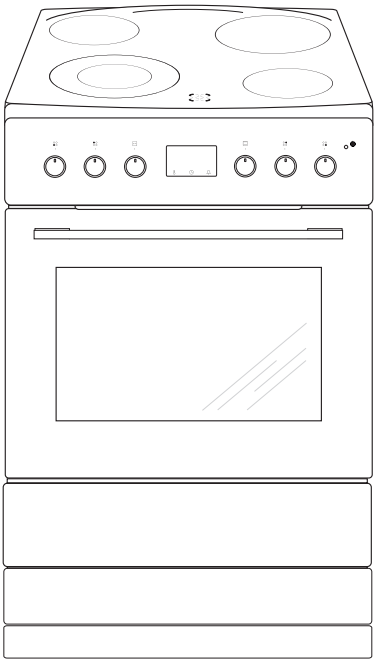
GRAM



Type

EKP 16643-92

FI	**Käyttöohje**	**2**
SE	**Bruksanvisning**	**40**

- 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 turvaohjeita....4

Tuotteen kuvaus 9

Muita tietoja 10

Asennus....11

Käyttö....13

Uunin käyttö - käytännön vinkkejä 28

Testiruoat....31

Puhdistus ja huolto 33

Toimet ongelmatilanteissa 38

Tekniset tiedot....39

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.

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

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

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

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

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

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

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

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

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

ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

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

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

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

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

YMPÄRISTÖNSUOJELU



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

VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

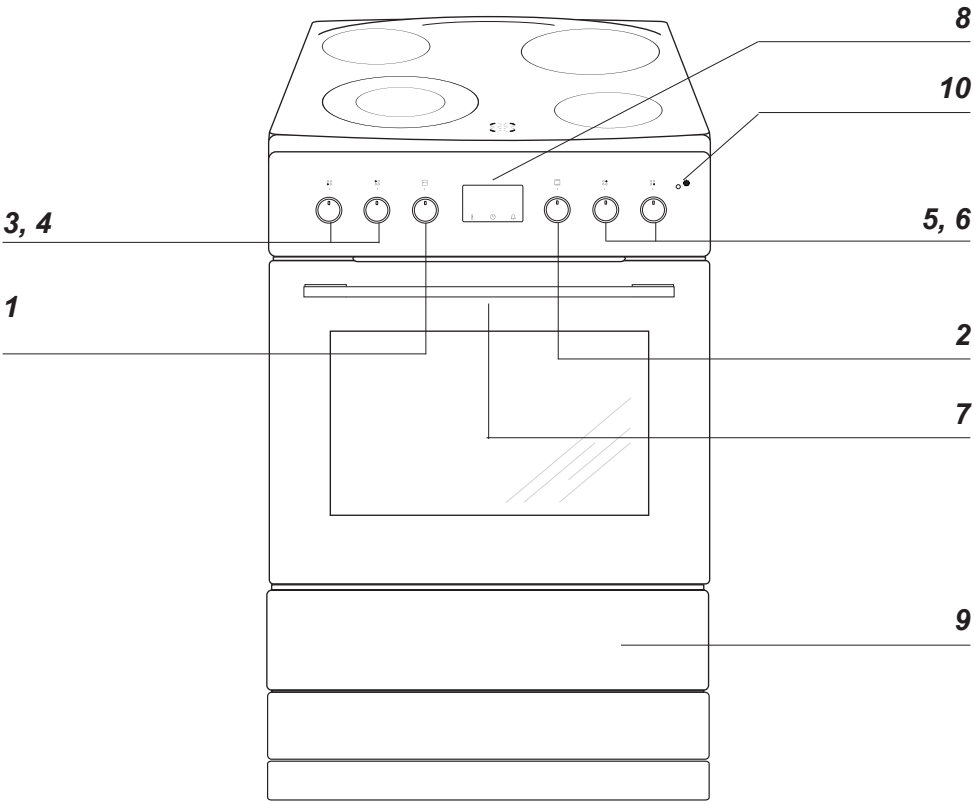


Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen. Laitteessa, sen käyttöhjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

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

TUOTTEEN KUVAUS

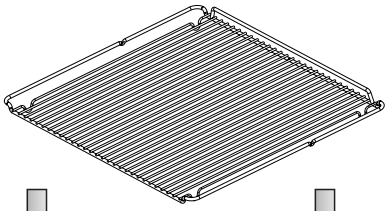


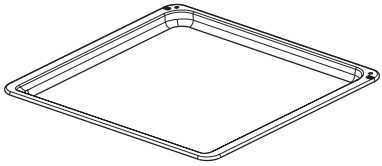
1 Asetusten säätönuppi +/-
2 Uunin toiminnonvalitsin
3 Keittoalueen säädin (etuvasen)
4 Keittoalueen säädin (takavasen)
5 Keittoalueen säädin (takaoikea)
6 Keittoalueen säädin (etuoikea)
7 Lapsilukko
8 Digitaalinen kello /ajastin
9 Säilytystila
10 Luukun lukon valodiodi

MUITA TIETOJA

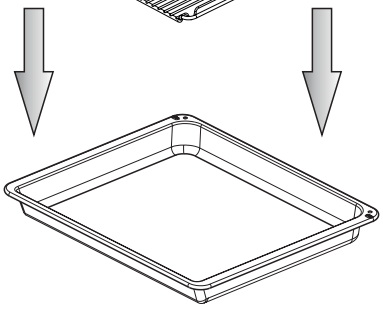
Laitteen vakiovarusteet

Grilliritilä



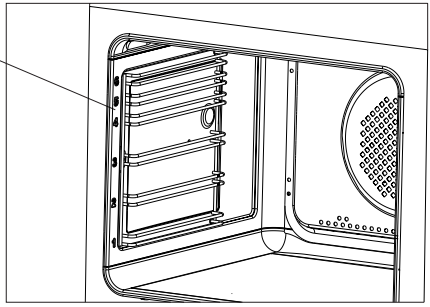


Leivinpelti



Uunipannu

Sivutuet

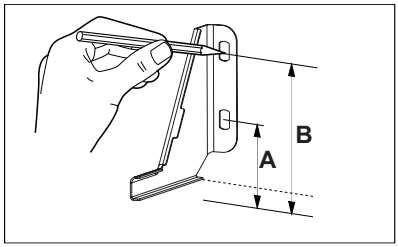


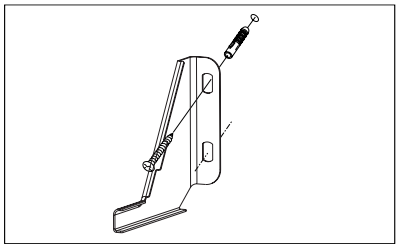
ASENNUS

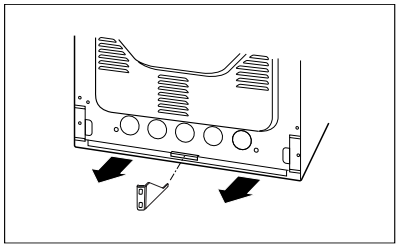
Lieden sijoitus

- Keittiön on oltava kuiva ja tuuletettu, ja siinä on oltava toimiva ilmanvaihto. Lieden sijainnin on varmistettava pääsy kaikkiin käytettäviin osiin. Liesi on asetettava kovalle ja tasaiselle lattialle (sitä ei saa sijoittaa alustalle).
- Liettä ei saa nostaa päällyslevystä.
- Jos liesi rakennetaan keittiön kalusteisiin, sen työtason korkeus saa olla enintään 900 mm lattiasta. Jos liesi sijoitetaan keittiön kalusteiden väliin, niiden päällyksen ja 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.
- Liesituuletin on asennettava tuotteen mukana toimitettujen käyttöohjeiden mukaisesti.
- Laitteen taso on säädettävä ennen sen käyttöönottoa. Taso säädetään säätöjalkojen avulla, jotka ovat vetolaatikossa.

Kaatumisvarmistuksen asennus seinään





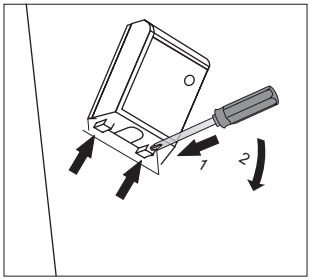


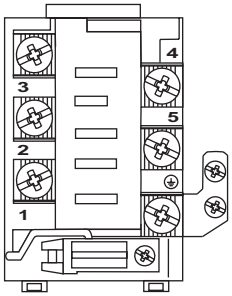
Korkeus 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

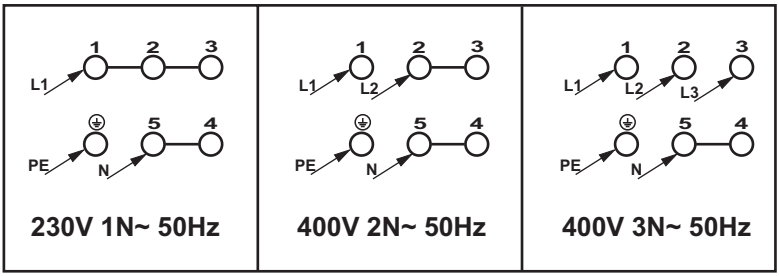
ASENNUS

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: Tämä tuote käyttää 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).







KÄYTTÖ

Ennen käyttöönottoa

• Poista kaikki pakkauksen osat ja puhdista uunin sisäpuoli. Uunin puhdistamiseen tulee käyttää vain lämmintä vettä, johon on lisätty hiukan astianpesuainetta.

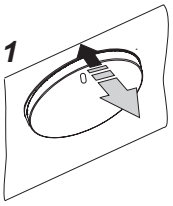
• Poista kaikki uunin varusteet ja puhdista ne lämpimällä vedellä ja tavallisella astianpesuaineella.

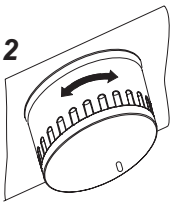
• Poista sen suojateippi ennen käyttöönottoa.

• Tuuleta tila (kytke ilmanvaihtolaitteet päälle tai avaa ikkuna).

• Lämmitä uunia noin 30 minuuttia 250°C, poista lika ja puhdista laite perusteellisesti.

Liesi on varustettu piilotetuilla painonapeilla. Napit ponnahtavat ulos, kun niitä painetaan kevyesti. Ne voidaan painaa sisään myös laitteen ollessa käytössä. Uunin toimintosäätimen ympärillä olevat painetut merkit osoittavat käytettävissä olevia toimintoja.

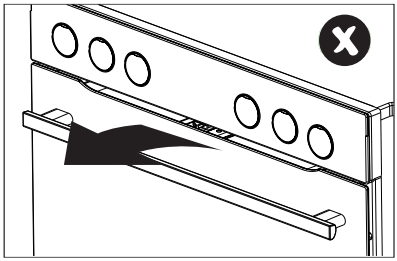


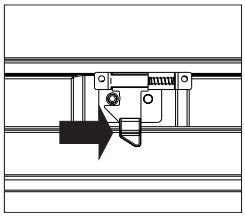


Huom!
Digitaalisella kellolla varustetuissa laitteissa ’0.00’ vilkkuu näytössä laitteen sähköverkkoon liittämisen jälkeen. Aseta digitaalisen kellon aika (ks. käyttöohjeet). Uuni toimii vain kun kello on asetettu.

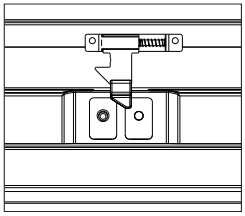
Lapsilukko

Uuninluukussa on lapsilukko, joka estää lapsia avaamasta luukkua. Valmistaja toimittaa laitteen niin, että lapsilukko on käytössä.

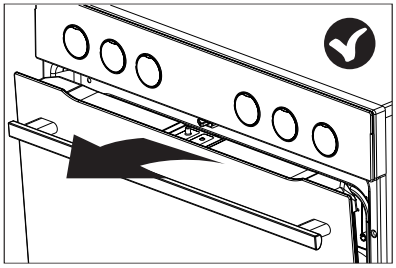




Vapauta lapsilukko.

