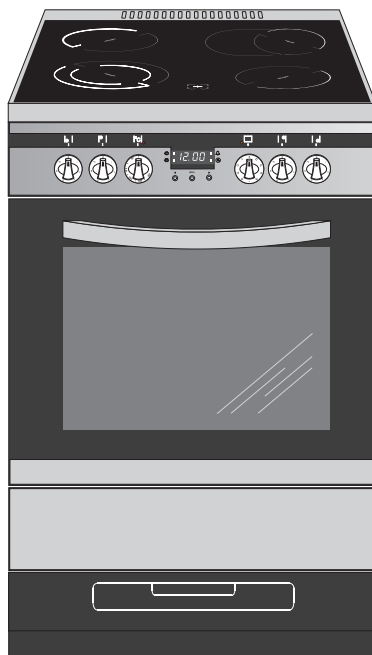




## Type

**EK 60-03 S RF**  
**EK 60-01 RF ELS**  
**EK 60-01 ELS**  
**EK 60-03 A RF**  
**EK 60-03 AF RF**  
**EK 60-03 TA ALU**  
**EK 60-03 TA RF**  
**EK 60-01 ELS F**  
**EK 60-02 LS**  
**EK 60-02 ELS F**  
**EK 62-32 A RF**



---

<b>FIN</b>	<b>Käyttöohje</b>	<b>2</b>
<b>S</b>	<b>Bruksanvisning</b>	<b>31</b>

---

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen lieden 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.

# SISÄLTÖ

---

<b>Tärkeitä turvallisuusohjeita.....</b>	<b>4</b>
Energiansäästövihtejä.....	6
Vanhan laitteen hävittäminen.....	7
<b>Laitteen kuvaus .....</b>	<b>8</b>
<b>Asennus.....</b>	<b>10</b>
Sähköliitännät .....	10
<b>Käyttö.....</b>	<b>11</b>
Ennen käyttöönottoa .....	11
Uunin käyttö .....	18
<b>Puhdistus ja huolto .....</b>	<b>26</b>
<b>Tekniset tiedot.....</b>	<b>29</b>

# TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

---

- Pidä lapset poissa liedon läheisyydestä sen ollessa päällä.
- Astiat, keittoalueet, uuni ja lämpösuoja kuumenevät käytön aikana hyvin kuumiksi ja jäähtyminen keittoalueen tai uunin pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.
- Älä anna lasten käyttää liedon 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 liedon läheisyydessä olevat jatkojohdot, joudu kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa ja etteivät ne jää uunin luukun väliin.
- Liedon keraamista keittotasoa tai uunia ei missään tapauksessa saa käyttää sisätilojen lämmittämiseen.
- Öljyt ja rasvat saattavat kuumetessaan syttyä palamaan. Valvo liettä aina friteeraus- ja grillauksen aikana.
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota, sillä se saattaa vahingoittaa pohjan emalipinnoitetta.
- Älä myöskään pane astioita suoraan uunin pohjalle.
- Uunin luukun ollessa auki (vain grillin käytön aikana) tulee suojalevy kiinnittää ohjauspaneelin alaosaan suojaamaan säätimiä ja valodiodeja.
- Mikäli liedon toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta liedon pääkatkaisijasta. Kun koulutettu ammattihenkilö on korjannut vian, liesi tulee ottaa käyttöön uudelleen uuden liedon tavoin.

Keraaminen keittotasoa on karkaistu kestävä 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 koraaleilla, 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 keittotasoa takareunassa olevista höyryaukoista. Aukkoja ei saa peittää tai tukkia. Höyry on kuumaa!

# ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

---

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

- **Käytä uunia vain silloin, kun laitat ruokaa runsaasti.** 1 kg lihaa voi yhtä hyvin laittaa polttimella, käyttämällä vähemmän energiaa.
- **Katkaise virta ajoissa ja käytä jälkilämpöä.** Jos ruoan paistamisaika ylittää 40 minuuttia, käytä keittotason keittämisen aikana varaantunutta jälkilämpöä hyväksi katkaisemalla virta 10 minuuttia ennen arvioitua kypsymisaikaa.
- **Kun käytät uunia, pidä uunin luukku suljettuna ja käytä kiertoilmatoimintoa.**
- **Sulje uunin luukku huolellisesti.** Lämpö voi vuotaa tiivistekumiin tarttuneen lian takia. Pidä luukun tiivisteet puhtaana.
- **Lietä ei suositella sijoitettavaksi kylmäkalusteiden läheisyyteen,** sillä se nostaa niiden energiankulutusta.

