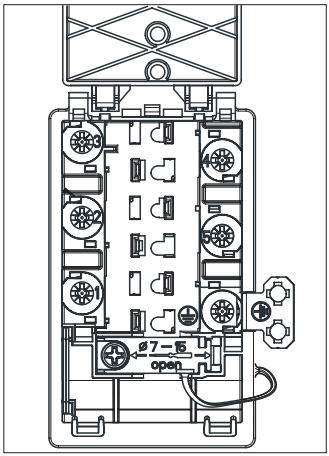
Höjd 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

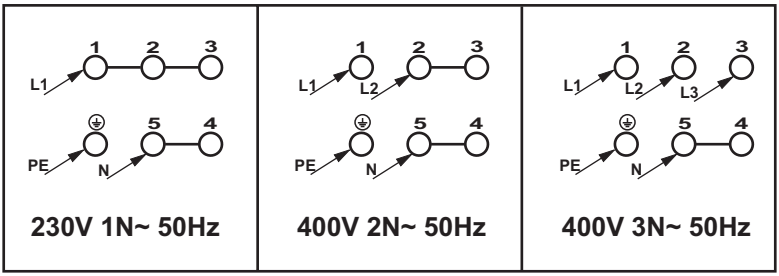
INSTALLATION

Inkoppling av spis till elsystem

- Installationen får endast genomföras av en auktoriserad elinstallatör. Därmed säkerställs att gällande regler för starkström följs.
- Installationen måste följa eventuella speciella krav som fastställts av lokala leverantörer.
- Anslutningen av spisen kräver en separat strömkrets.
- Anslutningen får endast göras i enlighet med de eldiagram som beskrivs på utsidan av skyddet för anslutningsklämmorna på den bakre plåten.
- Vid anslutning eller byte av kopplingssladden måste minst en sladd av typen HO5 VVF-4G2,5 eller motsvarande användas.
- **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).





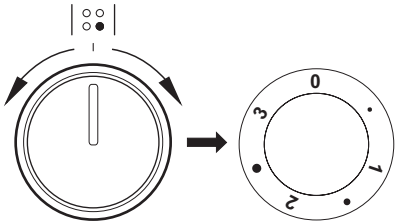


Innan man börjar använda spisen

• 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,
• Ugnen är försedd med en övre stekanordning med höjdjustering.
• 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).

ANVÄNDNING AV KOKPLATTOR



0 Kokplatta avstängd
• Varmhållningssteg
1 Vidarekokningssteg
● Höjt vidarekokningssteg
2 Steksteg
● Höjt steksteg
3 Uppkokningssteg

För att sätta på och reglera den önskade kokplattan, vrid respektive vred fram till önskat läge (se symbolen ovanför vredet). Ju högre siffra, desto högre temperatur.

0 Avslagen.
Eftervärmen från en avslagen kokplatta kan utnyttjas för uppvärmning och varmhållning.

• Varmhållning.
Används vid svagvidarekokning eller varmhållning.

1 Uppvärmning till kokpunkt.
Används vid jämn uppvärmning av medelstora matmängder till kokpunkten.

• Snabb uppvärmning till kokpunkt.
Används till att koka upp större matmängder.

2 Stekning och fortsatt stekning.
Används till bryning och stekning av mindre eller större matmängder, som skall stekas vid lägre temperatur.

• Stekning och bryning.
Används till kraftig bryning och stekning av maträtter, som skall stekas vid högre temperatur.

3 Snabbkokning.
Används till snabbuppkokning eller annan kraftig uppvärmning.

OBS: Så snart kokpunkten är uppnådd, sänks temperaturen till lägsta möjliga läge, där maträtten kan hållas i lagom kokning under lock.

VAL AV KOKKÄRL

- Tillaga aldrig någonting direkt på kokplattorna – inte heller något som är inlindat i folie. Ställ aldrig skålar av plast eller trä på kokplattorna. Använd bara grytor mm. avsedda för elektriska kokplattor. Bra kokkärl är något dyrare, men merutgiften är snabbt intjänad i form av längre livstid och bättre funktion.
- Använd alltid grytor och pannor med plan, glatt och helst tjock botten. Detta är inte minst viktigt vid fritering eller annan användning, som kräver hög temperatur. Kokkärl med ojämn botten förlänger tillagningstiden och ökar därmed också energiförbrukning.
- Kärlets botten skall ha samma eller större diameter än själva kokplattan (aldrig mindre diameter).
- Spill aldrig sockerhaltig vätska på kokplattorna.
- Olja och fett uppnår mycket höga temperaturer. Fritera bara maträtter i olja och fett under tillsyn.
- Använd alltid tätslutande lock. Det sparar energi.