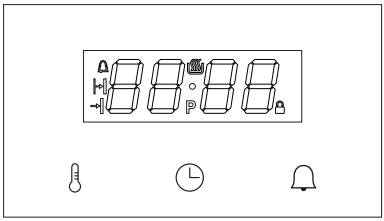


Lukko on vapautettu, ja voit avata luukun.



Kun suljet luukun, lapsilukko tulee uudelleen käyttöön.

Elektroninen ohjelmoija



Elektronisessa ohjelmoijassa on LED-näyttö ja 3 painiketta (kosketusanturia).

Painike (kosketus-anturi)	Kuvaus
	Lämpötilan asetus
	Kellon asetus
	Ajastin

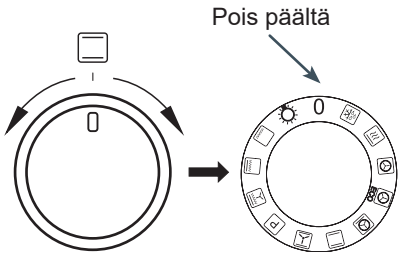
Huomautus: Kuulet merkkiäänen aina, kun kosketat anturia. Merkkiääniä ei voi kytkeä pois päältä.

Näytön symbolien merkitys

Merkki-valo	Kuvaus
	Lämpötilan säädin
	Ajastin
	Kesto
	Päättymisaika
	Pyrolyysipuhdistus
	Lapsilukko

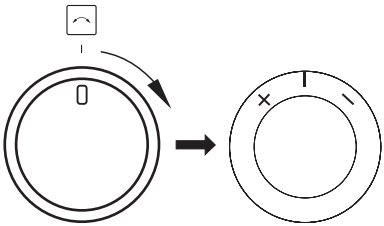
Uunin toiminnonvalitsin

Uuni voidaan lämmittää käyttäen alalämpöä, ylälämpöä, kiertoilmaa tai grilliä. Valitse toiminto toimintonupilla.
Alla oleva kuva näyttää nupissa olevat toiminnot niille määritetyssä järjestyksessä:



Asetusten säätönuppi +/-

Asetusten säätönuppi on kääntötyyppinen eikä pyöri täysin. Sitä voidaan kääntää vain vähän vasemmalle tai oikealle. Säädä tällä säätimellä lämpötila ja aika. Suurenna arvoa kääntämällä hieman oikealle. Pienennä arvoa kääntämällä hieman vasemmalle. Säädä tällä nupilla lämpötila ja nykyinen aika. Jos pidät nuppia käännettynä vasemmalle tai oikealle oletusasennostaan, arvot muuttuvat nopeammin.



Virran kytkeminen päälle

Kun liität laitteen virtalähteeseen (tai virta palaa sähkökatkoksen jälkeen), laite kehottaa asettamaan nykyisen kellonajan ja näytössä vilkkuu ***0.00***. Paina 🕒 -painiketta (kosketusanturia). Säädä kellonaika plus/miinusnupilla (+/-). Sinun on asettava nykyinen aika, jotta voit käyttää laitetta.
Toiminnonvalitsimen on oltava 0-asennossa kellonajan asetuksen vahvistamiseksi. Jos toiminnonvalitsin on eri asennossa, -merkkivalo vilkkuu ja laite odottaa, kunnes käännät toiminnonvalitsimen 0-asentoon.
Tallenna kellonaika painamalla 🕒-painiketta (kosketusanturia), jolloin laite siirtyy valmiustilaan.

Huomautus: Virtakatkoksessa menetetään kaikki asetukset, kuten kesto, lämpötila ja lämmitystoiminto. Ne on asetettava uudelleen, jotta kypsentämistä voidaan jatkaa. Jos pyrolyysipuhdistus keskeytyy (tai luukku lukittuu muusta syystä – 🔒 on päällä), uuni aloittaa jäähtymisen ja luukun avauksen toimintosarjan, ennen kuin voit asettaa kellonajan. Jos uunissa tunnistetaan yli 80 °C:n lämpötila, jäähdytyspuhallin aktivoituu, eikä tämä vaikuta kellonajan säätöön. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy pois päältä, kun lämpötila laskee 75 °C:n alapuolelle.

Valmiustila

Voit nollata kaikki aika-, lämpötila- ja ajastinasetukset siirtämällä laitteen valmiustilaan. Lämmittimet kytkeytyvät pois päältä. Näytössä näkyy nykyinen kellonaika, ja näytön kirkkaus on alentunut. Säädä kellonaika, ääni ja kirkkaus painamalla 🕒-painiketta ja säädä ajastinta painamalla 🔔-painiketta (kosketusanturia).
Jos lämpötila uunikammiossa ylittää 80 °C, näkyviin tulee uunikammion nykyinen lämpötila (osoittamaan jälkilämmön), ja jäähdytyspuhallin toimii. Kun lämpötila laskee 75°C:n alapuolelle, jäähdytyspuhallin kytkeytyy pois päältä, ja näkyviin tulee nykyinen kellonaika uunikammion lämpötilan sijaan.

Laite siirtyy valmiustilaan:
- Käännä toiminnonvalitsin 0-asentoon milloin tahansa, kuulet merkkiäänen.
- Virtakatkoksen jälkeen, kun asetetaan nykyinen kellonaika.
- Kun ajastettu ohjelma (ajastettu viivästetty ohjelma, ajastettu toiminto, ajastin) päättyy.
- Automaattisen sulkemisen turvalaitteen aktivoinnin jälkeen.
- Kun käännät nupin 0-asentoon pyrolyysisyklin aikana, laite poistaa oven lukituksen aktivoimalla jäähdytyspuhaltimen ja siirtyy valmiustilaan vasta, kun laite on jäähtynyt ja oven lukitus on poistunut.

Voit aktivoida laitteen valmiustilasta seuraavasti:
Aktivoi laite valmiustilasta kääntämällä nuppi 0-asennosta mihin tahansa käytettävissä olevaan toimintoon.
Huomautus: Jos laite siirtyi valmiustilaan automaattisesti, käännä ensin nuppi 0-asentoon ja vasta sitten toiseen toimintoon.
Kun laite on valmiustilassa ja toimintonuppi muussa kuin 0-asennossa, -merkkivalo vilkkuu.

Syvä uni:
Jos laitetta ei käytetä 10 minuuttiin, se siirtyy syvä uni -tilaan, jolloin anturit ja säätimet + ja – menevät pois päältä. Tällöin laitteen saa aktivoitua vain kääntämällä toimintonuppia asennosta “0” mihin tahansa muuhun asentoon.

KÄYTTÖ

Nykyisen kellonajan asetus

Voit asettaa nykyisen kellonajan vain valmiustilassa. Saat nykyisen kellonajan näkyviin normaalilla kirkkaudella painamalla 🕒-painiketta (kosketusanturia) tässä tilassa. Säädä nykyistä kellonaikaa plus/miinusnupilla (+/–), tallenna nykyinen asetus odottamalla 10 sekuntia, ja laite siirtyy valmiustilaan. Aseta merkkiääni painamalla 🕒-painiketta (kosketusanturia). Kello toimii vain 24 tunnin tilassa.

Yötila

Näytön taustavalo on klo 22.00–6.00 valmiustilassa himmeämpi, sillä se on asetettu yötilaan, joka on kaksi tasoa nykyistä asetusta alhaisempi.

Merkkiäänen vaihto

Tämä toiminto on käytettävissä milloin tahansa valmiustilassa. Kun asetat nykyistä kellonaikaa, paina 🕒-painiketta (kosketusanturia) , jolloin esiin tulee ***ton1***, jossa ***1*** on nykyinen merkkiääni. Käytettävissä ovat äänet 1–3. Voit muuttaa nykyistä ääntä kääntämällä plus/miinusnuppia (+/–) ja odottamalla sitten 5 sekuntia, mikä vahvistaa uuden asetuksen ja laite siirtyy valmiustilaan.

Näytön kirkkauden säätö

Tämä toiminto on käytettävissä milloin tahansa valmiustilassa. Kun valitset äänen, vaihda takaisin näytön kirkkauteen painamalla 🕒-painiketta (kosketusanturia), jolloin näkyviin tulee ***bri4*** (kirkkaus 4), jossa kirkkaustaso on ***4*** asteikolla 1–9. Muuta kirkkautta kääntämällä plus/miinusnuppia (+/–), odota sen jälkeen 5 sekuntia uuden asetuksen vahvistamiseksi, minkä jälkeen laite siirtyy valmiustilaan.

Käyttö

Voit käyttää mitä tahansa käytettävissä olevaa paisto- tai puhdistustoimintoa toiminnonvalitsimella.
Automaattinen sammutus: Kun ajastin tai mikä tahansa viivästetty ajastettu toiminto, ajastettu toiminto tai puhdistusohjelma on päättynyt, laite siirtyy valmiustilaan silloinkin, kun toiminnonvalitsin on asetettu 0-asentoon.

Valaistus

Laite ohjaa uunin valaistusta automaattisesti. Valaistus on oletusarvoisesti päällä.
Uunin valaistus on poissa päältä,
- kun valitaan 0, pyrolyysipuhdistus tai EKO
- kun uunikammion lämpötila ylittää 300 °C
- pyrolyysipuhdistuksen ja jäähtymisen aikana
- ennen ajastettua ja viivästettyä ajastettua toimintoa ja niiden jälkeen
- valmiustilassa, jos toiminnon valitsin on muussa kuin 0-asennossa.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin toimii erillään asetetuista toiminnoista ja laitteen tilasta. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy päälle, kun uunikammion lämpötila ylittää 80 °C ja kytkeytyy pois päältä, kun se laskee 75 °C:n alapuolelle.

Termostaatti

Termostaattisymboli osoittaa, että kuumennuselementit toimivat. Jos jokin kuumennuselementeistä on toiminnassa, merkkivalo syttyy. Merkkivalo sammuu, jos mikään kuumennuselementeistä ei toimi (esim. kun uuni saavuttaa halutun lämpötilan ja kuumennuselementit ovat pois päältä, kunnes lämpötila laskee).

Ajastin

Voit käyttää ajastinta koskettamalla -painiketta (kosketusanturia) missä tahansa tilassa. Näet laskennan etenemisen tai ajan ***0.00***, jos ajastin ei ole aktiivinen, painamalla , jolloin -merkkivalo alkaa vilkkua.
Säädä kesto kääntämällä plus/miinusnuppia (+/–) ja vahvista painamalla tai vain odottamalla 5 sekuntia.
Kun ajastimen laskenta on käynnissä, -merkkivalot palavat näytössä.
Kun laskenta on päättynyt, kuulet merkkiäänen, jonka voit sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta (kosketusanturia).
Laite ei siirry valmiustilaan, ennen kuin ajastimen laskenta on päättynyt ja merkkiäänihälytys on kuitattu.

Uunin luukku

Uunin luukun on oltava suljettuna käytön aikana.
Lämmityselementit kytkeytyvät pois päältä, kun avaat luukun. Jos luukku on auki kauemmin kuin 60 sekuntia, kuulet avoimesta luukusta hälyttävän merkkiäänen. Sammuta hälytys koskettamalla mitä tahansa painiketta (kosketusanturia) tai sulje luukku. Luukun avaaminen ei vaikuta mihinkään lämpötila- tai aika-asetuksiin. Jos luukku kuitenkin on auki yli 10 minuuttia, laite peruuttaa kaikki ohjelmat.

Käyttöajan rajoittaminen

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

Lämmitystoiminnon aktivointi

Aktivoi lämmitystoiminto kääntämällä toiminnon valitsin 0:sta haluttuun asentoon. Kun asetat toiminnon valitsimen lämmitystoimintoon, näyttöön tulee toiminnon lämpötila, kuten ***170 °C***.
Näkyvä lämpötila vilkkuu (kirkkauden ollessa alennettu) ja C-merkkivalo palaa. Arvo muuttuu, kun käännät toiminnonvalitsinta.
Uuni aktivoituu, kun kosketat anturia . Uuni sammuu 10 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.
Aseta ajastettu käyttö painamalla -painiketta (kosketusanturia).