## YMPÄRISTÖNSUOJELU



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

## VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

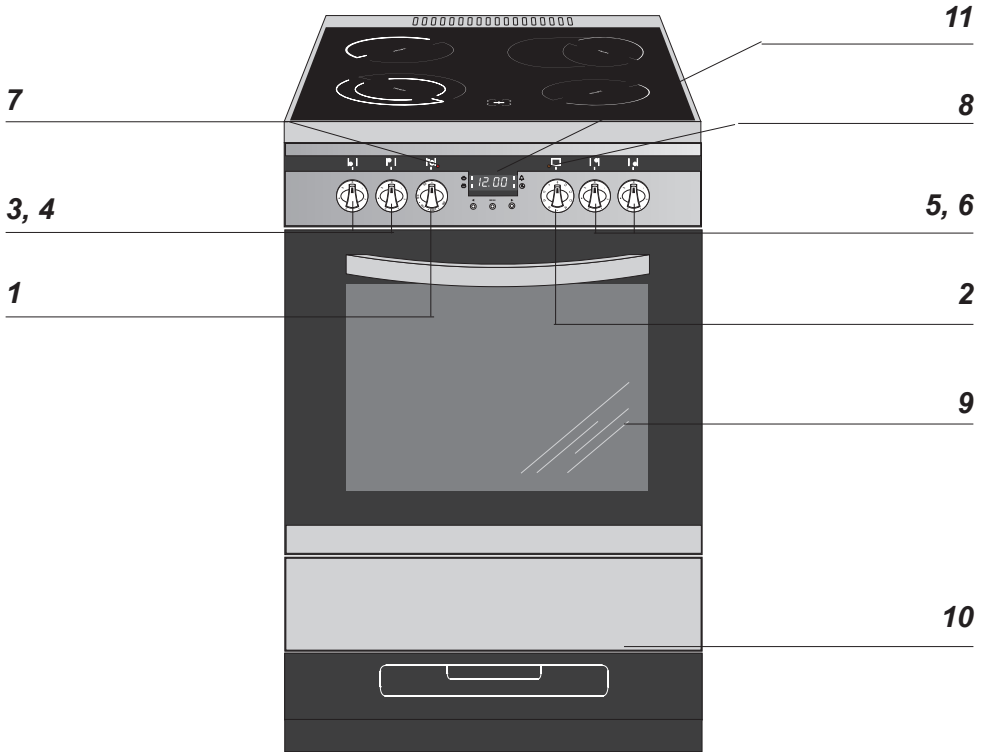


Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätessäiliöön, vaan olkaa hyvä ja toimittakaa laite lähimpään elektroniikkaromun keräyspisteeseen. Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkausksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

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

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

# LAITTEEN KUVAUS



**EK 60-03 TA ALU, EK 60-03 TA RF**

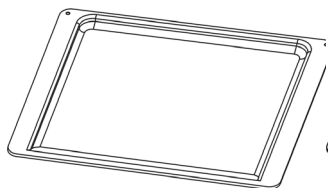


**EK 60-03 S RF, EK 60-01 RF ELS, EK 60-01 ELS, EK 60-03 AF RF, EK 60-01 ELS F,  
EK 60-03 A RF, EK 60-02 LS, EK 60-02 ELS F, EK 62-32 A RF**

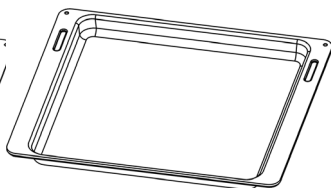
- 1 Uunin lämpötilasäädin
- 2 Uunin toimintosäädin
- 3 Keittoalueen säädin (etuvasen)
- 4 Keittoalueen säädin (takavasen)
- 5 Keittoalueen säädin (takaoikea)
- 6 Keittoalueen säädin (etuoikea)
- 7 Uunin lämpötilan osoitin
- 8 Merkkivalo
- 9 Uuni
- 10 Säilytystila
- 11 Digitaalinen kello

# LAITTEEN KUVAUS – VAKIOVARUSTEET

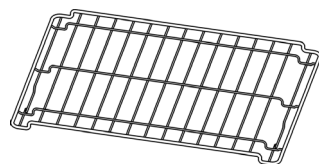
Laitteen vakiovarusteet:



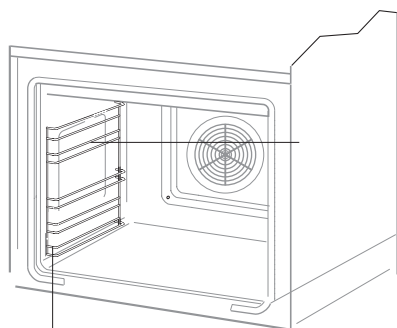
Leivinpelti



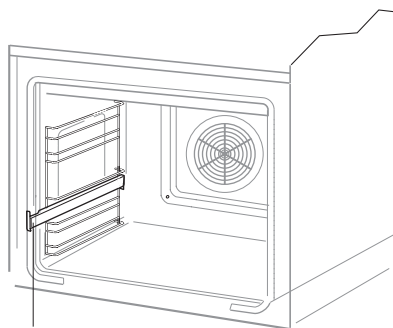
Uunivuoka



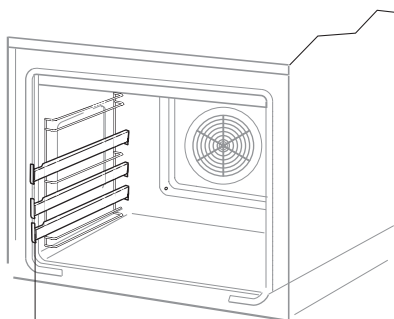
Ruostumaton grillinritilä



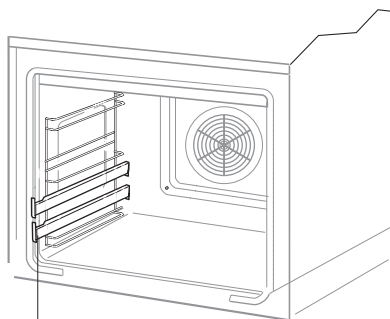
Sivutuet



Teleskoopikiskot x 1



Teleskoopikiskot x 3



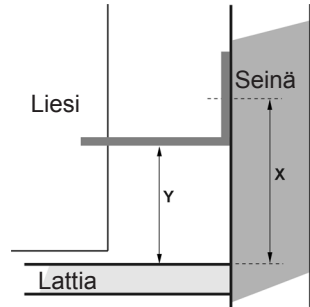
Teleskoopikiskot x 2

# ASENNUS

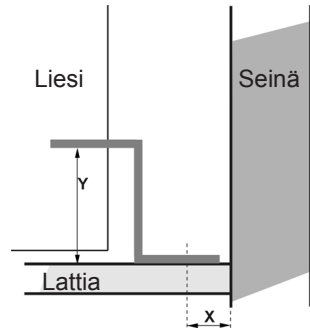
## Laitteen sijoittaminen ja asennus

- Keittiössä on varmistettava riittävä tuuletus ja tiloissa on myös oltava kuivaa. Erityisesti tulee huolehtia riittävän ilmanvaihdon takaamisesta voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Liettä ei saa nostaa päällyslevystä.
- Rinnakkain asennuksessa liedien molemmille puolille saa sijoittaa keittiökalusteita. Lattian ja keittotason välinen etäisyys saa olla korkeintaan 900 mm. Liettä ei tule sijoittaa korkeammalle. Lieden ja kuumanarkojen kalusteiden ja laitteiden väliin tulee jättää vähintään 2 cm tilaa.
- Keittiön lattian on oltava tasainen ja kova (älä käytä lautoja ym. tukia). Ennen ensimmäistä käyttöä laite täytyy asettaa vaakasuoraan. Tämä on erittäin tärkeää keittorasvan tasaisen valumisen kannalta. Säätöjalkoihin pääsee käsiksi, kun vetolaitikko on vedetty ulos.