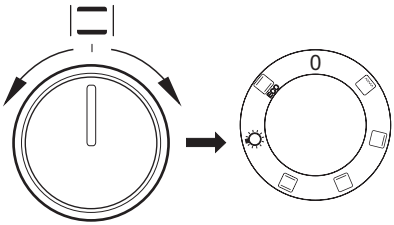
Rätt

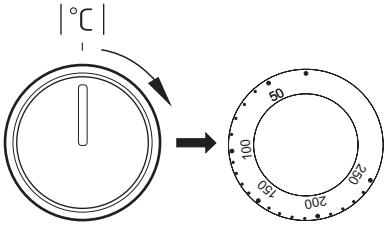
Observera:

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

Användning av ugnen

Ugnen värms upp med hjälp av den övre och nedre värmeanordningen en grillanordning. Styrning av den här ugnen sker med hjälp av ett vred för ugnens arbetstyp och med hjälp av ett vred för temperaturjustering.





Avstängning sker genom att ställa in de båda vreden i position „●” / „0”.

Observera!
Aktivering av uppvärmning (värmeanordning etc.) kan göras ske först efter att temperaturen ställts in. Detta gäller samtliga ugnsfunktioner.

Ugnens funktionsknapp - Inställning:

Aktiverad grillfunktion
När vredet är inställt i den här positionen fungerar endast funktionen grill.

Övervärme
Med vredet inställt i denna position värms ugnen upp endast med hjälp av den övre värmeanordningen. Denna funktion ska användas t.ex. vid gräddning ovanifrån.

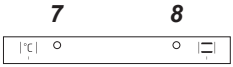
Undervärme
Med vredet inställt i denna position värms ugnen upp endast med hjälp av den nedre värmeanordningen. Denna funktion ska användas t.ex. vid gräddning underifrån.

Aktiverad över- och undervärme
Inställning av vredet i den här positionen gör att ugnen värms upp med en konventionell metod.

Oberoende belysning av ugnen
Genom att ställa in vredet i den här positionen aktiverar man belysning av ugnskammaren. Funktionen kan användas t.ex. vid rengöring av 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 röd (7) och en gul (8). När den gula kontrollampan lyser betyder det att ugnen arbetar. När den röda kontrollampan släcks betyder det att ugnen nått inställd temperatur. Om det i receptet för en maträtt rekommenderas att maträtten ska placeras i en uppvärmd ugn ska man göra det först efter att den röda kontrollampan slocknat. Under bakning ska den röda kontrollampan lysa och slockna en stund (bevarande av temperatur i ugnskammaren). Den gula kontrollampan kan även lysa när vredet står i position ”Belysning av ugnkammare”.

Grillstekning

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

För att aktivera grillfunktionen ska man:

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

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

Observera!
När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

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

BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

Bakning

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

Stekning av kött

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

BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

ECO uppvärmning

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

Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

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

[1] Rekommenderas för ugnstider under 40 minuter.
[2] Rekommenderas för ugnsstekning av mer än 1 kg kött

BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

Ugn med konventionell värme (inklusive över- och undervärme)

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

[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 snabbvärmningsfunktionen.

[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 (⁰C)	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	Uppvärm-ning	Temperatur (⁰C)	Tid Min.
Hel kyckling	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	70–90
	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	80–100

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

Se till att spisen är avslagen och att samtliga vred är ställda i läge ”●” / “0”. Rengöringen skall påbörjas först när spisen 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 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.**

Elektrisk spishäll

Då och då bör du lägga en tunn lager av något tillgängligt smörjmedel på ljumma värmeplattor. Användning av motorolja för symaskiner eller cyklar rekommenderas. Använd inte matolja eftersom den innehåller salter som kan skada plattorna. Torkade matrester på plattorna eller deras kanter ska avlägsnas med hjälp av en torr svamp eller en borste.
Använd inte slipmedel eftersom detta kan leda till att rost bildas på plattorna. Du får aldrig skrubba plattorna med slippapper.
Se till att aldrig låta salt komma på plattorna. Saltet löses upp i vattnet och orsakar fula rostfläckar. Använd alltid torra kokkärl och lägg inte blöta lock på plattorna. Spisens emaljdelar kan rengöras med en mild sköljlösning och torkas med en torr trasa. Torka av matrester som har ramlat ner på plattorna under mattillagningen med en torr trasa. Du undviker på så sätt att svåra inbrända fläckar bildas.

Förkromade delar (t.ex. ringarna runt värmeplattorna) kan enkelt rengöras med en mjuk trasa.

Skåpytor

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.