Lämpötilan asetus

Kun olet valinnut lämmitystoiminnon, säädä lämpötila plus/miinus-nupilla (+/–). Voit säätää lämpötilaa 5 °C:n välein kullekin ohjelmalle määritetyissä puitteissa. Voit säätää lämpötilaa 10 °C:n välein kääntämällä plus/miinusnuppia (+/–) ja pitämällä sitä painettuna vähintään 1 sekunnin ajan.
Vahvista uusi lämpötila-asetus painamalla -painiketta (kosketusanturia) tai odota 5 sekuntia, kunnes laite näyttää nykyisen kellonajan. Käännä plus/miinusnuppia (+/–), jolloin näet seuraavat 2 sekunnin ajan:
- vasen [–]: asetettu lämpötila
- oikea [+]: uunikammion nykyinen lämpötila
Mitään asetusta ei muuteta, kun lämpötila on näkyvissä.

Lämpötilan säätö

Voit säätää lämpötila-asetusta painamalla -painiketta (kosketusanturia) uunin ollessa toiminnassa. Lämpötila vilkkuu (kirkkauden ollessa alennettuna) ja C-merkkivalo palaa. Säädä lämpötila kääntämällä plus/miinusnuppia (+/–). Vahvista uusi lämpötila-asetus painamalla -painiketta (kosketusanturia) tai odota vain 5 sekuntia.

KÄYTTÖ

Muuta asetuksia ruoanlaiton aikana

Voit vaihtaa toimintoa ruoanlaiton aikana. Jos käännät toimintonuppia samalla, kun muutat lämpötilaa, näytöllä näytetään uuden ohjelman oletuslämpötila ja viiden sekunnin ajastin käynnistyy uudelleen. Jos käännät toimintonuppia, kun lämpötila on jo valittu, uusi ohjelma jatkuu valitulla lämpötilalla. Jos valitun ohjelman lämpötilaväli on matalampi, lämpötilaksi valitaan lähin mahdollinen lämpötila.

Lämmitystoimintotaulukko

Toiminnon kuvaus		Uunielementit						Lämpötila [°C]		Oletuslämpötila [°C]
		Valaistus	Ylälämpö	Paahtolämpö	Kiertoilma	Alalämpö	Puhallin	min.	maks.	
	Sulatus	√					√	---	---	---
	Uunin pikalämmitys	√		√	√		√	30	280	170
	Kiertoilma	√			√		√	30	280	170
 ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Ylä-alalämpö	√	√			√		30	280	180
	Leivonnaiset	√	√			√	√	30	280	170
	Pyrolyysipuhdistus		√	√		√		---	---	480
	Turbogrilli	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrilli	√	√	√				30	280	250
	Grilli	√		√				30	280	250
	Valaistus	√						---	---	---
0	Pois päältä							-	-	-

Ajastettu toiminto

Ajastetussa toiminnossa asetetaan kesto, jonka jälkeen laitteen virta automaattisesti katkeaa. Voit asettaa keston 1 minuutista 23 tuntiin 59 minuuttiin.
Kun laite on päällä tai kun olet kääntänyt toiminnon valitsimen tiettyyn toimintoon, aseta kesto painamalla -painiketta (kosketusanturia). -merkkivalo vilkkuu ja näyttöön tule 1 sekunnin ajaksi ***dur*** (kesto) ja sen jälkeen ***0.00*** (tai nykyinen laskenta, jos toiminto on jo aktiivisena). Säädä kestoa kääntämällä plus/miinusnuppia (+/–) ja vahvista sitten asetus painamalla -painiketta (kosketusanturia) tai vain odottamalla 5 sekuntia. Nykyinen kellonaika näkyy 5 sekuntia sen jälkeen, kun painat -painiketta (kosketusanturia).
-merkkivalo on käytössä ajastetun toiminnon aikana.
Lämmitys- ja lämpötilatoimintoja voidaan vapaasti muokata viivästetyn ajan toiminnoissa.
Voit peruuttaa ajastetun toiminnon asettamalla kestoksi 0.00 ja painamalla -painiketta (kosketusanturia) tai odottamalla 5 sekuntia, jolloin laite toimii normaalisti.
Kun kesto on kulunut, kuulet merkkiäänen [loppu]. Kaikista kuumennuselementeistä katkeaa virta. Voit hiljentää hälytyksen seuraavasti:
a) Tee jokin seuraavista:
- paina mitä tahansa painiketta (kosketusanturia) paitsi
- käännä toiminnon valitsinta
- käännä plus/miinusnuppia (+/–)
- avaa luukku.

Tämä poistaa kaikki toiminto- ja lämpötila-asetukset. Laite siirtyy valmiustilaan, vaikka toiminnonvalitsin olisi asetettu lämmitystoimintoon.
b) Käännä toiminnonvalitsin 0-asentoon – laite siirtyy valmiustilaan.
c) Aseta uusi kesto painamalla -painiketta (kosketusanturia) ja jatka paistamista nykyisellä lämpötilalla ja nykyisillä asetuksilla. Huomaa, että tässä tapauksessa (yrittäessäsi pidentää kestoa, kun merkkiääni alkaa, kun kesto on kulunut) ajan asettaminen arvoon ***0.00*** kytkee uunin päältä päättymättömän käytön sijaan.

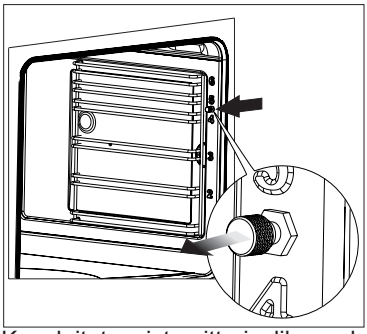
Viivästetty ajastettu toiminto

Voit asettaa laitteen niin, että sen ajastettu toiminto tapahtuu viiveellä ja paistaminen päättyy tiettyyn aikaan.
Aseta ensin kesto (sama kuin ajastetussa toiminnossa). Vahvista kesto painamalla -painiketta (kosketusanturia) , jolloin ***end*** -sanoma näkyy 1 sekunnin ajan ja näkyviin tulee päättymisaika, joka on laskun nykyinen kellonaika + kesto + 1 minuutti summa. Säädä päättymisaikaa käännä plus/miinusnuppia (+/–). Vahvista päättymisaika painamalla -paina painiketta (kosketusanturia) tai peruuta odottamalla 5 sekuntia. Kun päättymisaika on vahvistettu, - ja -merkkivalot palavat ja nykyinen kellonaika tulee jälleen näkyviin.
ja -merkkivalot palavat, kun laskenta aloitusaikaan on meneillään. -symboli osoittaa, milloin lämmityselementit ovat päällä.
Voit tarkastella ja muokata asetettua kestoa painamalla . Paina painiket ta kerran, jos haluat asettaa keston, paina toisen kerran, jos haluat asettaa päättymisajan, ja paina vielä kerran, niin näyttöön tulee nykyinen kellonaika. Voit peruuttaa sekä keston että päättymisajan asettamalla kestoksi ***0.00***, jolloin laite voi toimia ilman päättymisaikaa.

Voit säätää päättymisaikaa välillä (nykyinen aika + kesto + 1 minuutti) - (nykyinen aika + kesto + 10 tuntia). Voit muuttaa kestoa (kun päättymisaika on asetettu) välillä 0:00 ja (kesto – nykyinen aika – 1 minuutti).
Kun olet lopettanut paistamisen, aseta toiminnon valitsin nollaan.

Paistomittari*

Voit kytkeä paistomittarin milloin tahansa. Sillä ei ole vaikutusta, kun laite ei ole päällä.
Obs:
Stektermometer uttag skyddas av ett lock. Avlägsna uttagets lock för att kunna sätta in stektermometer.



Kun laitat paistomittarin lihaan laitteen ollessa toiminnassa (toiminto ja lämpötila on asetettu), lämpötilanäyttö himmenee ja vilkkuu. Näkyviin tulevat paistomittarin nykyinen lämpötila, numerot 1–2, ja asetettu paistomittarin lämpötila, numerot 3–4 (oletus 80 °C).
Aseta paistomittarin lämpötila heti paistomittarin asettamisen jälkeen plus/miinusnupin (+/–) avulla. Vahvista nykyinen asetus painamalla -painiketta (kosketusanturia) tai odottamalla 5 sekuntia. Asetettu lämpötila tulee näkyviin eikä vilku.
Uunin toimintaa muutetaan seuraavasti.
Kun paistomittarin lämpötila on alhaisempi kuin asetettu kohdelämpötila, termostaatti ylläpitää asetettua uunikammion lämpötilaa.
Kun paistomittari saavuttaa asetetun kohdelämpötilan:
- lämmittimet kytkeytyvät pois päältä
- kuulet paistomittarin lämpötilahälytyksen.
Voit sammuttaa paistomittarin lämpötilahälytyksen seuraavasti:
- Sammuta hälytys kääntämällä plus/miinusnuppi (+/-) pluskohtaan (+). Voit tämän jälkeen asettaa paistomittarille uuden kohdelämpötilan.
- Voit sammuttaa hälytyksen käyttämällä mitä tahansa muuta säädintä, ja laite siirtyy valmiustilaan.

Kun käytät paistomittaria, et voi käyttää ajastettua toimintoa tai viivästettyä ajastettua toimintoa. Kun laitat paistomittarin uuniin, mahdollinen aiemmin asetettu kesto peruuntuu. Paistomittari ei vaikuta asetettuun toimintoon eikä uunikammion lämpötilaan.
Kun laitat paistomittarin valmiustilassa tai kun laite on päällä, uunin käyttö ei muutu ennen kuin toiminto ja uunikammion lämpötila vahvistetaan. Kun lämpötila vahvistetaan, uuni alkaa lämmetä, mutta se näyttää nykyisen kellonajan sijaan paistomittarille asetetun kohdelämpötilan.
Kun otat paistomittarin pois ennen kohdelämpötilan saavuttamista, uunin toiminta jatkuu normaalina.

Kun paistomittari on asetettuna, voit katsoa ja säätää lämpötilaa seuraavasti:
- Katso uunikammion lämpötilaa lyhyesti kääntämällä plus/miinusnuppia (+/–), minkä jälkeen näkyviin tulee paistomittarin lämpötila.
- Säädä uunikammion lämpötilaa painamalla -painiketta (kosketusanturia).
- Vahvista säädetty uunikammion lämpötila painamalla -painiketta uudelleen, minkä jälkeen näkyviin tulee paistomittarin nykyinen lämpötila.

* mallin mukaan

Paistomittarin suositellut lämpötila-asetukset

Ruoan tyyppi	Lämpötila [°C]
Sianliha	85–90
Naudanliha	80–85
Vasikka	75–80
Lammas	80–85
Hirvenliha	80–85

Huomautus: Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistomittaria.

Pyrolyysipuhdistus

Jolloin näytössä vilkkuu ***P2.00*** ja -merkkivalo palaa. Säädä kestoksi plus/miinusnuppia (+/–) kääntämällä 2,00–2,30–3,00 tuntia. Käynnistä pyrolyysipuhdistus painamalla tai odottamalla 20 sekuntia.

Pyrolyysipuhdistusohjelmaan liittyy erityisvaatimuksia.

Tarkista ensin luukun tila: Kun uunin luukku on auki, P-merkkivalo vilkkuu ja laite odottaa 10 minuuttia, kunnes uunin luukku suljetaan, ja jos niin ei käy, pyrolyysiohjelma peruuntuu.

Kun luukku on suljettuna, P-merkkivalo palaa ja ovi on lukittunut. Näkyviin tulee -merkkivalo, ja pyrolyysipuhdistus käynnistyy 2,00–2,30–3,00 tunniksi tekemäsi asetuksen mukaan.

Laite näyttää jäljellä olevan keston, kunnes pyrolyysipuhdistus päättyy.

