

- 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

---

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	37
<b>Produktbeskrivning</b> .....	42
<b>Uppgifter angående utrustning</b> .....	43
<b>Installation</b> .....	44
<b>Användning</b> .....	46
<b>Bakning, köttstekning - praktiska råd</b> .....	57
<b>Testrätter</b> .....	60
<b>Rengöring och underhåll</b> .....	62
<b>Åtgärder vid fel</b> .....	66
<b>Tekniska data</b> .....	67

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

**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 kokyten som förvaringsplats.

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

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

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.

**Obs.** Du måste ha uppsikt över maten under tillagningen. Matlagning som tar kort tid måste övervakas hela tiden.

**Obs.** Du ska endast använda sådana kantskydd till spishällen som har tagits fram av spishällens tillverkare, har angivits som passande av denne i bruksanvisningen eller kantskydd som är inbyggda i spishällen. Olyckor kan inträffa om du använder kantskydd som inte passar till spishällen.

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

- 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 glödgheta. För att förhindra eventuell flambildning får värmeelementet inte komma i kontakt med den mat som grillas.
- Se till att andra elapparaters anslutningsladdar 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 på ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplattans 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 avhjälpes av en fackman.

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

- De glaskeramiska kokplattorna bör inte vara påslagna när det inte står kokkärl på dem, de får inte heller användas som förvaringsplats.
- Grytor får bara ställas på kokplattan om deras botten 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.
- Köksföremål 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



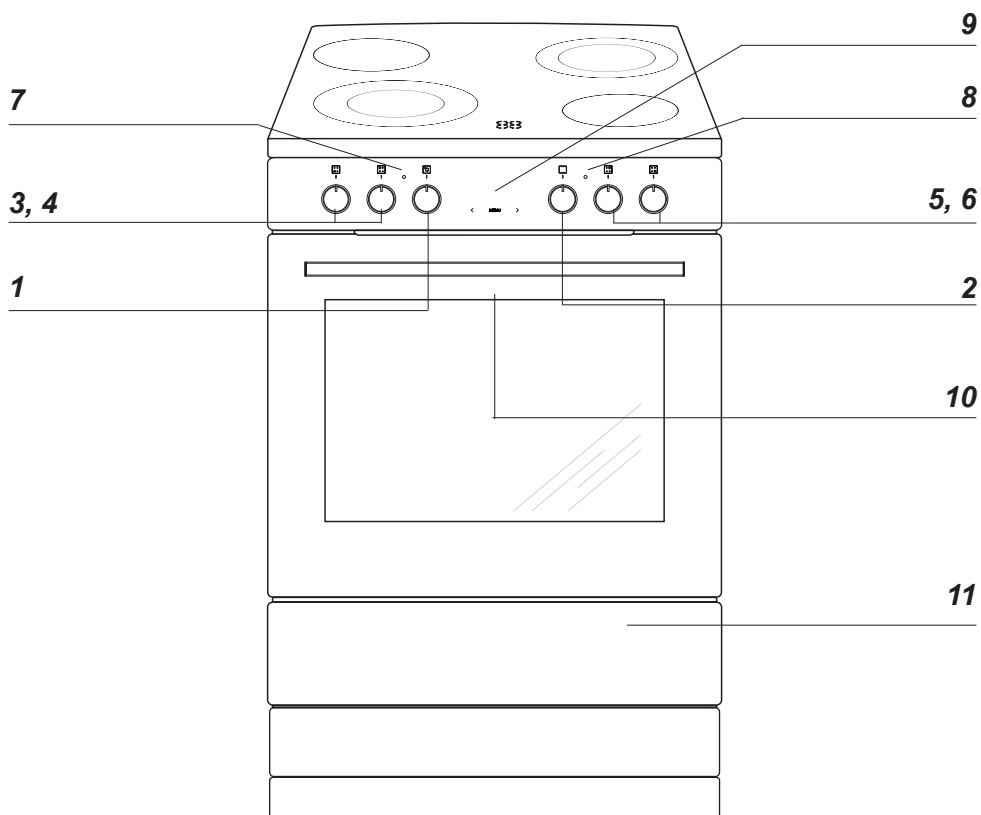
När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