## Kaatumiseston asennus



Liesi 60 cm, korkeus 90 cm  
X = 110 mm, Y = 80 mm



Liesi 60 cm, korkeus 90 cm  
X = 35-40 mm, Y = 80 mm

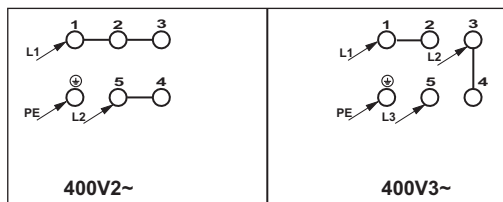
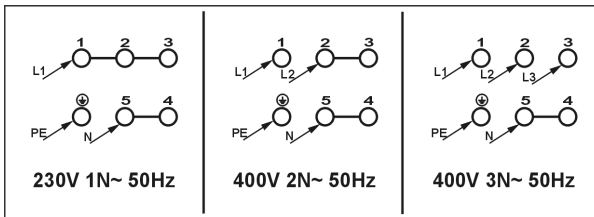
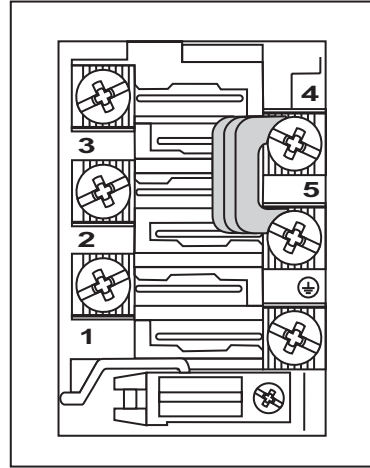
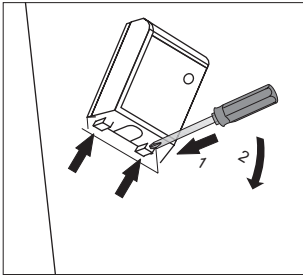
# ASENNUS

## Sähköliitännät

- Lieden sähköliitännän saa tehdä ainoastaan koulutettu sähköasentaja, jotta asennus tapahtuu sähkösäädösten mukaisesti.
- Asennuksessa tulee noudattaa paikallisia määräyksiä.
- Liitännän saa tehdä ainoastaan niiden sähkökaavioiden mukaisesti, jotka ovat liesien takapuolella liittimien suojalevyn pinnassa.

### Huom!

Seuraavat ohjeet on tarkoitettu koulutetulle ammattiasentajalle. Asennus ja huolto täytyy aina suorittaa voimassa olevien määräysten mukaisesti.



# KÄYTTÖ

---

## Ennen käyttöönottoa

- Poista kaikki pakkauksen osat, puhdista uunin sisäpuoli lämpimällä vedellä ja tavallisella pesuaineella.
- Poista kaikki uunin varusteet ja puhdista ne lämpimällä vedellä ja tavallisella pesuaineella.
- Uuni on varustettu ylälämpönä grillivastuksella, jolla alastaittuvuus-toiminto. Jos uunitilan katto on hyvin likainen, puhdistusta varten voit laskea grillivastuksen alas;
  - nosta grillivastus varovasti ylös
  - vedä vastus hieman ulos ja pudotaLopetettuasi puhdistus, nosta grillivastus taas ylös, vedä taaksepäin ja laita tähän tarkoitettuihin syvennyksiin uunitilan seinissä.
- Tuuleta tila (kytke ilmanvaihtolaitteet päälle ja avaa ikkuna).
- Lämmitä uuni noin 30 minuuttia 250°C, poista lika ja puhdista laite perusteellisesti.

## Huom!

Digitaalinen kello varustetuissa laitteissa '12.00' vilkkuu näytössä laitteen sähköverkkoon liittämisen jälkeen. Aseta ohjattimen kellon aika (ks. ohjattimen käyttöohjeet liitteenä tähän laitteen käyttöohjeeseen). Uuni toimii vain kun kello on asetettu.

# KÄYTTÖ


## Digitaalinen kello

A – näyttö

B – toiminnan symbolit

 - toiminta - aika

 - sammutusajan asetus

 - ajastin

 - kello


 - valodiodi

C – “-” näppäin


D – “+” näppäin


E – ohjauspaneelin toimintotilan valitsin

### KELLON ASETUS

Kun laite kytketään päälle tai käynnistetään uudelleen sähkökatkon jälkeen, näytössä lukee 12:00 ja valodiodi kellon merkin  vieressä vilkkuu.

Säädä aika näppäimillä **C** ja **D**.

Noin 5 sekunnin kuluttua ajan asetuksesta uusi aika on tallennettu muistiin. Kellon merkin  vieressä oleva valodiodi sammuu.

Muuttaaksesi valittuja kellon asetuksia paina näppäintä **E** kunnes valodiodi kellon merkin  vieressä vilkkuu.


### Huom!


Uuni ei toimi ellei kelloa ole asetettu.




### AJASTIN

Ajastimen voi kytkeä päälle milloin vain, riippumatta muiden ohjauspaneelin toimintojen tilasta. Ajastimen lyhyin aika on 1 minuutti, ja pisin on 23 tuntia ja 59 minuuttia. Ajastimen asetus:

Näppäile **E**-painiketta kunnes ajastimen merkin  vieressä oleva valodiodi vilkkuu, ja ilmaisimella lukee ”0.00”.

Säädä haluamasi aika näppäimillä **D** ja **C**. Valittu aika ilmestyy näyttöön, ja ajastimen merkin  vieressä oleva valodiodi palaa.

Asetetun ajan kuluttua hälytysääni soi ja ajastimen merkin  vieressä oleva valodiodi vilkkuu taas.