Yhtä tuntia ennen pyrolyysipuhdistuksen päättymistä lämmittimet kytkeytyvät pois päältä, näkyviin tulee lämpötila ***--- C***, ja laite aloittaa jäähdytyksen.

Luukun lukitus päättyy, kun lämpötila on alle 150 °C. P-merkkivalo sammuu, kun uunin lukitus on päättynyt. Pyrolyysipuhdistuksen ohjelma päättyy, mutta et voi jatkaa uunin käyttöä.

Mitään asetuksia ei voida muuttaa pyrolyysipuhdistuksen aikana, etkä voi jatkaa kypsennystä näillä asetuksilla. Voit kuitenkin tarkastella nykyisiä asetuksia ja nykyistä lämpötilaa. Kun hiljennät hälytyksen, laite siirtyy aina valmiustilaan.

HUOMAUTUS:

Uunin luukku on varustettu lukolla, joka estää

luukun avaamisen puhdistuskäsittelyn aikana. Älä avaa luukkua, ettei puhdistuskäsittely keskeydy.

Jos pyrolyysipuhdistuksen aikana on lyhyt virtakatkos, laite aloittaa jäähdytyksen ja lopulta poistaa luukun lukituksen.
Jos keskeytät pyrolyysipuhdistuksen kääntämällä toiminnon valitsimen johonkin toiseen asentoon (kuten 0), laite aloittaa jäähtymisen ja oven lukitus päättyy lopulta. Kun luukun lukitus on poistettu, laite siirtyy valmiustilaan.
Jos avaat pyrolyysipuhdistuksen aikana luukun ennen sen lukittumista, kuuluu [avoimen oven] merkkiääni ja pyrolyysipuhdistus keskeytyy.

Lue ennen pyrolyysipuhdistusta luku Puhdistus ja hoito.

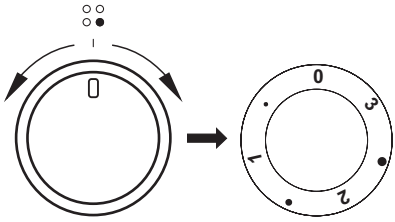
Virhekoodit:

Jos jokin virhe tunnistetaan, ohjelma keskeytyy ja näyttöön tulee virhekoodi:
E1 - sisuksen lämpötila-anturia ei ole havaittu, älä käytä laitetta
E2 - oikosulku tai sisuksen lämpötila-anturi on vaurioitunut, älä käytä laitetta.
E3 - laite ylikuumentunut, älä käytä laitetta ennen kuin se on jäähtynyt
E4 - paistomittarivirhe – jos virhe katoaa, kun otat paistomittarin pois, voit käyttää uunitoimintoja, jotka eivät vaadi paistomittaria
E5 - paistomittari on asetettu väärin tai sisuksen lämpötila-anturissa on oikosulku.
E6 - uunin sisälämpötila on yli 320°C muussa kuin pyrolyysipuhdistuksessa tai sisuksen lämpötila-anturissa on toimintahäiriö – älä käytä laitetta
Mittari – paistomittari on asetettuna pyrolyysipuhdistuksen aikana.

KÄYTTÖ

KEITTOALUEIDEN KÄYTTÖ

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



Kun keittoalue tai uuni kytketään päälle, syttyy valodiodi [8].
Kunkin keraamisen keittoalueen lämpötilaa säädetään omalla 7-portaisella säätimellä.
Keittoalueiden säätimissä on asentojen

0 • 1 • 2 • 3

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

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

Kaksoiskeittoalue

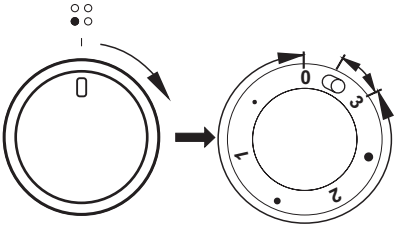
Joissakin malleissa vasemman etukeittoalueen ja oikean taka-keittoalueen kokoa voidaan säätää suuremmille astioille sopiviksi.

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

0 • 1 • 2 • 3

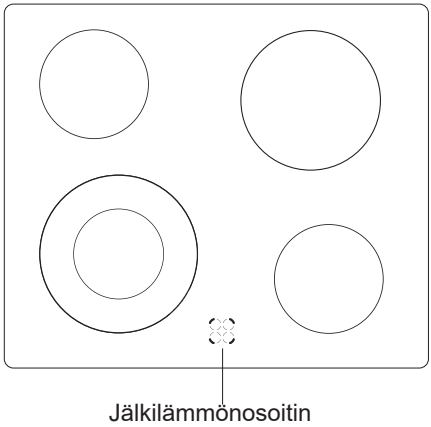
jolloin sekä sisemmän että ulomman keittoalueen lämpötila muuttuu.

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



Jälkilämmönosoitin

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

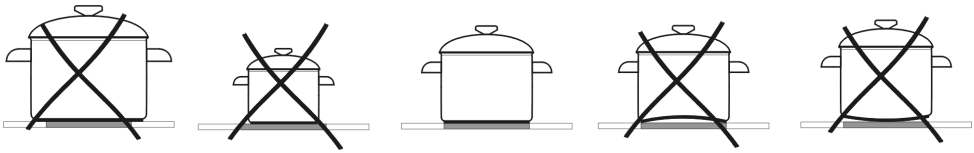


KÄYTTÖ

ASTIOIDEN VALINTA

Keraaminen keittotaso vaatii astioilta enemmän kuin tavallinen keittotaso.
Uudet maksavat itsensä nopeasti takaisin, sillä ne säästävät sähköä ja auttavat keittotasoa kestämään käytössä pidempään. Lisäksi ruokien valmistusajat lyhenevät, jolloin myös ruoanlaittoon kuluva aika lyhenee.

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



Huomaa:

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

KÄYTTÖ

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 220°C:ksi. Kun käytät grillaus- ja kiertoilmatoimintoja samanaikaisesti lämpötila saa olla korkeintaan 190°C.

Huom!

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

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- Jos käytät kiertoilmatoimintoa, uunia ei tarvitse esilämmittää.
- Kiertoilmatoimintoa käytettäessä uunin lämpötila säädetään yleensä n. 20-30 astetta alhaisemmaksi kuin perinteistä ylä- ja alalämpöä käytettäessä.
- Ennen kuin otat leivonnaisen uunista, varmistu, että se on kypsä kokeilemalla 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

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

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

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

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

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

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		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Hiivakakku/ Kahvikakku		180 - 200	2	50 - 70
Kala		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Naudanliha		200 - 220	2	90 - 120
Sianliha		200 - 220	2	90 - 160
Kana		180 - 200	2	80 - 100

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

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

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

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

[1)] Esilämmitä

[2)] Pienten leivonnaisten paistaminen

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

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Paistaminen

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys-tyyppi	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min.)
Pienet kakut	Paistopelti	3		155 [1)]	29 - 32
	Paistopelti	3		155 [1)]	31 - 34
	Paistopelti	3		150 [1)]	34 - 37
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		150 [1)]	40 - 43
Pikkuleivät	Paistopelti	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Paistopelti	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Paistopelti	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		160 - 175 [1)]	25 - 35
Rasvaton sieni-kakku	Ritilä + musta kakkuvuoka Halkaisija 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Omenapiirakka	Ritilä + 2 mustaa paistovuokaa Halkaisija 20cm	2 mustaa paisto-vuokaa asetettuna vinottain taakse oikealle ja eteen vasemmalle		180 - 200 [1)]	50 - 65

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

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Grillaus

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

[1)] Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

Paisto

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

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

Keraaminen keittotaso

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

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

Uuni

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen (mieluiten joka käytön jälkeen). Älä käytä 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.

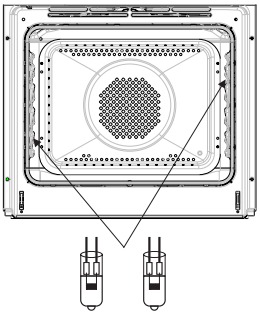
PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunin lampun vaihto

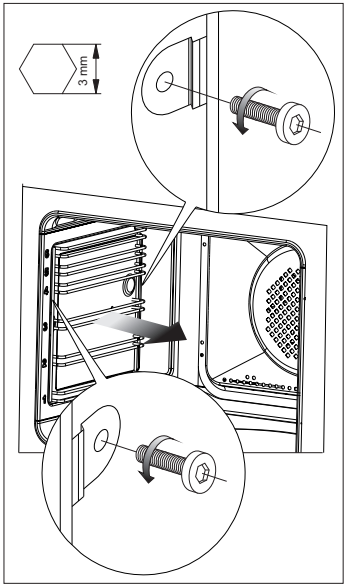
Varmista ennen halogeenilampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.

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

Varoitus: Varmista, ettet kosketa halogeenia suoraan sormillasi!



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



Ritilätukien poisto

PUHDISTUS JA HUOLTO

Pyrolyysipuhdistus

Uunin itsepuhdistus pyrolyysilla (kuivatislauksella). Uuni kuumenee n. 480 °C:een. Grillauksen tai leivonnan jäämät palavat helposti poistettavaksi tuhkaksi, joka voidaan pyyhkiä pois kostealla liinalla.

Ennen pyrolyysipuhdistusta.

Tärkeää!
Poista kaikki lisätarvikkeet, jotka eivät kestä pyrolyysia.

Tärkeää!
Lämpötila-anturin pistorasia on suojattu suojuksella. Poista suojus pistorasiasta ennen pyrolyyttisen puhdistusohjelman käynnistämistä.

- Poista sitkeät tahrat uunikammiosta.
- Puhdista uunin ulkopuoli kostealla liinalla.
- Noudata ohjeita.

Puhdistuksen aikana.

- Älä käytä liettä.
- Älä kytke päälle uunin valaistusta.
- Uunin luukku on varustettu lukolla, joka estää luukun avaamisen puhdistuskäsittelyn aikana. Älä avaa luukkua, ettei puhdistuskäsittely keskeydy.

Tärkeää!
Uunin pyrolyysipuhdistuksen aikana uuni voi saavuttaa hyvin korkean lämpötilan. Tämän takia uunin ulkopinnat voivat kuumeta tavallista enemmän, joten lapset on pidettävä koko ajan poissa uunin läheisyydestä.
Puhdistuksen aikana voi erittyä höyryjä, joten varmista, että keittiössä on hyvä ilmanvaihto.

Pyrolyysipuhdistus:

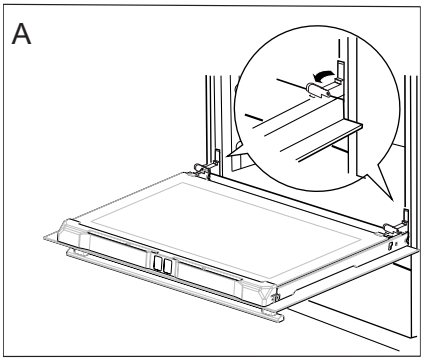
- Sulje uunin luukku.
- Noudata kohdan *Pyrolyysipuhdistus* ohjeita.

Tärkeää!