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

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN

---



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

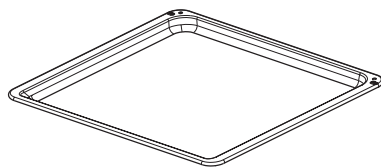
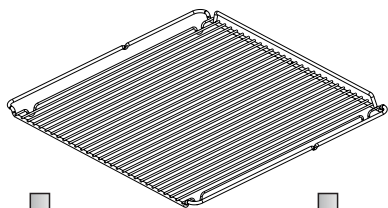


## UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

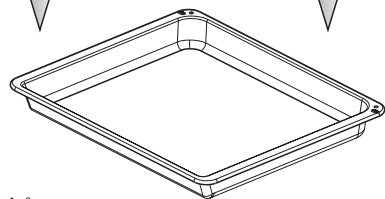
---

Spisens utrustning

*Rostfritt grillgaller*

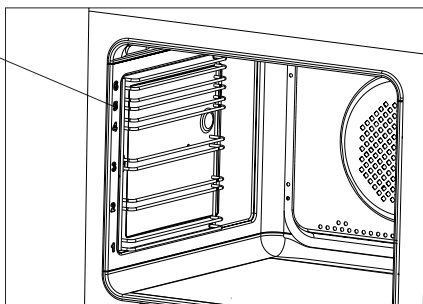


*Bakplåtar*



*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.

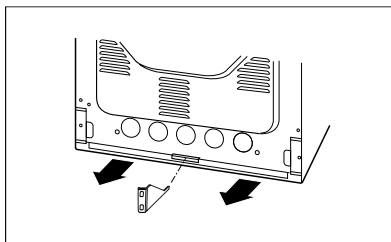
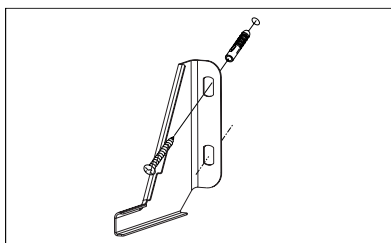
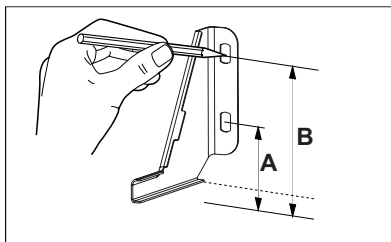
- Undvik att lyfta spisen i den glaskeramiska hällen.

- Tätningmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100°C, annars riskerar möbelen att deformeras. Om man inte är säker angående möbels 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 tipskydd



Höjd 900 mm

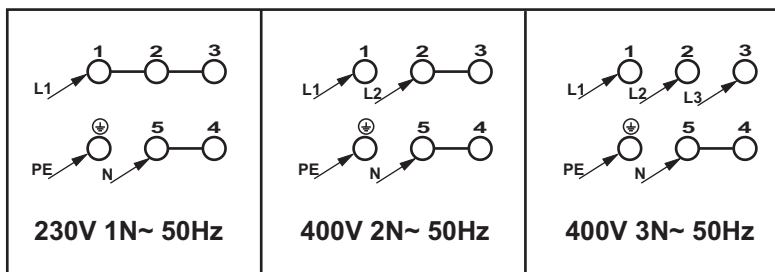
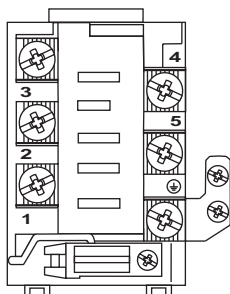
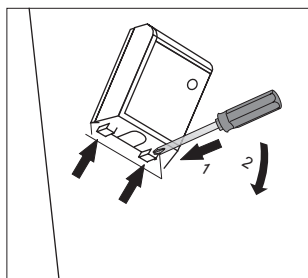
A = 104 mm

B = 147 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 kopplingsladdan 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 skyddsfilmerna 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 nogga.
- Följ säkerhetsinstruktionerna när du använder spis och ugn.