Hälytyksen saa pois päältä painamalla näppäintä **C**, **D** tai **E**. Silloin valodiodi sammuu ja näytössä lukee kellonaika.

### Huom!


Hälytysääni sammuu automaattisesti, jos sitä ei katkaista.

# KÄYTTÖ


## PUOLIAUTOMAATTINEN TOIMINTA


Aseta haluttu valmistusaika näin:

Kierrä uunin toimintonuppi ja lämpötila - asetusnuppi sopiviin asentoihin.

Paina **E**-näppäintä kunnes toimintoajan symbolin  vieressä valodiodi vilkkuu. Näytössä lukee "0.00".

Valmistusajan voit asettaa minuutin tarkkuudella näppäimillä **C** ja **D**. Pisimmäksi valmistusajaksi voit asettaa 10 tuntia, lyhyin on 1 minuutti.

5 minuutin kuluttua säädetty aika on tallennettu muistiin. Näyttöön ilmestyy kello, ja toimintoajan  valodiodi palaa.

Asetetun ajan kuluttua uuni käynnistyy automaattisesti, äänimerkki kuuluu ja toimintoajan  valodiodi vilkkuu.

Aseta uunin toiminto - ja lämpötila - asetusnuppi asentoihin "pois päältä".


Sammuta äänimerkki painamalla näppäintä **E**, **C** tai **D**. Samalla sammuu valodiodi ja näyttöön ilmestyy kello.

### Huom!


Jos uunissa on yksi ohjausnuppi, toiminto - ja lämpötila - asetus säädetään samalla nupilla.


## AUTOMAATTINEN TOIMINTA

Uunin lämmitys- ja sammutusaikaa voi säätää.



Paina **E**-näppäintä kunnes toimintoajan symbolin  vieressä valodiodi vilkkuu. Näytössä palaa "0.00".


Valmistusaikaa voit asettaa minuutintarkkuudella näppäimillä **D** ja **C**. Pisimmäksi ajaksi voit asettaa 10 tuntia, lyhyin on 1 minuutti.

5 sek. kuluttua säädetty aika on tallennettu muistiin. Näyttöön ilmestyy kello, ja toimintoajan  valodiodi palaa.

Paina **E**-näppäintä kunnes sammutusajan merkin  vieressä oleva valodiodi vilkkuu. Sammutusaikaa voit asettaa näppäimillä **D** ja **C**. Pisin sammutusaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Kierrä uunin toimintonuppi ja lämpötila - asetusnuppi sopiviin asentoihin.

Toiminta   - ajan ja sammutusajan valodiodit palavat. Uuni käynnistyy automaattisesti valmistus- ja sammutusajan asetuksien mukaisesti, esim. jos valmistusaika on 1 tunti ja sammutusaika on 14.00, laite kytkeytyy päälle kello 13.00.

Uuni kytkeytyy pois päältä automaattisesti asetetun ajan kuluttua. Hälytysääni soi ja sammutusajan merkin  vieressä oleva valodiodi vilkkuu taas.

Aseta uunin toimintonuppi ja lämpötila - asetusnuppi asentoihin "pois päältä".

Sammuta äänimerkki painamalla **E**, **C** tai **D**-näppäintä. Samalla sammuu valodiodi ja näyttöön ilmestyy kello.

### Huom!

Valittuja asetuksia voi tarkistaa ja korjata milloin vain. Huomioi kuitenkin, että kellon asetuksien muuttaminen ei ole mahdollista, kun ohjauspaneeli on puoliautomaattisessa tai automaattisessa tilassa.

# KÄYTTÖ

---

## ENERGIANSÄÄSTÖTILA

Ohjauspaneeli voi toimia energiansäästötilassa. Energiaa säästetään siten, että näyttö sammuu. Kello toimii edelleen, vaikka sitä ei näy.

Toiminnan aktivointi:

Paina samanaikaisesti kahta **E**, **C** tai **D** näppäimistä ja pidä ne painettuina noin 3 sekuntia kunnes näyttö sammuu.

Toiminnan katkaiseminen pois päältä:

Paina näppäintä **E**, **C** tai **D**. Näyttöön ilmestyy kello.

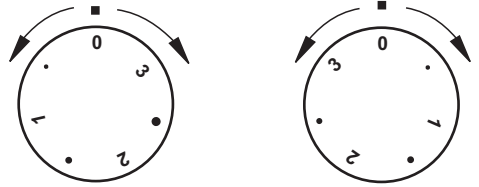
### **Huom!**

Energiansäästötilaa ei voi käyttää, jos ajastin on aktivoitu, tai jos paneeli toimii puoliautomaattisesti tai automaattisesti.

# KÄYTTÖ

## KEITTOALUEIDEN KÄYTTÖ

- 0 Keittoalue pois päältä
- Lämpimänä pito
- 1 Haudutus
- Voimakas haudutus
- 2 Paistaminen
- Voimakas paistaminen
- 3 Kiehaus



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 tyyppiin ja määrään 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**

Paistetun lihan valmistukseen ja korkeassa lämpötilassa tapahtuvaan kypsennykseen.

- **Kiehaus - 3**

Ruoanlaiton alussa nopeaan kiehautukseen ja nopeiden ruokien valmistukseen täyellä teholla.

# KÄYTTÖ

## Kaksoiskeittoalue

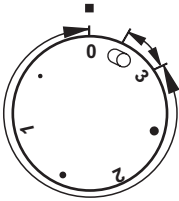
Vasemman etukeittoalueen ja oikean takakeittoalueen kokoa voidaan säätää suuremmille astioille sopiviksi.

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

**0 • 1 • 2 • 3**

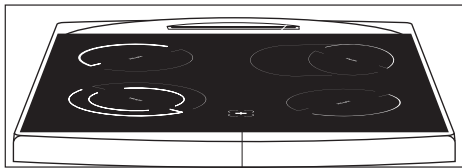
jolloin sekä sisemmän että ulomman keittoalueen lämpötila muuttuu.