Jos uunin lämpötila on korkea (korkeampi kuin normaalissa käytössä), luukun lukitus ei vapaudu.
Kun uuni on jäähtynyt, voit avata luukun ja poistaa tuhkan pehmeällä ja kostealla liinalla. Laita lankahyllyn tuet ja muut varusteet takaisin paikoilleen. Uunisi on käyttövalmis

Uunin luukun irrotus

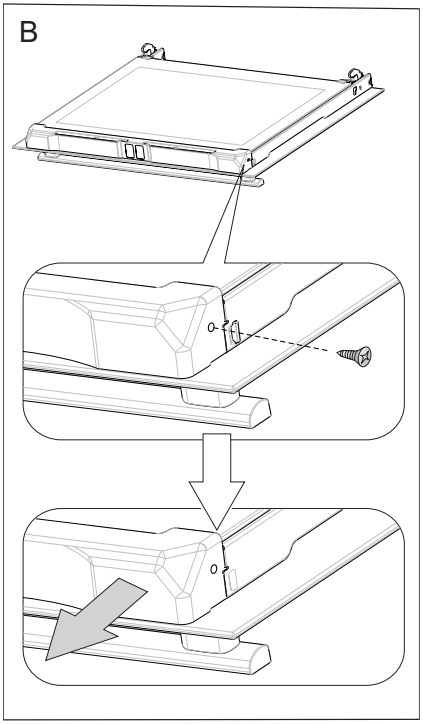
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa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

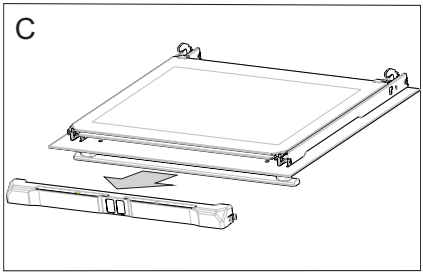


Näin avaat saranoiden lukitukset

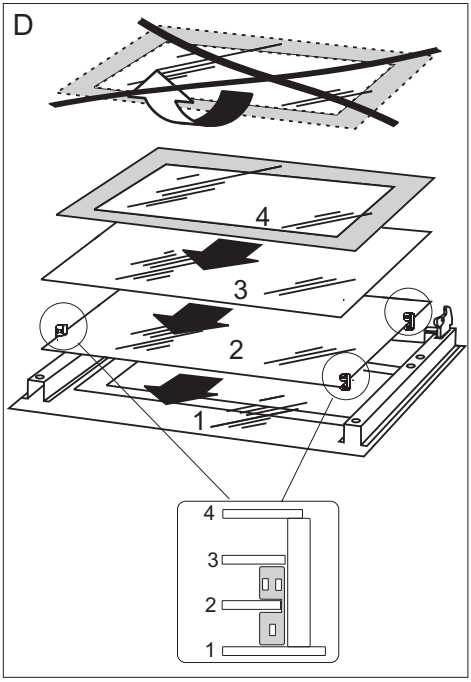
Sisälasin irrottaminen

1. Irrota luukun yläpalkissa olevat ruuvit ristipääruuvitaltalla (kuva B).
2. Poista luukun yläpalkki litteällä ruuvitaltalla sivuilta varovasti kammeten (kuva B, C).





3. Vedä lasi pois paikoiltaan (kuva D).
Tärkeää! Lasilevyn kiinnityksen vaurioitumisvaara. Älä nosta lasilevyä vaan vedä se ulos.
Aseta lasi takaisin puhdistuksen jälkeen ja kiinnitä ylänurkkien päätykappaleet paikoilleen.



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	230/400V~ 50 Hz
Teho	max.10,0 kW
Mitat	90 / 60 / 60,5 cm

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

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

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

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

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

Observera!

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

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

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsanvisningar....42

Produktbeskrivning....47

Uppgifter angående utrustning....48

Installation....49

Användning....51

Bakning, köttstekning - praktiska råd....65

Testrätter....68

Rengöring och underhåll....70

Åtgärder vid fel....75

Tekniska data....76

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.

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

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.
- Vid grillstekning i ugnen blir de infraröda värmeelementen glödheta. För att förhindra eventuell flambildning får värmeelementet inte komma i kontakt med den mat som grillas.
- Se till att andra elapparaters anslutningssladdar inte kommer i kontakt med varma kokzoner eller kläms fast i ugnsluckan. Var särskilt försiktig om du använder stickkontakter som sitter i närheten av spisen.
- Använd aldrig spisens glaskeramiska kokplattor eller ugnen för rumsuppvärmning.
- Mycket heta oljor och fetter kan antändas. Håll därför alltid ett öga på spisen under fritering eller grillstekning.
- Lägg aldrig aluminiumfolie pa ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplatens emalj.
- Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplatta.
- Stäng av spisens huvudströmbrytare vid defekter eller fel. Spisen får inte användas igen innan eventuellt fel avhjälpts av en fackman.

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

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

HUR MAN SPARAR ENERGI

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

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

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

- **Vid bakning, använd varmluftsfunktion**

- **Stäng ugnsluckan noggrant**
  Värmen kan sippra ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

Miljöskydd



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

Kassering av förbrukade produkter

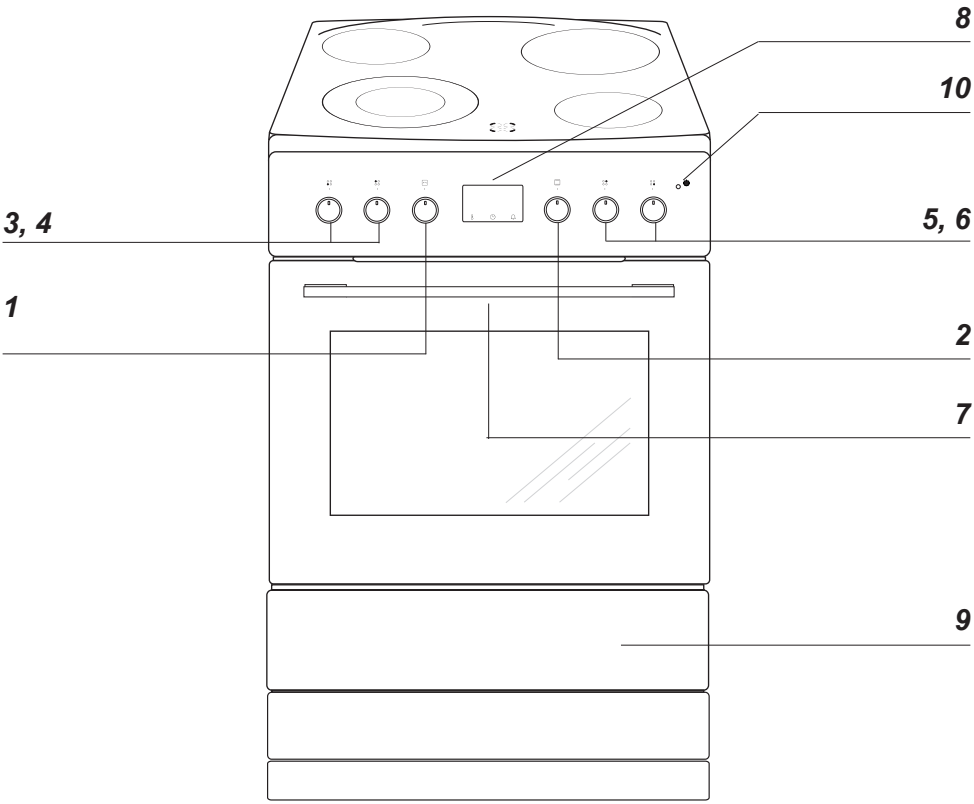


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

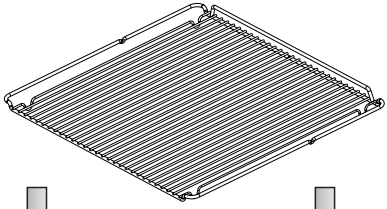


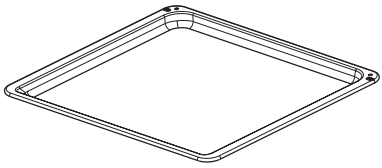
1 Vred för inställningsjustering +/-
2 Vred för ugnsfunktioner
3 Vred för kokplatta, främre vänstra
4 Vred för kokplatta, bakre vänstra
5 Vred för kokplatta, bakre högra
6 Vred för kokplatta, främre högra
7 Barnlås
8 Digitalt ur
9 Förvaringslåda
10 Kontrollampa luckspärr

UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

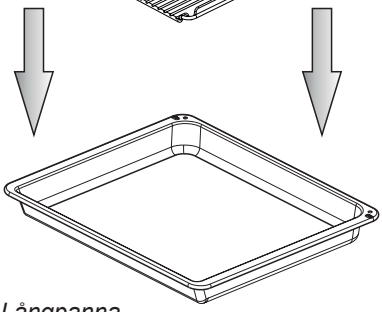
Spisens utrustning

Rostfritt grillgaller



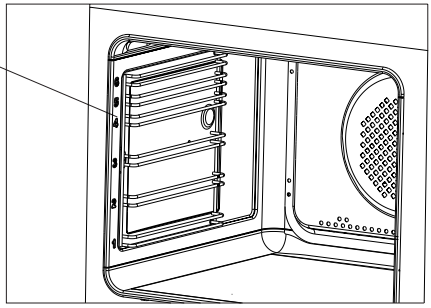


Bakplåtar



Långpanna

Ugnsfalsar



INSTALLATION

Uppställning av spisen

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

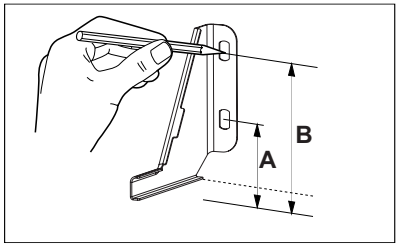
• Undvik att lyfta spisen I den glaskeramiska hällen.

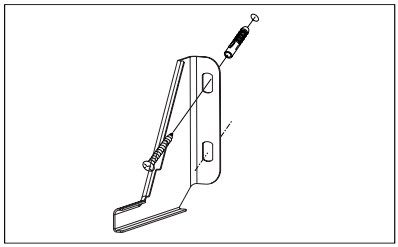
• Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100ºC, annars riskerar möbeln att deformeras. Om man inte är säker angående möblers temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.

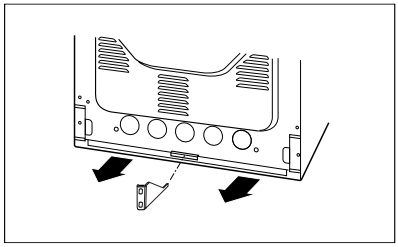
• Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).

• 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





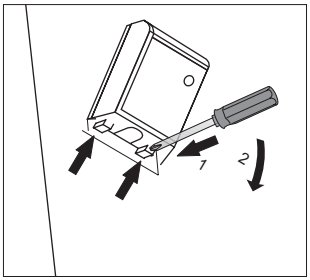


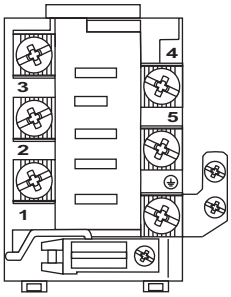
Höjd 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

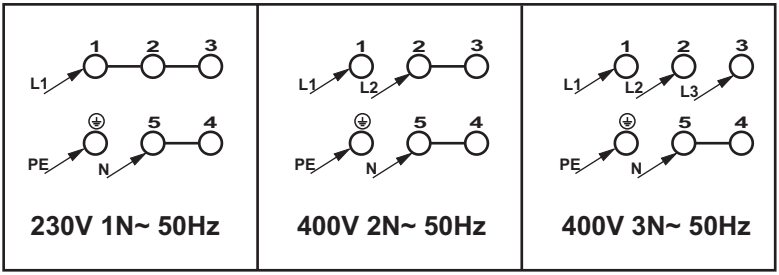
INSTALLATION

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).







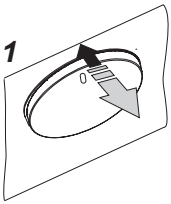
ANVÄNDNING

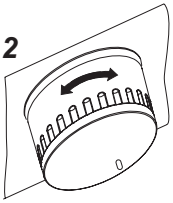
Innan man börjar använda spisen

- Avlägsna delar av förpackningen om sådana finns kvar, töm ugnslådan och rengör ugnen.
- Ta ut ugnens utrustning och tvätta den i varmt vatten med lite diskmedel i.
- Avlägsna skyddsfilmen på grillelementet innan ugnen sätts på.
- Sätt igång fläkten i rummet eller öppna fönstret.
- Värm upp ugnen (i ca 30 minuter på ca 250°C), ta bort smuts och rengör ugnen noga.
- Följ säkerhetsinstruktionerna när du använder spis och ugn.