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

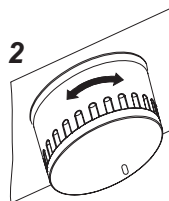
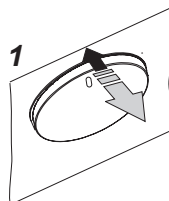
## Observera!

För håll 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.

Ugnen är utrustad med infällbara vred. För att välja en funktion, gör följande:

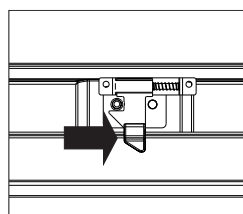
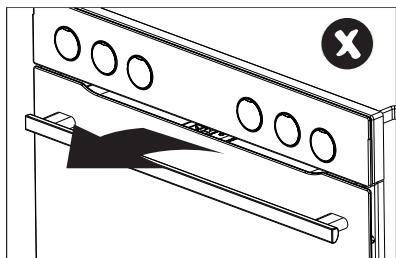
1. Tryck försiktigt in vredet och släpp,
2. Välj den önskade funktionen. Symbolerna markerade runt om vredet visar ugnens tillgängliga funktioner.



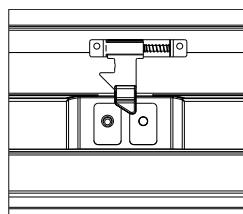
# ANVÄNDNING

## Barnlås

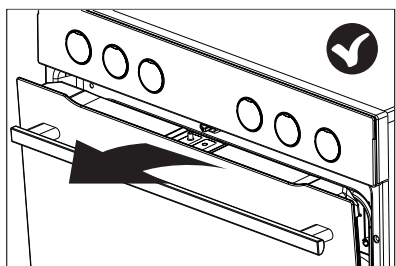
Ugnsluckan har ett barnlås som hindrar att barn kan öppna luckan. När produkten levereras från tillverkaren är barnlåset aktiverat.



*Lås upp barnlåset.*



*Låset är upplåst och du kan öppna luckan.*



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

# ANVÄNDNING

## Digitalt ur

A - display



### Tryckknappar

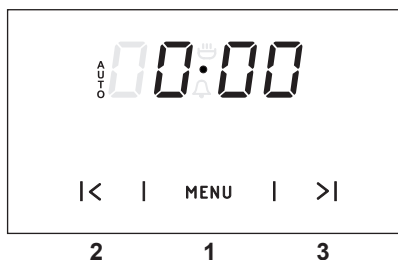
- 1 - knapp för funktionsval
- 2 - knapp „-“
- 3 - knapp „+“

Den elektroniska programväljaren är utrustad med elektroniska knappar som aktiveras genom att du vidrör eller trycker på knappen under minst 2 sekunder.

Varje gång knappen aktiveras bekräftas användningen med en ljudsignal. Knappytan ska alltid hållas ren.

## STÄLLA IN KLOCKAN

Efter nätanslutning eller efter ett strömbrott, blinkar displayen på 0.00,




- Tryck på **MENU** (eller tryck på < och > samtidigt) och håll intryckt tills prickerna börjar blinka.
- Tryck på < eller > inom 7 sekunder för att ställa in aktuell tid.

Spara den nya inställningen genom att vänta i cirka 7 sekunder efter att tiden har ställts in. Punkten slutar blinka.

Du kan ändra tiden senare. Då trycker du på samtidigt på < och > och håller intryckt tills prickerna börjar blinka. Nu kan du ändra tiden.

## Observera!

Ugnen kan användas efter att symbolen  visats på displayen.

## TIMER


Timer kan aktiveras när som helst, oberoende av de andra funktionernas status. Den kan ställas in från 1 minut till 23 timmar och 59 minuter. För att ställa in timern:


- tryck på knapp 1, displayen visar blinkande



- Iställ in timern med hjälp av knapparna 3 och 2.

Displayen visar den inställda tiden och symbolen för signalfunktionen 

När den inställda tiden förflutit hörs en ljudsignal och displayen visar blinkande 

- tryck på knapp 1, 2 eller 3 för att stänga av ljudsignalen, symbolen  släcks och displayen visar aktuellt klockslag.

## Observera!

Om ljudsignalen inte stängs av manuellt, kommer den att stängas av automatiskt efter ca 7 minuter.