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

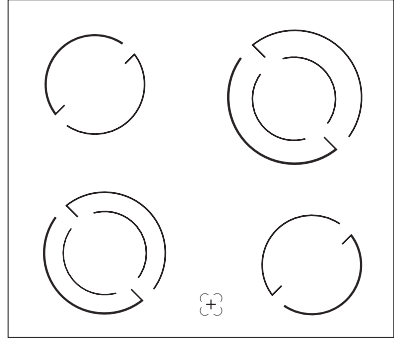


## Jälkilämmösoitin

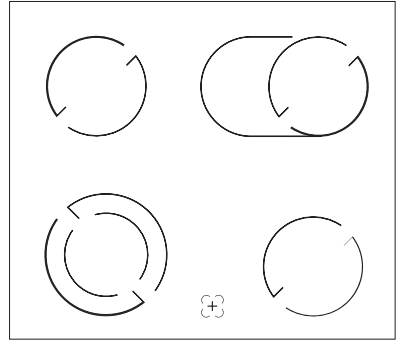
Jälkilämmösoitin näyttää, mikäli jonkin keittoalueen pinta on lämpimämpi kuin 50 °C. Näin välttyä palovammoilta. Jälkilämpöä voidaan myös käyttää ruokien pitämiseen lämpimänä lyhyehkön ajan.



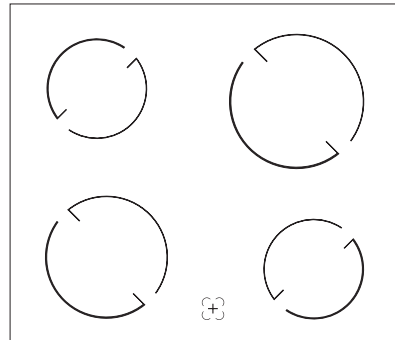
Jälkilämmösoitin



**EK 60-03 S RF, EK 60-01 RF ELS,  
EK 60-01 ELS, EK 60-03 TA ALU,  
EK 60-03 TA RF, EK 60-02 LS,  
EK 62-32 A RF**



**EK 60-03 AF RF, EK 60-01 ELS F,  
EK 60-02 ELS F**



**EK 60-03 A RF**

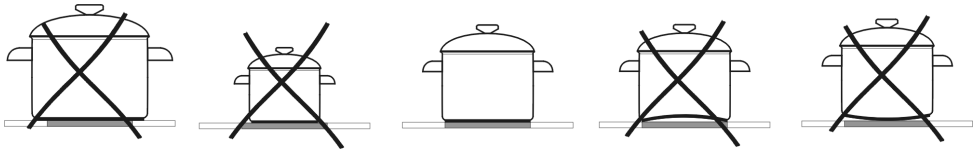
# KÄYTTÖ

## ASTIOIDEN VALINTA

Keraaminen keittotasoa vaatii astioilta enemmän kuin tavallinen keittotasoa.

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:

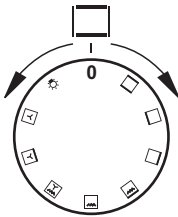
Kattilat ja pannut, joissa on alumiini- tai kuparipohja, voivat aiheuttaa värjäytymiä, joiden puhdistaminen on erittäin vaikeaa. On oltava hyvin varovainen käytettäessä maalattuja kattiloita ja pannuja, jotka palaessaan voivat aiheuttaa korvaamattomia vaurioita keraamiselle pinnalle sekä perinteisiin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

# KÄYTTÖ

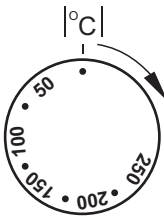
## Uunin käyttö

Uunia voidaan lämmittää ala- ja ylävastuksen, grillivastuksen tai kiertoilmavastuksen avulla.

Uunin toimintoja ohjataan kääntämällä toimintosäädintä. Kierrä ensin toimintosäädin haluamaasi asentoon.



Valitse seuraavaksi paistolämpötila lämpötilanvalitsimen avulla.



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

### Huom!

Uunin kuumeneminen alkaa vasta silloin, kun lämpötila on säädetty.

## Ruuan valmistus kiertoilmatoiminnolla

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

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

### HUOMAA!

Mikäli uunin takana sijaitseva kuumailmahuuhtimen moottori menee epäkuuntoon, uunin virta tulee katkaista välittömästi. Uunin lämmitys ilman puhallinta saattaa vahingoittaa uunia.

# KÄYTTÖ

## Toimintosäädin - Asetus



### Uunivalo

Asennossa syttyy pelkästään uunivalo



### Kiertoilma

Asennossa uunin takaseinässä oleva kiertoilmapuhallin ja - vastus kytkeytyvät päälle.

Kiertoilmapuhallin kierrättää kuumaa ilmaa kypsennettävän ruokaerän ympärillä.

Tällä lämmitystavalla on seuraavia etuja:

- Ei tarvita erillistä esilämmitystä.
- Mahdollisuus käyttää kahta peltiä yhtä aikaa.
- Lihat säilyttävät paremmin rasvan ja lihasnesteet. Parempi maku ja mureus.
- Estää uunin liiallisen likaantumisen Kiertoilman toiminnossa valitaan haluttu uunin lämpötila samoin lämpötilan säätimestä.



### Piirakka-toiminto

Tässä asennossa käytössä ovat uunin kiertoilmatuuletin, -vastus ja alalämpö. Toiminto sopii erityisesti piirakoiden ja pitsojen valmistukseen.



### Kiertoilmagrillaus

Kiertoilmagrillauksessa on toiminnassa kiertoilma, kiertoilmavastus ja grillivastus. Kiertoilmagrillaus soveltuu erityisesti lihan paistamiseen.



### Grilli/paahtovastus

Tällä säädöllä on päällä ainoastaan grilli/paahtovastus. Katso kappale „Grillaus”.



### Tehogrillaus

Teho grillauksessa on uunissa päällä grilli- ja alavastus. Tehogrillaus soveltuu esim. suurten lihapalojen grillaukseen.



### Ylälämpö

Tämä säätö kytkee uunista päälle ainoastaan ylävastuksen.



### Alalämpö

Tämä säätö kytkee uunista päälle ainoastaan alavastuksen.