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

Ugnen är utrustad med infällbara vred. För att välja en funktion, gör följande:
1. Tryck försiktigt in vredet och släpp,
2. Välj den önskade funktionen. Symbolerna markerade runt om vredet visar ugnens tillgängliga funktioner.

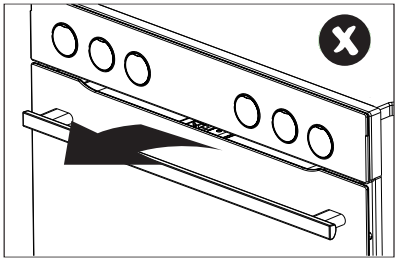


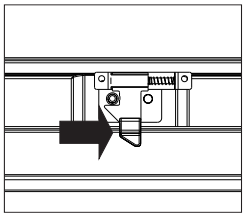


Observera!
För häll utrustad med elektronisk programväljare, ska displayen efter anslutning till nätet visa ”0.00”. Med programväljaren ställer man in aktuell tid.
Ugnen fungerar först när tiden är inställd.

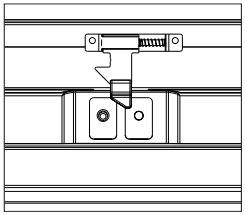
Barnlås

Ugnsluckan har ett barnlås som hindrar att barn kan öppna luckan. När produkten levereras från tillverkaren är barnlåset aktiverat.

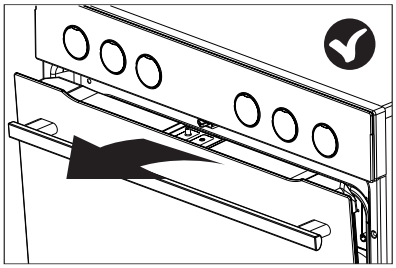




Lås upp barnlåset.

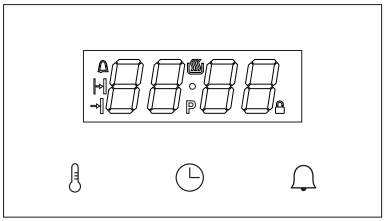


Låset är upplåst och du kan öppna luckan.



Barnlåsfunktionen är fortfarande aktiverad och luckan låses när du stänger den.

Elektronisk programpanel



Den elektroniska programpanelen har en LED-display och tre knappar (peksensorer).

Knapp peksensor)	Beskrivning
	Ställa in temperatur
	Ställa in klocka
	Timer

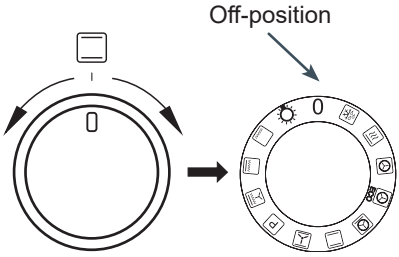
Observera: Det hörs en pipsignal varje gång du rör vid en sensor. Ljudsignalerna kan inte stängas av.

Displaysymbolernas innebörd.

Indikering	Beskrivning
	Temperaturreglage
	Timer
	Tillagningstid
	Sluttid
P	Pyrolysrengöring
	Barnlås

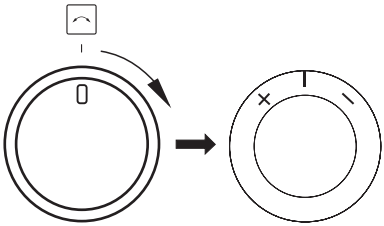
Vred för ugnsfunktioner

Ugnen kan värmas med undervärme, övervärme, varmluft eller grill. Välj funktionen med vredet för ugnsfunktioner.
Bilden nedan visar funktionernas placering i den ordning de står på vredet:



Vred för inställningsjustering +/-

Vredet för inställningsjustering är ett vred som inte kan vridas ett helt varv, utan bara en bit åt vänster eller höger. Använd detta vred för att justera temperaturen och tiden. Vrid något åt höger för att öka värdet. Vrid något åt vänster för att sänka värdet. Använd detta vred för att justera temperaturen och aktuell tid. Om du håller vredet stilla när du har vridit det åt vänster eller höger kommer värdet att ändras snabbare.



Slå till strömmen.

När du har anslutit produkten till strömmen (och efter ett strömavbrott) signalerar produkten att du ska ställa in aktuell tid, ***0.00*** blinkar på displayen. Tryck på knappen (peksensor). 🕒. Ställ in tiden genom att vrida +/– vredet. Du måste ställa in aktuell tid för att kunna använda ugnen.
Funktionsreglaget måste stå på 0 för att du ska kunna bekräfta den inställda tiden. Om funktionsreglaget står i ett annat läge blinkar indikeringen och produkten väntar på att du ska ställa funktionsreglaget på 0.
Tryck på knappen (peksensor) 🕒 för att spara tiden, produkten går i standbyläge.

Obs: Vid ett strömavbrott går alla inställningar, exempelvis för varaktighet, temperatur och uppvärmningsfunktion förlorade. Du måste göra om inställningarna för att kunna fortsätta använda ugnen. Om pyrolysrengöringen har avbrutits (eller luckan är låst av någon annan anledning – 🔒 är tänd) börjar ugnen svalna och startar upplåsningen innan du kan ställa in tiden. Om temperaturen inne i ugnen är över 80 °C startar kylfläkten, detta har ingen inverkan på tidsinställningsprocessen. Kylfläkten stängs av när temperaturen sjunker under 75 °C.

Standbyläge

Ställ produkten i standbyläge för att ändra alla tid-, temperatur- och timerinställningar. Värmeelementen stängs av. Displayen visar den aktuella tiden med reducerad ljusstyrka. Tryck på knappen 🕒 (peksensor) för att ställa in tiden, tonen och ljusstyrkan och tryck på knappen 🔔 (peksensor) för att ställa in timerns tid.
Om temperaturen inne i ugnen är över 80 °C visas den aktuella temperaturen (för att indikera restvärme) och kylfläkten är igång. När temperaturen sjunker under 75 °C stängs kylfläkten av och den aktuella tiden visas i stället för temperaturen inne i ugnen.

Produkten går i standbyläge:
- Varje gång du vrider vredet för val av funktioner till 0, du hör en pipsignal.
- Efter ett strömavbrott när du ställer in den aktuella tiden.
- När ett tidsbaserat program är klart (tidsinställd funktion eller fördröjd tidsinställning, timer).
- Efter att säkerhetsavstängningen har aktiverats.
- Om du vrider vredet till 0 under pyrolysrengöringen startar produkten kylfläkten för att låsa upp luckan och övergår inte i standby innan produkten har svalnat och luckan är upplåst.

Aktivera produkten från standbyläget:
Vrid vredet från 0 till en valfri funktion för att aktivera produkten från standby.
Obs – om produkten har övergått i standby automatiskt måste du först ställa vredet på 0 innan du ställer det på den önskade funktionen.
Om produkten är i standbyläge och funktionsvredet står i ett annat läge än 0 blinkar indikeringen .
Djupt viloläge:
Om produkten inte används i 10 minuter övergår den till djupt viloläge. Sensorerna och inställningsvredet +/– inaktiveras och det enda sättet att aktivera produkten är att vrida funktionsvredet från ”0” ” till en valfri position.

Ställa in aktuell tid

Du kan bara ställa in tiden när produkten är i standbyläget. Tryck på knappen 🕒 (peksensor) i detta läge för att visa den aktuella tiden med normal ljusstyrka. Använd +/– vredet för att ändra aktuell tid, vänta 10

sekunder för att spara aktuella inställningar och produkten övergår i standby. Tryck på knappen (peksensor) för att ställa in ljudsignalen. Klockan kan bara ställas in på i 24-timmarsvisning.

Nattläge

Mellan kl. 22:00 och 06:00 sänks displayens ljusstyrka när produkten är i standby. Displayen är i nattläget – 2 steg under den aktuella inställningen.

Ändra ljudsignal

Funktionen är alltid tillgänglig i standbyläget. Tryck på knappen (peksensor) under tidsinställningen för att se ***ton1***, då är ***1*** den använda ljudsignalen – du kan välja mellan tonerna 1 till 3. Vrid +/– vredet för att ändra den aktuella ljudsignalen, vänta sedan 5 sekunder för att bekräfta den nya inställningen, sedan övergår produkten i standbyläget.

Ställa in displayens ljusstyrka

Funktionen är alltid tillgänglig i standbyläget. Under valet av tonen trycker du på knappen (peksensor) igen för att ändra displayens ljusstyrka, ***bri4*** (ljusstyrka 4) visas. ***4*** är den aktuella styrkan och du kan välja mellan ljusstyrkor från 1 till 9. Vrid +/– vredet för att ändra ljusstyrkan, vänta sedan 5 sekunder för att bekräfta den nya inställningen, sedan övergår produkten i standbyläget.

Funktionsläge

Du kan välja alla tillagnings- och rengöringsfunktioner med vredet för val av funktioner.
Auto-avstängning: När timern eller något annan tidsbaserat eller tidsfördröjt program är avslutat övergår produkten i standbyläget, även om vredet för val av funktion står på 0.

Belysning

Produkten styr ugnsbelysningen automatiskt. Ugnsbelysningen är tänd som standard.
Ugnsbelysningen är avstängd:
- När 0, pyrolysrengöring eller ECO är valt.
- När ugnstemperaturen är över 300 °C.
- Under pyrolysrengöring och när ugnen svalnar.
- Före och efter tidsbaserade och tidsfördröjda funktioner.
- Under standbyläget, om vredet för val av funktion står i ett annat läge än 0.

Kylfläkt

Kylfläktens funktion är oberoende av inställda funktioner och produktens funktionsläge. Kylfläkten går igång när temperaturen inne i ugnen är över 80 °C och stängs av när temperaturen har sjunkit under 75 °C.

Termostat

Termostatsymbolen visar att värmeelementen är i gång. Indikeringen tänds om något av värmeelementen är igång. Indikeringen släcks om inget värmeelement är igång (d.v.s. när ugnen har nått önskad temperatur och värmeelementen är avstängda tills temperaturen sjunker).

Timer

Tryck på knappen (peksensor) i valfritt funktionsläge för att använda timern. Tryck på för att se återstående tid, eller ***0.00*** om timern inte är aktiv, indikeringen blinkar.
Vrid +/– vredet för att ställa in varaktigheten och tryck på för att bekräfta valet, eller

vänta bara 5 sekunder.
Indikeringen tänds på displayen medan timern räknar ner tiden.
Du hör en ljudsignal när tiden är över. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på valfri knapp (peksensor).
Produkten går inte till standbyläget innan timern har räknat ner tiden och du har stängt av ljudsignalen.

Ugnslucka

Ugnsluckan måste vara stängd när ugnen är i gång.
Värmeelementen stängs av medan ugnsluckan är öppen. Om luckan är öppen längre än 60 sekunder hörs en ljudsignal som varnar för att luckan är öppen. Tryck på valfri knapp (peksensor) eller stäng ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen. Om du öppnar luckan påverkas inte temperaturen eller tidsinställningarna, men om du lämnar luckan öppen längre än 10 minuter kommer alla program att stängas av.

Att begränsa funktionstiden

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

Aktivera en ugnsfunktion

Vrid vredet för val av funktion från 0 till önskat läge för att aktivera en ugnsfunktion. När du ställer in vredet för val av funktion visar displayen standardtemperaturen för en funktion, t.ex. ***170 °C***.
Den visade temperaturen blinkar med reducerad ljusstyrka) och bokstaven C lyser med fast sken. Värdet ändras när du vrider vredet för val av funktion.
Ugnen aktiveras när du trycker på sensorn . Ugnen inaktiveras efter 10 minuters inaktivitet.
Tryck på knappen (peksensor) för att ställa in en tidsfördröjd funktion.