# ANVÄNDNING

## HALVAUTOMATISK FUNKTION

Om ugnen ska stängas av vid ett givet klockslag, ska du:

- ställa in programvredet och termostadvredet i det läge som du vill att ugnen ska arbeta i,
- tryck in knapp 1 tills displayen visar blinkande:



- ställa in den önskade arbetstiden med hjälp av knapparna 3 och 2, inom intervallet från 1 minut till 10 timmar.

Den inställda tiden sparas i minnet efter ca 7 sekunder och displayen visar funktionen AUTO.

När den inställda tiden har förflutit, stängs ugnen av automatiskt, en ljudsignal hörs och funktionen AUTO blinkar.

- ställ in programvredet och termostadvredet i frånläge,
- tryck på knapp 1, 2 eller 3 för att stänga av ljudsignalen, funktionen AUTO släcks och displayen visar aktuellt klockslag.

### Observera!

Om ugnen endast har ett kontrollvred, är programvredet integrerat med termostadvredet.

## AUTOMATISK FUNKTION

Om ugnen ska sättas på för en bestämd arbetstid och stängas av vid ett givet klockslag, ska du ställa in arbetstiden och avstängningstiden:

- tryck in knapp 1 tills displayen visar blinkande:



- ställ in den önskade arbetstiden med hjälp av knapparna 3 och 2, på samma sätt som för halvautomatisk funktion,
- tryck in knapp 1 till displayen visar blinkande:

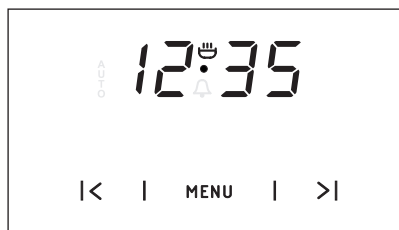


- ställ in avstängningstiden (tiden för arbetets slut) med hjälp av knapparna 3 och 2, senast 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag,
- ställa in programvredet och termostadvredet i det läge som du vill att ugnen ska arbeta i, Funktionen AUTO är aktiv och ugnen kommer att sättas på vid det klockslaget som framgår av skillnaden mellan avstängningstiden och den inställda arbetstiden (dvs. om den inställda arbetstiden är 1 timma och avstängningstiden är satt till klockan 14.00, kommer ugnen att automatiskt sättas på klockan 13.00).

## ANVÄNDNING

Vid avstängningstiden stängs ugnen av automatiskt, en ljudsignal hörs och funktionen AUTO blinkar,

- ställ in programvredet och termostadvredet i fränläge,
- tryck på knapp 1, 2 eller 3 för att stänga av ljudsignalen, funktionen AUTO släcks och displayen visar aktuellt klockslag, exempelvis 12.35.



2                      1                      3

### RADERA INSTÄLLNINGAR

Du kan när som helst radera inställningar för timer eller automatisk funktion.

Radera inställningar för automatisk funktion:

- tryck samtidigt in knapparna 2 och 3.

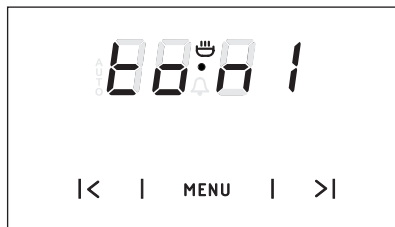
Radera timerinställningar:

- välj timerfunktionen med hjälp av knapp 1,
- tryck återigen in knapparna 2 och 3.

### ÄNDRING AV LJUDSIGNALEN

Ljudsignalen kan ändras enligt följande:

- tryck samtidigt in knapparna 2 och 3,
- välj funktion "ton" med knapp 1, displayen kommer att börja blinka:



2                      1                      3

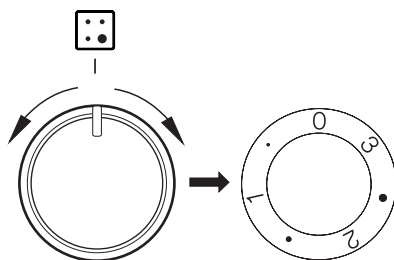
- välj lämplig ljudsignal med knapp 2 (från 1 till 3).