### Tasalämpö

Tasalämpö valinta mahdollistaa uunin käytön perinteisenä tasalämpöuunina.

## Merkkivalot

Kaksi merkkivaloa syttyy osoitukseksi, että uuni on käytössä. Toinen merkkivaloista on keltainen, toinen on punainen. Keltainen merkkivali palaa silloin, kun uuni toimii. Punainen merkkivalo palaa aina kun uuni kuumenee. Merkkivalo sammuu kun uuni on lämmennyt valitsemaasi lämpötilaan. Jos resepteissä mainittujen tietojen mukaan ruoka on laitettava kuumaan uuniin, odota aina kunnes punainen merkkivalo on sammunut. Merkkivalo syttyy uudelleen, kun lämpötila laskee valitsemasi astemäärän alapuolelle ja uuni alkaa jälleen kuumeta. Keltainen merkkivalo palaa myös silloin, kun valitsin on asetettu uunitilan valaistus -toimintoon.

# KÄYTTÖ

---

## Grillaus

---

### Grillitoiminnolla

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

## Huom!

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

**Grillausta ja tehogrillausta varten on lämpötila säädettävä 250 C:ksi. Kun käytät grillaus- ja kiertoilmatoimintoja samanaikaisesti lämpötila saa olla korkeintaan 200 C.**

# KÄYTTÖ

---

## KIERTOILMATOIMINNON KÄYTTÖ

---

### Lihan paistaminen

Pane ritilä jollekin keskimmaisista tasoista ja syvä uunipelti sen alle. Voit myös panna ritilän suoraan pellin päälle tai käyttää pelkkää uunipeltiä. Pane se keskimmaiselle tai alimmaiselle tasolle. Lihan huokoset sulkeutuvat nopeasti, mikä estää lihasnestettä valumasta ulos. Näin saadaan tasaisen ruskea pinta ja myös suuret lihapalat kypsyvät tasaisesti sisältä.

- Käännä uunin toimintosäädin [2] asentoon (kiertoilma ja alalämpö).
- Lihaa kannattaa ensin ruskistaa korkeassa lämpötilassa, minkä jälkeen lämpötilaa tulee alentaa. Mikäli ruoka vaatii yli tunnin kypsennysajan, asetetaan lämpötilaksi 160 °C.

### Lämpötila ja paistoaika (ohjeelliset arvot)

Paistettava ruoka	°C	Minuuttia
Broileri, n. 1 kg	180	50–60
Riista, 1–1,5 kg	160	120–140
Vasikanpaisti, n. 1 kg	160	100–140
Porsaanpaisti, n. 1 kg	175	120–140
Naudanpaisti, n. 1 kg	160	120–150
Hanhi, ankka	175	painon mukaan

Paistamisessa, tarjoilussa ja grillauksessa sekä kakkuja paistettaessa ritilä kannattaa kääntää pohja ylöspäin



Taulukon lämpötilat koskevat vain ritilällä paistamista. Paistettaessa uuninkestävässä kannellisessa astiassa, lämpötilaksi tulee valita 200 °C.

# KÄYTTÖ

---

## Leivonnaisten paistaminen

- Uunissa voidaan paistaa kaksi litteää kakkupohjaa samanaikaisesti. Tällöin pellit tulee asettaa toiselle ja neljännelle tasolle.
- Jos uunin mukana toimitettavien peltien lisäksi käytetään myös muita vuokia, ne tulee asettaa grilliritilälle (jollekin keskimmäisistä tasoista, vuoan korkeudesta riippuen).
- Kiertoilmatoimintoa käytettäessä uunia ei tarvitse esilämmittää.
- Käännä uunin säädin [2] asentoon (kiertoilma) ja valitse sopiva lämpötila.
- Paistoaika riippuu mm. käytetyistä pelleistä ja vuoista.
- Juoksevat taikinat ja ohuet leivonnaiset vaativat vähemmän lämpöä, mutta pidemmän paistoaajan. Lämpötilat ja paistajat (ohjeelliset arvot) ovat alla olevassa taulukossa.

## Lämpötila ja paistoaika (ohjeelliset arvot)

Leivonnainen	°C	Minuuttia
Marengit	100	60-70
Kuivakakut	175	35-50
Täytekakkupohjat	175	25-35
Juustokakut	175	40-70
Korkeat kuivakakut / sokerikakut	175	30-50
Hiivataikinat	175	30-45
Pikkuleivät	175	18-25
Litteät hedelmäkakut	175	30-50
Keksit	175	30-40

## Ennen paistoa ja sen jälkeen

- Käytä pelleillä leivinpaperia ja voitele vuoat huolellisesti.
- Älä täytä vuokia aivan täyteen sillä kakkutaikinat kohoavat kypsyyssään.
- Kakku on kypsä, kun se irtoaa vuoasta tai hammas- tai tulitikkuun ei tartu taikinaa pistettäessä.
- Anna kypsän kakun vetäytyä vuoassa noin 10 minuuttia. Suojaa kakkua vedolta ja vältä liikuttamista sitä.
- Pikkuleivät tulee ottaa pelliltä mahdollisimman pian paistamisen jälkeen, jotta ne eivät tummu tai mene rikki.
- Paistamisen aikana uunin luukun voi avata aikaisintaan, kun puolet paistajasta on kulunut. Tämä estää kakkuja painumasta kasaan.

# KÄYTTÖ

---

## Sulatus

**Sulatuksessa voidaan käyttää kaikkia uunin tasoja ja tarvittaessa useita tasoja samanaikaisesti, mikäli astioiden korkeus sen sallii. Astioiden tulee olla peitettyjä sulatuksen ajan.**

- Käännä uunin toimintosäädin [2] asentoon (kiertoilma) ja käännä lämpötilanvalitsin [1] asentoon 140 °C.
- Puolivalmiit ja raa'at ruoat eivät ainoastaan sula 170–200 °C:ssa, vaan ne myös höyrykypsenevät tai paistuvat samanaikaisesti.