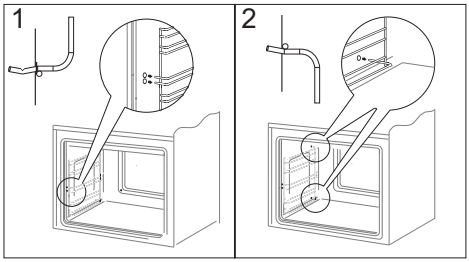
OBS!: Använd aldrig starka, repande puts- eller skurmedel.

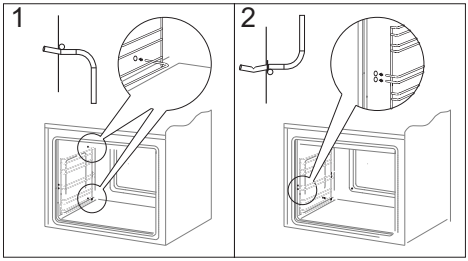
Ångrengöring – SteamClean

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

(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)

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

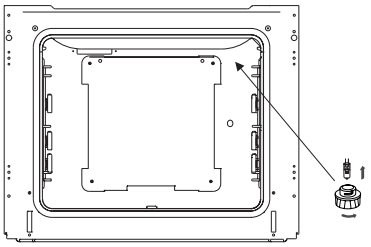




Byte av ugnens halogenlampa

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

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

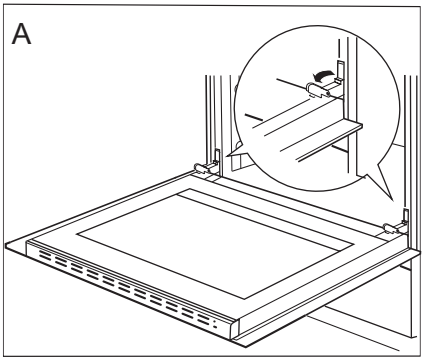


Ugnsbelysning

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

Demontering av ugnslucka

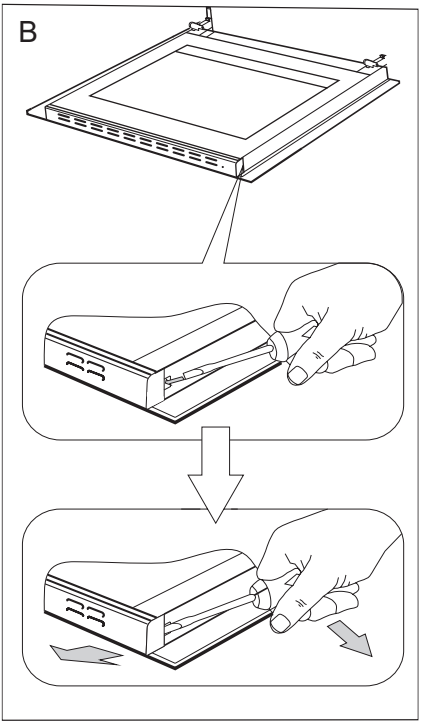
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra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

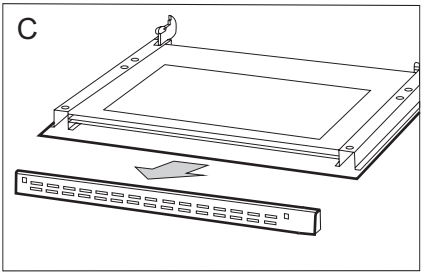


Uppdragning av säkerhetsdelar till gångärn

Avmontering av det innersta glaset

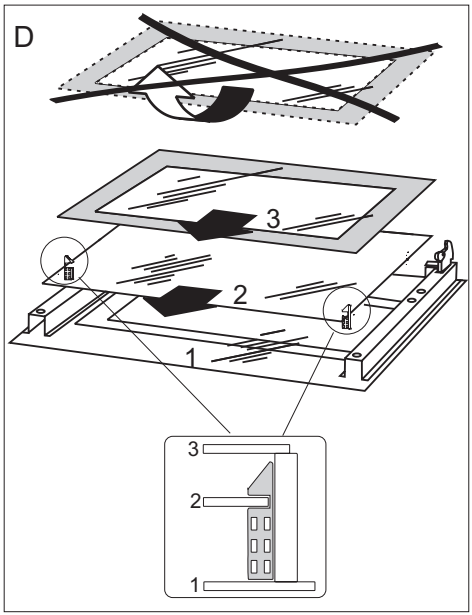
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)





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

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



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

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

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

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

TEKNISKA DATA

Märkspänning	230/400V~ 50 Hz
Märkeffekt	9,0 kW
Mått	90 / 50 / 60,5 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.

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

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

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

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

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

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

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

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

IO-CFS-1542 / 9508502
(10.2026 / v7)