# 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 driftkontrolllampan [8]. De glaskeramiska kokzonerna regleras med den tillhörande 7-steps 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/varmhållning.
- **Varmhållningssteg**  
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 tillagningsprocessen, för snabbkokning, bryning, uppkokning och tillagning av snabbätter 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.

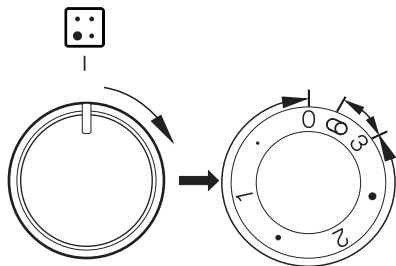
- Om du även vill tända den yttre, större kokzonen vrider du kontrollknappen [3] över steg 3 till knappens symbol för dubbel kokzon.

- Efteråt kan du välja önskat steg

**0 • 1 • 2 • 3**

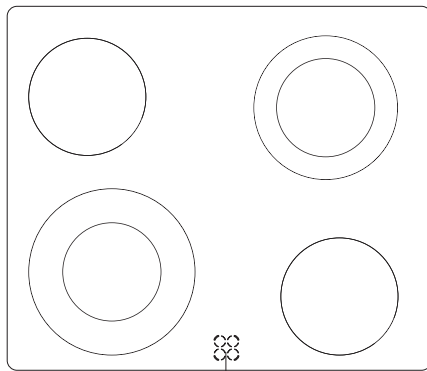
varvid temperaturen ställs in för den större kokzonen.

- I läget "0" för kontrollknappen [3] eller [5] 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 ytemperatur på mer än 50°C. Genom att vara uppmärksam på detta kan du förebygga att något bränns vid. Du kan också använda restvärmen för att hålla rätter varma under en begränsad tid.



Restvärmeindikationen

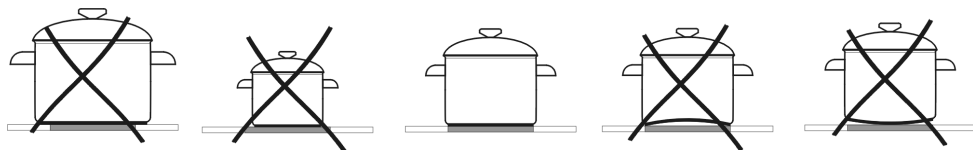
# ANVÄNDNING

---

## VAL AV KOKKÄRL

Det ställs större krav på kokkärl på glaskeramiska kokplattor än på vanliga kokplattor. Eventuella extrautgifter för kokkärl lönar sig snabbt på 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 uppnås 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.
- Kokkärls 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 emailjerade kärl, vilka kan göra skada vid torrkokning. Följ tillverkarens anvisningar.

# ANVÄNDNING

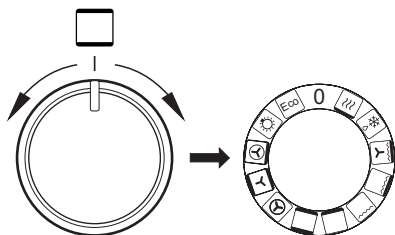
## Användning av ugnen

Ugnen är utrustad med infällbara vred. För att välja en funktion, gör följande:

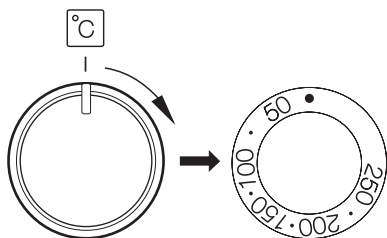
- tryck försiktigt in vredet och släpp,
- välj den önskade funktionen. Symbolerna markerade runt om vredet visar ugnens tillgängliga funktioner.

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

Ställ in önskad ugnsfunktion, med funktionsvredet



Ställ in temperaturvredet på önskad temperatur.



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

## Tillagning med varmluft

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

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

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

# ANVÄNDNING

## Ugnens funktionsknapp - Inställning:



### Snabbuppvärmning

Varmluft + grill.