## Sulatuslämpötilat ja -ajat (ohjeelliset arvot)

Ruoka	°C	Minuuttia
Pakastetut valmisruoat	140-160	35-50
Raaka liha (paisti), n. 1 kg	170-200	120-150
Sämpylät	140-160	10

# KÄYTTÖ

## YLÄ- JA ALALÄMPÖ

### Lihan paistaminen

Pane ritilä jollekin keskimmaisista tasoista ja syvä uunipelti sen alle. Voit myös panna ritilän suoraan pellin päälle tai käyttää pelkkää uunipeltiä. Pane se keskimmaiselle tai alimmaiselle tasolle.

- Käännä uunin toimintosäädin [2] asentoon ylä- ja alalämpö.
- Paista n. 30 minuuttia 250 °C:ssa. Käännä sitten lämpötilanvalitsin asentoon 200 °C.
- Käännä lämpötilanvalitsin asentoon 100 °C noin 30 minuuttia ennen paistoaajan päättymistä.

### Paistoaajat (ohjeelliset ajat)

Paistettava ruoka	Paino	Minuuttia
Broileri	n. 1 kg	50-60
Riista	n. 1-1,5 kg	120-140
Vasikanpaisti	n. 1 kg	100-140
Porsaanpaisti	n. 1 kg	110-150
Naudanpaisti	n. 1 kg	120-150

Taulukon lämpötilat koskevat vain ritilällä paistamista. Paistettaessa uuninkestävässä kannellisessa astiassa lämpötilaksi tulee valita 200 °C.

### Leivonnaisten paistaminen

- Käännä uunin toimintosäädin [2] asentoon (ylä- ja alalämpö) ja lämmitä uuni halutun lämpöiseksi (vie noin 15 minuuttia).
- Pane uunin mukana tuleva uunipelti jollekin keskimmaisista tasoista. Muut vuoat pannaan grillausritilälle. Pane ritilä uuniin siten, että vuoka on mahdollisimman keskellä uunia.
- Paistoaika riippuu mm. käytetyistä pelleistä ja vuoista.
- Juoksevat taikinat ja ohuet leivonnaiset vaativat vähemmän lämpöä, mutta pidemmän paistoaajan.

### Lämpötila ja paistoaika (ohjeelliset arvot)

Leivonnainen	°C	Minuuttia
Marengit	150-160	n. 60
Kuivakakut	180-190	40-70
Täytekakkupohjat	180-190	30-40
Juustokakut	180-190	50-70
Korkeat kuivakakut / sokerikakut	180-190	40-60
Hiivataikinat	180-190	18-20
Pikkuleivät	180-190	18-20
Litteät hedelmäkakut	180-200	30-50
Keksit	170-225	25-35

# KÄYTTÖ

---

## Ennen paistoa ja sen jälkeen

- Käytä pelleillä leivinpaperia ja voitele vuoat huolellisesti.
- Älä täytä vuokia aivan täyteen, sillä kakkutaikinat kohoavat kypsyessään.
- Kakku on kypsä, kun se irtoaa vuoasta tai hammas- tai tulitikkuun ei tartu taikinaa pistettäessä.
- Mikäli kakku jää vuokaan pitkäksi aikaa paistamisen jälkeen, siihen saattaa tarttua metallin makua.
- Anna kypsän kakun vetäytyä vuoassa noin 10 minuuttia. Suojaa kakkua vedolta ja vältä liikuttamasta sitä.
- Pikkuleivät tulee ottaa pelliltä mahdollisimman pian paistamisen jälkeen, jotta ne eivät tummu tai mene rikki.
- Paistamisen aikana uunin luukun voi avata aikaisintaan, kun puolet paistoajasta on kulunut. Tämä estää kakuja painumasta kasaan.

# PUHDISTUS JA HUOLTO

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen (mieluiten joka käytön jälkeen).
- 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.
- Ennen kuin puhaltimen rasvasuodatint irrotetaan puhdistettavaksi, tulee uunista kytkeä virta pois.

## Keraaminen keittotaso

Puhdista keraaminen keittotaso säännöllisesti ja mikäli mahdollista sen ollessa vielä hieman lämmin. Huolehdi, etteivät tahrat pääse palaamaan kiinni useita kertoja.

### Toimi seuraavasti:

- Huolehdi erityisesti, etteivät sokeri- tai happopitoiset elintarvikkeet pääse palamaan kiinni keittotasoon.
- Myös alumiinifolio ja muoviasiast 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 tarkoitettulla aineella.

## Uunin pinnat

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

Huomaa: Älä käytä suihkutettavia uuninpuhdistusaineita tai naarmuttavia puhdistusaineita.

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

## Steam Clean höyrypuhdistus

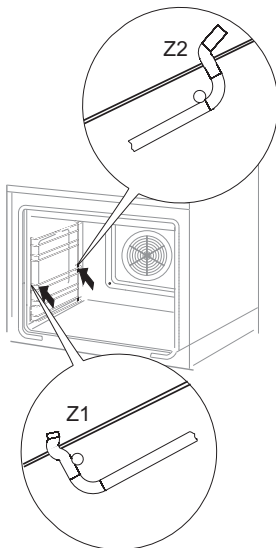
Kaada 0,25 litraa (1 juomalasi) vettä uunin ensimmäisellä tasolla olevaan uunipannuun. Sulje uunin luukku.

Aseta lämpötilasäädin 50°C kohdalle, ja valitse alalämpötoiminto  Steam. Uunin lämmitys aika on noin 30 minuuttia. Puolen tunnin kuluttua avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kuiviksi rievulla tai pesusienellä. Sen jälkeen puhdista pinnat lämpimällä pesuainevedellä.

# PUHDISTUS JA HUOLTO

## Irrotettavat sivutuet (ei kaikissa malleissa)

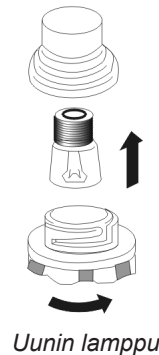
Uunit on varustettu poisvedettävillä sivutuilla. Jos haluat vedä sivutuet uunitilasta puhdistukseen, tartu kiinnikkeeseen (Z1) ja vedä sitä ulos. Sitten vedä sivutuet pois takakiinnikkeestä (Z2). Puhdistuksen jälkeen asenna sivutuet takaisin päinvastaisessa järjestyksessä. Muista asentaa ne kiinnikkeisiin (Z1 ja Z2).