Ställa in temperatur

När du har valt en ugnsfunktion använder du +/– vredet för att ställa in temperaturen. Du kan ställa in temperaturen i 5 °C-steg inom det temperaturområde som är specificerat för varje program. Vrid +/– vredet och håll det sedan stilla 1 sekund för att ställa in temperaturen i 10 °C-steg.
Tryck på knappen (peksensor) för att bekräfta den nya temperaturen, eller vänta bara 5 sekunder tills produkten visar den aktuella tiden.
Vrid +/– inställningsvredet, displayen visar följande i 2 sekunder:
- Vänster [–]: inställd temperatur.
- Höger [+]: ugnens aktuella temperatur.
Ingen inställning ändras när temperaturen visas.

Ändra temperaturen

Tryck på knappen (peksensor) medan ugnen är igång för att ändra temperaturen. temperaturen blinkar (med reducerad ljusstyrka) och bokstaven C lyser med fast sken. Vrid +/– vredet för att ändra temperaturen. Tryck på knappen (peksensor) för att bekräfta den nya temperaturen, eller vänta bara 5 sekunder.

ANVÄNDNING

Ändra inställningar under tillagning

Inställningarna kan ändras under tillagningen. Om du vrider funktionsvredet när du ändrar temperaturen visas standardtemperaturen för det nya programmet och nedräkningen på 5 sekunder startar om. Om du vrider funktionsvredet när temperaturen redan är inställd fortsätter det nya programmet med den inställda temperaturen. Om det nya programmet du har valt har ett lägre temperaturområde kommer den närmast möjliga temperaturen att väljas.

Ungsfunktionstabell

Funktionsbeskrivning		Ugnsfunktioner						Temperatur [°C]		Förinställd temperatur [°C]
		Belysning	Övervärme	Mellanvärme	Varmluftsfläkt	Undervärme	Fläkt	Min.	Max.	
	Upptining	√					√	---	---	---
	Snabbuppvärmning	√		√	√		√	30	280	170
	Varmluft	√			√		√	30	280	170
 ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Över-undervärme	√	√			√		30	280	180
	Bakning	√	√			√	√	30	280	170
	Pyrolysrengöring		√	√		√		---	---	480
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill	√	√	√				30	280	250
	Grill	√		√				30	280	250
	Belysning	√						---	---	---
0	Off							-	-	-

Tidsinställd funktion

En tidsinställd funktion innebär att du ställer in tiden efter vilken produkten stängs av automatiskt. Du kan ställa in en tid från 1 minut till 23 timmar och 59 minuter.

Tryck på (peksensor) för att ställa in tiden när produkten är igång eller om du har ställt funktionsreglaget på en önskad funktion. Indikeringen blinkar och ***dur*** (varaktighet) visas kort i 1 sekund, sedan visas ***0.00*** (eller aktuellt återstående tid om funktionen redan är igång). Vrid på +/– för att ställa in tiden och tryck sedan på knappen (peksensor) för att bekräfta inställningen, eller vänta bara i 5 sekunder. Den aktuella tiden visas 5 sekunder efter att du har tryck på knappen (peksensor).

Indikeringen är tänd under tidsinställda funktioner.

Ugns- och temperaturfunktionerna kan ändras under en tidsfördröjd funktion.

För att avbryta en tidsinställd funktion ställer du tiden på 0.00 och trycker på knappen (peksensor), eller vänta 5 sekunder – produkten är igång normalt.

När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal [end]. Alla värmeelement är avstängda. Stäng av larmet så här:

a) Gör något av följande:

- Tryck på valfri knapp (peksensor) utom .
- Vrid vredet för val av funktion.
- Vrid +/– vredet.
- Öppna luckan.

Detta rensar alla funktioner och temperaturinställningar. Produkten övergår i standby, även om vredet för val av funktion står på en ugnsfunktion.

b) Vrid vredet för val av funktion på 0 – produkten övergår till standby.

c) Tryck på knappen (peksensor) för att ställa in en ny tid och fortsätt tillagningen med aktuell temperatur och inställningar.

Obs – i detta fall (när du försöker förlänga tiden när ljudsignalen hörs för att tiden är över) kommer tidsinställningen ***0.00*** att stänga ag ugnen i stället för att låta den vara igång en obegränsad tid.

Fördröjd tidsinställning

Du kan ställa in produkten så att tidsinställda funktioner fördröjs och tillagningen avslutas vid en bestämd tidpunkt.

Då ska du först ställa in tillagningstiden (samma som tidsinställd funktion). Tryck på knappen (peksensor) för att bekräfta tiden. Meddelandet ***end*** visas kort i 1 sekund, sedan visas sluttiden som beräknats ur aktuell tid + varaktighet + 1 minut. Vrid +/– vredet för att ändra sluttiden. Tryck på knappen (peksensor) för att bekräfta sluttiden, eller vänta 5 sekunder för att ångra inställningen. När du har bekräftat sluttiden lyser indikeringarna och med fast sken och den aktuella tiden visas igen.

Indikering och är tända under nedräkningen till starttiden. Symbolen visar om värmeelementen är igång.

Tryck på för att se eller ändra återstående tid. Tryck på knappen en gång för att ställa in tiden, tryck en gång till för att ställa in sluttiden och tryck på nytt för att se den aktuella tiden. Ställ tiden på ***0.00*** för att avbryta både varaktigheten och sluttiden och låta produkten vara igång obegränsad tid.

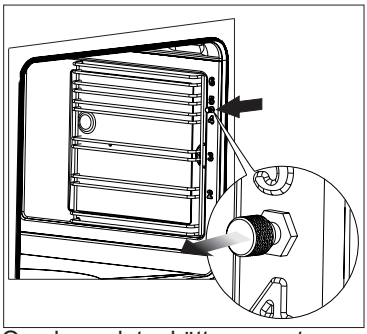
Du kan justera sluttiden mellan (aktuell tid + tillagningstid + 1 minut) och (aktuell tid + tillagningstid + 10 timmar). Du kan ändra tillagningstiden (när sluttiden är inställd) från 0:00 till (tillagning – aktuell tid – 1 minut).

Ställ vredet för val av funktion på 0 när tillagningen är klar.

ANVÄNDNING

Köttermometer*

Du kan ansluta köttermometern när som helst.
Den har ingen funktion när produkten är avstängd.
Obs:
Stektermometer uttag skyddas av ett lock. Avlägsna uttagets lock för att kunna sätta in stektermometer.



Om du ansluter köttermometern medan produkten är igång (funktionen och temperaturen är inställda) visas temperaturen med reducerad ljusstyrka och blinkar – köttermometerns aktuella temperatur, siffrorna1-2, och köttermometerns inställda temperatur, siffrorna 3-4 (standard 80 °C) visas.
Använd +/– vredet genast efter att du har satt in köttermometern för att ställa in köttermometerns temperatur direkt. Tryck på knappen (peksensor), eller vänta 5 sekunder för att bekräfta inställningen. Den inställda temperaturen visas utan att blinka.
Ugnens funktion ändras så här.
Om köttermometerns temperatur är lägre än den inställda temperaturen håller termostaten ugnen på den inställda temperaturen.
När köttermometern når den inställda temperaturen:
- Stängs värmeelementen av.
- Hörs köttermometerns ljudsignal.
Gör så här för att stänga av köttermometerns ljudsignal:
* beroende på modell

- Ställ +/på ”+”för att stänga av ljudsignalen, sedan kan du ställa in en ny temperatur för köttermometern.
- Använd valfritt reglage för att stänga av ljudsignalen, produkten övergår i standbyläge.
Du kan inte använda en tidsbaserad eller tidsfördröjd funktion tillsammans med köttermometern. När du ansluter köttermometern raderas alla tidigare inställda tider för varaktighet. Köttermometern inverkar inte på inställd funktion eller ugnstemperaturen.
Om du ansluter köttermometern i standbyläget eller medan produkten är igång är ugnsfunktionen oförändrad tills du bekräftar funktionen och ugnstemperaturen. När du har bekräftat temperaturen börjar ugnen värmas upp, men istället för att visa aktuell tid visar den köttermometerns inställda temperatur.
Ugnen fortsätter fungera normalt om du tar bort köttermometern innan den inställda temperaturen har nåtts.
Du kan se och ändra temperaturen så här medan köttermometern är ansluten:
- Vrid +/–vredet för att visa ugnstemperaturen kort, sedan visas köttermometerns temperatur.
- Tryck på knappen (peksensor) för att ändra ugnstemperaturen.
- Tryck på knappen en gång till för att bekräfta den ändrade ugnstemperaturen, köttermometerns aktuella temperatur visas.

Rekommenderade temperaturinställningar för köttermometer

Köttsort	Temperatur [°C]
Fläskkött	85–90
Nötkött	80 - 85
Kalvkött	75 - 80
Lamm	80 - 85
Vilt	80 - 85

Obs: Använd bara den köttermometer som medföljer enheten.

ANVÄNDNING

Pyrolysrengöring

P2.00 blinkar på displayen och indikeringen ⊢ är tänd. Vrid +/–vredet för att ändra varaktigheten till 2,00 – 2,30 – 3,00 timmar. Tryck på ◷ eller vänta 20 sekunder för att starta pyrolysrengöringen.
Programmet pyrolysrengöring har inga speciella krav.
Först kontrolleras ugnsluckans status: Om ugnsluckan är öppen blinkar indikeringen Ⓟ och produkten väntar 10 minuter på att ugnsluckan stängs, pyrolysprogrammet avbryts om så inte sker.
Om luckan är stängd är indikeringen Ⓟ tänd och luckan är låst. Indikeringen 🔒 visas och pyrolysrengöringen startar och är igång under 2,00 – 2,30 – 3,00 timmer, beroende på vilken tid du har valt.

Produkten visar hur lång tid det är kvar innan pyrolysrengöringen är avslutad.

Värmeelementen stängs av en timme innan pyrolysrengöringen är klar, temperaturen ***--- C*** visas och produkten börjar kylas ner.
Luckan låses upp när temperaturen är under 150 °C. Indikeringen Ⓟ slocknar när luckan är upplåst. Pyrolysrengöringsprogrammet avslutas, men du kan använda ugnen.
Du kan inte ändra några inställningar eller använda produkten medan pyrolysrengöringen pågår, men du kan se aktuella inställningar och temperaturen. Produkten övergår alltid i standby när du stänger av ljudsignalen.

OBS:
Ugnsluckan har en spärr som förhindrar att luckan kan öppnas under rengöringen. Öppna inte luckan, då störs rengöringsprocessen.

Om det sker ett strömavbrott under pyrolysrengöringen börjar enheten kylas ner och låser sedan ugnsluckan.
Om du avbryter pyrolysrengöringen genom att vrida vredet för val av funktion till ett annat läge (t.ex. 0) börjar produkten kylas ner och låser så småningom upp luckan. När ugnsluckan låses upp växlar enheten till standbyläge.
Om du öppnar luckan innan den har låsts under pyrolysrengöringen hörs en ljudsignal [öppen lucka] och pyrolysrengöringen avbryts.

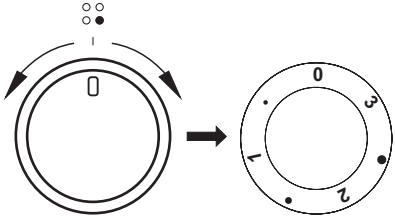
Läs ”Rengöring och skötsel” innan du startar pyrolysrengöringen.

Felkoder

Programmet avbryts och en felkod visas på displayen om ett fel upptäcks:
E1 – ingen ugnstemperatursensor detekterad, använd inte produkten.
E2 – kortslutning i, eller defekt, ugnstemperatursensor, använd inte produkten.
E3 – produkten är för varm, använd inte produkten innan den har svalnat
E4 – störning köttermometer – Om felkoden försvinner när du har tagit bort köttermometern kan du fortsätta använda produkten till funktioner som inte kräver en köttermometer.
E5 - kärntemperatur-termometern är felaktigt insatt eller kortslutning i kärntemperaturmätspetsen.
E6 – ugnens temperatur är över 320 °C för andra funktioner än pyrolysrengöring, eller ugnstemperatursensorn är defekt – använd inte produkten.
Prob – köttermometern är insatt under pyrolysrengöringen.