### Upptinning

Använd denna inställning för upptinning av frysta kakor och bröd.



### Fläkt och supergrill

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



### Supergrill (grill och över-värme)

Maten grillas och värmes uppifrån samtidigt.

På detta sätt blir temperaturen högre i ugnens övre del, så att den rostade maten blir mörkare till färgen. En praktiskt inställning när tjocka bitar ska grillas.



### Grill

Med denna inställning aktiveras grillen.



### Undervärme

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



### Över- och undervärme

Inställning av denna funktion gör att ugnen värms upp med en konventionell metod.



### Varmluft

När denna funktion aktiveras startas en fläkt på bakre ugnsväggen. Den ger konstant och jämn luftcirkulation inne i ugnen. Denna uppvärmningmetod har följande fördelar:

- ugnen hettas upp snabbare och man behöver inte förvärma den
- två falspar kan användas samtidigt
- köträtter förlorar mindre fett och vätska under uppvärmning, vilket förbättrar smaken
- ugnen smutsas inte ner lika mycket

Du måste använda temperaturinställningen tillsammans med varmluftsfunktionen.



### Fläkt samt övre- och nedre värmeelement

Denna funktion är lämplig vid bakning. Den fungerar som en traditionell ugn med fläkt (funktionen rekommenderas vid bakning).



### Varmluft med ringvärmelement och undervärme påslagna

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



### Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



### ECO uppvärmning

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

# ANVÄNDNING

---

## Kontrollampor


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

## Grillstekning

---

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

För att aktivera grillfunktionen ska man:

- välj 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 220°C, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 190°C.

### Observera!

När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

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

# BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

---

## Bakning

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

## Stekning av kött







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

# AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

## ECO uppvärmning

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


















## Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

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



# AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

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

Maträtt	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Nivå	Tid (min.)
Sockerkaka		160–200	2–3	30–50
Jästkaka / pundskaka		160–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Jästkaka / pundskaka		155–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Pizza		200–230 <sup>1)</sup>	2–3	15–25
Fisk		210–220	2	45–60
Fisk		160–180	2–3	45–60
Fisk		190	2–3	60–70
Korv		200 - 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 förvärd.











<sup>1)</sup>Fövärm

<sup>2)</sup>Tillagning av mindre mängder

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

# TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

## Bakning



Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Bak-/stek-tid <sup>2)</sup> (min.)
Småkakor	Bakplåt	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Bakplåt	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Bakplåt	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <sup>2)</sup>
Mördeg	Bakplåt	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Bakplåt	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Bakplåt	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Mjuk kaka utan fett	Galler + svart kakform diameter 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Äppelpaj	Galler + 2 svarta kakformar diameter 20 cm	2 svarta kakformar placerade diagonalt, bak till höger och fram till vänster		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Förvärmning 5 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

<sup>2)</sup>Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn.



## TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

### Grilla

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

<sup>1)</sup>Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

### Undervärme

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

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

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

---

Se till att 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 på 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.**

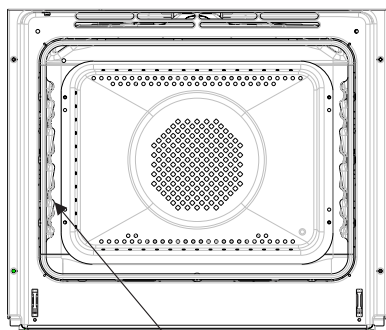
# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## Byte av ugnslampa

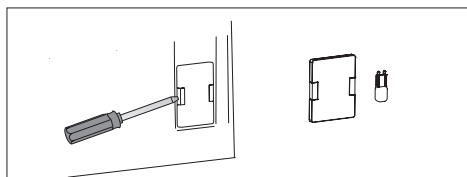
Försäkra dig om att enheten är urkopplad från strömmen innan du byter halogenlampa för att undvika en ev. elstöt.

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!**

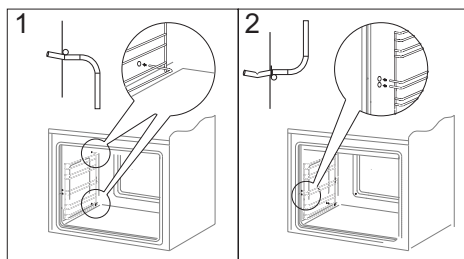
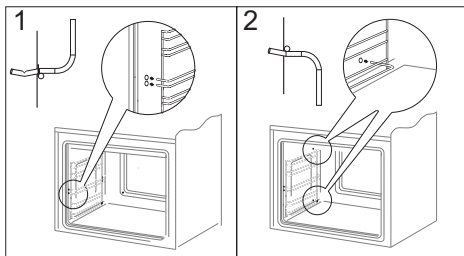


Ugnsbelysning



(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)

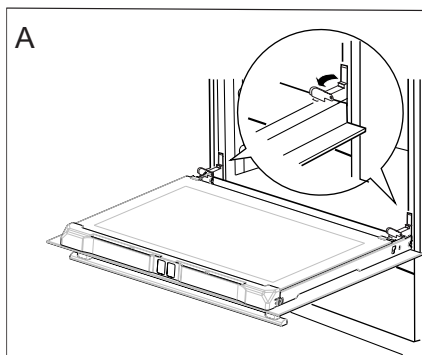
Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.



# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## Demontering av ugnslucka

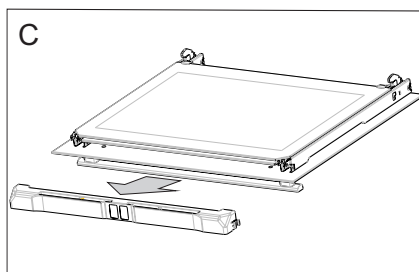
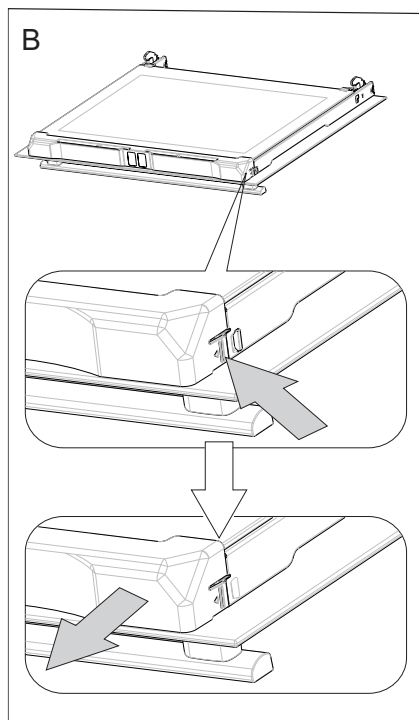
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra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



*Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn*

## Avmontering av det innersta glaset

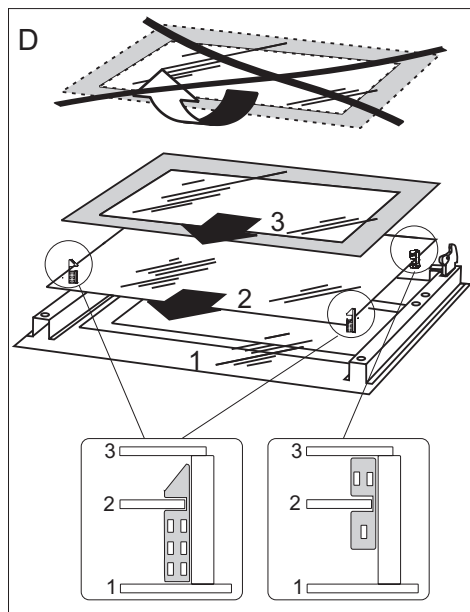
1. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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



## ÅTGÄRDER VID FEL

---

Vid ev. problem ska du alltid:

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

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

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



## TEKNISKA DATA

---

Märkspänning 230/400V~ 50 Hz

Märkeffekt max 9,9 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 varmluftsvarme (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](http://www.gram.no)

**SE:**

**Gram A/S**

Tel.: 040 38 08 40

[www.gram.se](http://www.gram.se)

**FI:**

**Gram A/S**

Tel.: 020 7756 350

[www.gram.fi](http://www.gram.fi)



Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

[www.gram.dk](http://www.gram.dk)