ANVÄNDNING

Användning av kokzoner



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

Så fort en glaskeramisk kokzon eller ugnen startas lyser driftkontrollampan [8].
De glaskeramiska kokzonerna regleras med den tillhörande 7-stegs funktionsvred. Denna har, utöver stegen

0 • 1 • 2 • 3

också tre mellansteg som är markerade med prickar.
Dessa mellansteg väljs om temperaturen på de lägre stegen är för låg och temperaturen på det högre stegen är för hög.
Därmed är det möjligt att göra en exakt anpassning av temperaturen efter matvarans typ och mängd.
De olika stegen används lämpligast enligt beskrivningen nedan.

- **Kokzonen avstängd - läge 0**
  När den glaskeramiska kokplattan är avstängd kan eftervärmen fortfarande användas för kokning/värmhålling.
- **Värmhållningssteg**
  Om rätten bara ska småkoka långsamt vid mycket svag värme.
- **Vidarekokningssteg - läge 1**
  Vid medelstora rätter och om du önskar jämn vidarekokning med bra energiutnyttjande.
- **Höjt vidarekokningssteg**
  För tillagning av större portioner.
- **Steksteg - läge 2**
  För rätter som kräver låga temperaturer för fortsatt stekning.
- **Höjt steksteg**
  För tillagning av stekt kött och rätter som kräver hög temperatur vid fortsatt stekning.
- **Uppkokningssteg - läge 3**
  I början av tilllagningsprocessen, för snabbkokning, bryning, uppkokning och tillagning av snabbrätter vid full värmeeffekt.

ANVÄNDNING

Dubbel kokzon

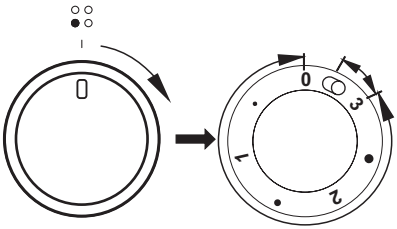
Den främre, vänstra kokzonen och den bakre högra kokzonen är temperaturreglerad och har en dubbel kokzon för kokkärl med stor diameter.

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

0 • 1 • 2 • 3

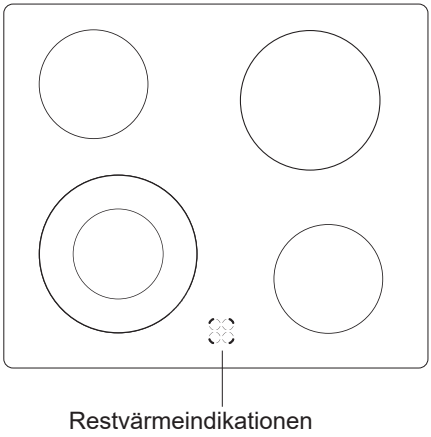
varvid temperaturen ställs in för den större kokzonen.

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



Restvärmeindikation

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

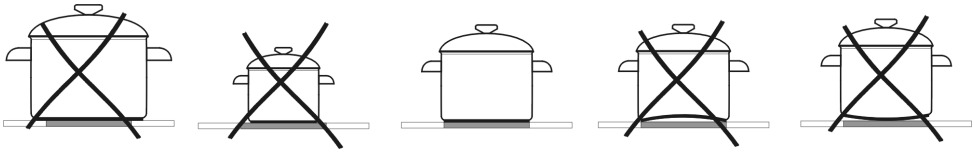


ANVÄNDNING

VAL AV KOKKÄRL

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

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



Observera:

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

ANVÄNDNING

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 220ºC, 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.

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

BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

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

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

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är 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	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Bak-/stektid (min.)
Småkakor	Bakplåt	3		155 [1)]	29 - 32
	Bakplåt	3		155 [1)]	31 - 34
	Bakplåt	3		150 [1)]	34 - 37
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		150 [1)]	40 - 43
Mördeg	Bakplåt	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Bakplåt	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Bakplåt	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		160 - 175 [1)]	25 - 35
Mjuk kaka utan fett	Galler + svart kakform diameter 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Äppelpaj	Galler + 2 svarta kakformar diameter 20 cm	2 svarta kakformar placerade diagonalt, bak till höger och fram till vänster		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Förvärmning 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

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

[1)] Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

Undervärme

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

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

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

Glaskeramisk kokplatta

Rengör den glaskeramiska kokplattan regelbundet och så gott det går medan den är ljummen eller kall. Se till att smuts inte bränner fast flera gånger.
I samband med detta rekommenderar vi följande:

- Var försiktig så att inga socker- eller syrehaltiga matvaror bränner fast.
- Även aluminiumfolie och plastkärl kan skada kokplattan om materialet smälter pa plattan och inte avlägsnas omedelbart.
- Vid lätt nedsmutsning, som inte bränner fast, kan plattorna torkas av med en fuktig trasa.
- Kraftig nedsmutsning eller fastbränd smuts avlägsnas enkelt med en rakbladsskrapa, som är särskilt avsedd för kokplattor.
- Kalk, vattenränder, fettstänk och metalliska missfärgningar avlägsnas med ett rengöringsmedel avsett för glaskeramiska kokplattor.

Ugnen

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång). **Använd aldrig 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.**

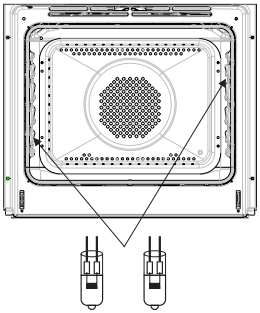
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Byte av ugnslampa

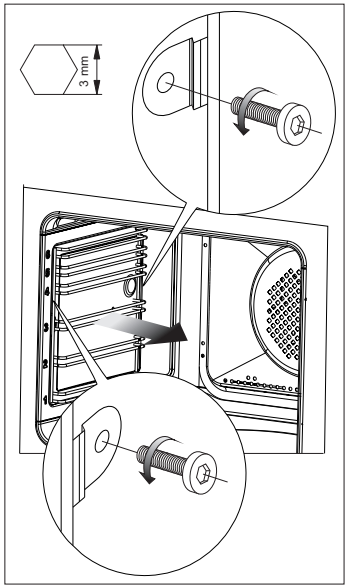
Försäkra dig om att enheten är urkopplad från strömmen innan du byter halogenlampa för att undvika en ev. elstöt.

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

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



- Ugnar har gallerskenor av ståltråd som är lätta att ta bort. De kan tas bort för rengöring genom att fästskruvarna skruvas av från skenfästet med en insexnyckel storlek 3. Sätt tillbaka skenfästet efter rengöringen. Kontrollera att fästena sitter fast ordentligt i ugnens skruvhål innan du skruvar fast fästskruvarna.



Ta bort gallerskenorna

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Pyrolysrengöring

Pyrolysrengöring av ugnen. Ugnen värms upp till cirka 480 C. Avlagringar efter grillning eller stekning förbränns till aska som lätt kan torkas av med en fuktig trasa.

Före pyrolysrengöringen

Viktigt!
Ta ut alla tillbehör ur ugnen som inte tål pyrolys.

Viktigt!
Stektermometer uttag skyddas av ett lock. Avlägsna uttagets lock innan du kör pyrolysrengöring.

- Ta bort hårda fläckar från ugnen.
- Rengör ugnens utsida med en fuktig trasa.
- Följ instruktionerna.

Under rengöringsprocessen

- Lämna inte rengöringstrasan nära den heta ugnen.
- Använd inte hällen.
- Tänd inte ugnsbelysningen.
- Ugnsluckan har en spärr som förhindrar att luckan kan öppnas under rengöringen. Öppna inte luckan, då störs rengöringsprocessen.

Viktigt!
Ugnen kan bli mycket het under pyrolysrengöringen. Det innebär att även utsidorna kan bli mycket varmare än normalt. Håll därför barn på avstånd.
Vissa ångor kan bildas under rengöringen. Sörj därför för god ventilation i köket.

Pyrolysrengöringsprocessen:

- Stäng ugnsluckan.
- Följ instruktionerna i avsnittet *Pyrolysrengöring*.

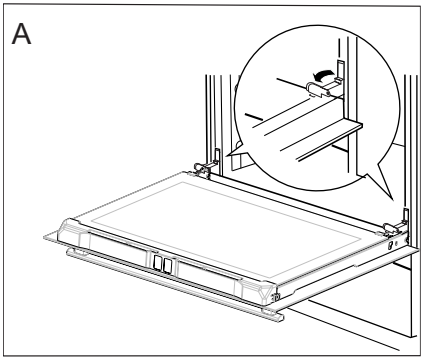
Viktigt!

Om ugnstemperaturen är hög (högre än vanligt) kan luckan inte öppnas.
När ugnen har svalnat kan luckan öppnas och askan torkas av med en mjuk, fuktig trasa. Byt ut trådhyllans fästen och andra tillbehör. Ugnen är klar att använda.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

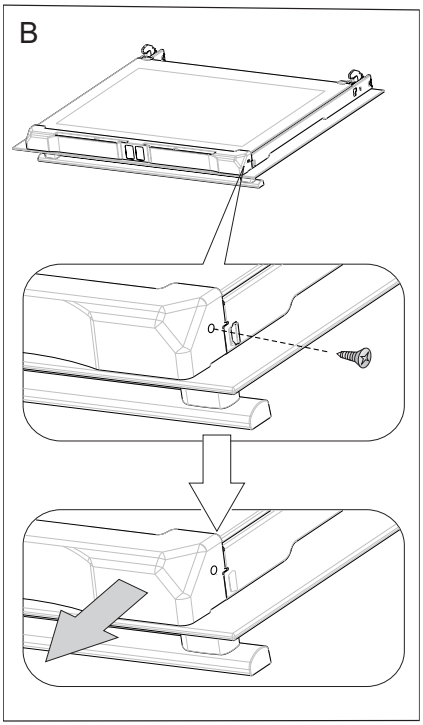
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra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

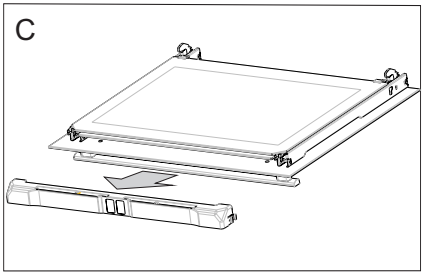


Uppdragning av säkerhetsdelar till gångärn

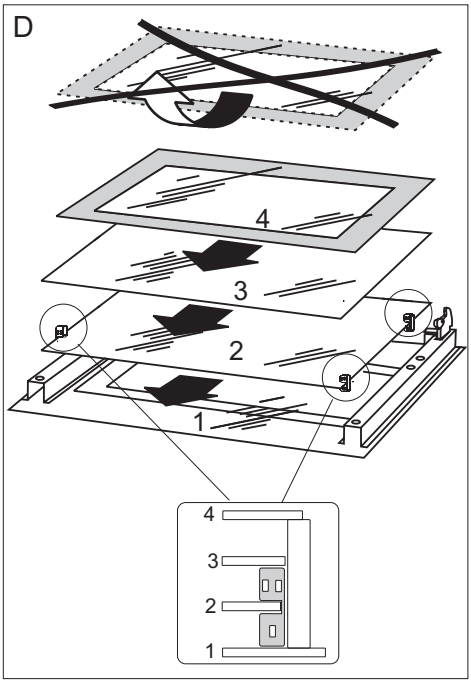
Avmontering av det innersta glaset

1. Använd en stjärnskruvmejsel för att skruva loss skruvarna på luckans övre list (fig. B).
2. Använd en vanlig skruvmejsel för att försiktigt lirka loss luckans övre list på sidorna (fig. B, C).





3. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D).
Viktigt! Risk för att glaspanelens fäste skadas. Lyft inte glaset, utan dra försiktigt ut det.
Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.



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	max.10,0 kW
Mått	90 / 60 / 60,5 cm

Allmän information

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

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

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

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

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

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

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

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



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

IO-CFS-2353 / 9515150
(10.2026 / v6)