## Uunin lampun vaihto

Kun uunin lamppu vaihdetaan, tulee lieden virta ensin katkaista pääkatkaisijasta. Liedessä ei saa olla jännitettä, kun uunin lamppu vaihdetaan.

- Avaa uunin luukku ja pane suojus (esim. astiapyyhe) uunin pohjalle, jotta suojalasi ei mene rikki, jos se sattuu putoamaan.
- Lamppu sijaitsee uunin katon etuosassa keskellä. Sitä suojaa pyöreä lasi. Suojalasi poistetaan kääntämällä sitä vasemmalle.
- Vaihda palanut lamppu uuteen vastaavaan (tyyppi 25 W / E 14, T 300°C).
- Muista laittaa suojalasi takaisin paikalleen kääntämällä sitä oikealle.



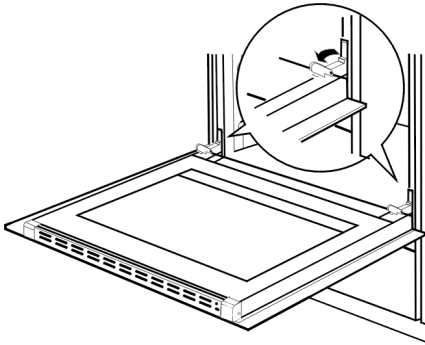
*Uunin lamppu*

# PUHDISTUS JA HUOLTO

## Uuniluukun irrotus

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

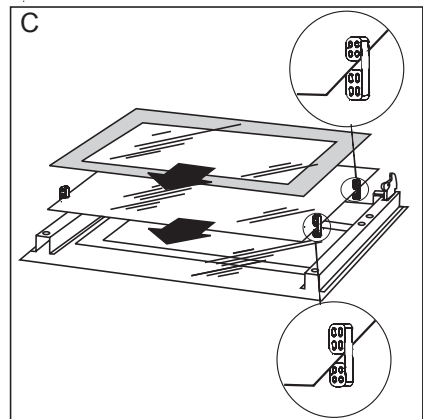
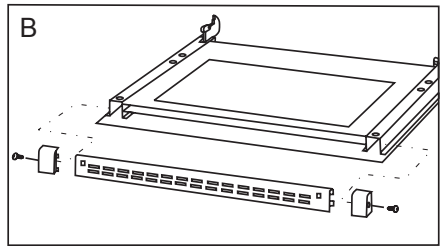
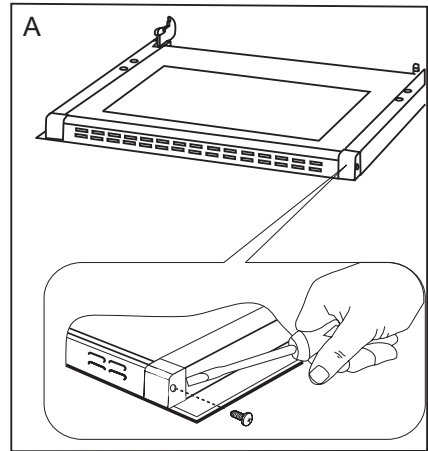
Lukituskielekkeen on mentävä samalla uuniluukun kannattimen rakoon. Saranoiden salvat on ehdottomasti lukittava takaisin puhdistuksen jälkeen. Muutoin uuniluukku voi irrota kannattimistaan ja vahingoittaa kun yrität sulkea sitä.



*Avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa.*

## Sisäisen lasilevyn irrottaminen

Ruuvaa ruuvi irti ja vedä luukun ylemmän nurkan toinen välike irti. Vedä sisälasilevyä irti toisesta välikkeestä ja nosta se ylöspäin. Puhdista lasilevyt. Sen jälkeen laita sisälasilevy paikalleen, kiinnitä välikkeet ja ruuvaa ruuvi kiinni.



*Näin vedät lasilevyn luukusta*

## TEKNISET TIEDOT

---

Jännite	400/230V~ 50 Hz
Teho	max 10,0 kW
Mitat	90 / 60 / 60 cm
Uunin tilavuus*	53-54 litraa
Paino	n. 47 kg

EU – standard EN 60335-1, EN 60335-2-6

\* standard EN 50304



- Läs hela bruksanvisningen noga innan du börjar använda ugnen.
- 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 denna bruksanvisning gäller för flera spisar. Det är därför inte säkert att alla funktioner finns på just din spis.

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

---

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	33
Hur man sparar energi.....	34
<b>Produktbeskrivning</b> .....	36
Uppgifter angående utrustning.....	37
<b>Installation</b> .....	38
<b>Användning</b> .....	40
Användning av kokzoner.....	44
Användning av ugnen.....	47
<b>Rengöring och underhåll</b> .....	55
<b>Tekniska data</b> .....	58

# 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.
- När ugnsluckan är öppen (vid grillstekning, ugnsstekning o.s.v. endast med infraröd grill) måste skärmpattan, som skyddar kontrollknappar och driftsindikatorer (kontrollampor), alltid vara monterad under kontrollpanelen.
- 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 plattan 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.
- Matvaror som tillreds på den glaskeramiska kokplattan får inte ligga i aluminiumfolie, aluminiumbehållare eller plastbehållare.
- 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

---

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

- **Undvik att lyfta på locket i onödan**

Man ska inte heller öppna ugnsluckan i onödan.

- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder**

Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på spisen.

- **Utnyttja eftervärmen**

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

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

- **Stäng ugnsluckan noggrant**

Värme sipprar ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

- **Placera spisen långt ifrån kyl- och frysskåp**

Genom att placera spisen långt ifrån kyl- och frysskåp minskar energiförbrukningen.

## Miljöskydd



Tänk på att emballage, använda elapparater, reservdelar o.s.v. är återanvändbara material.

Se alltid till att materialen deponeras enligt de föreskrifter som gäller för återanvändning.

## Kassering av förbrukade produkter

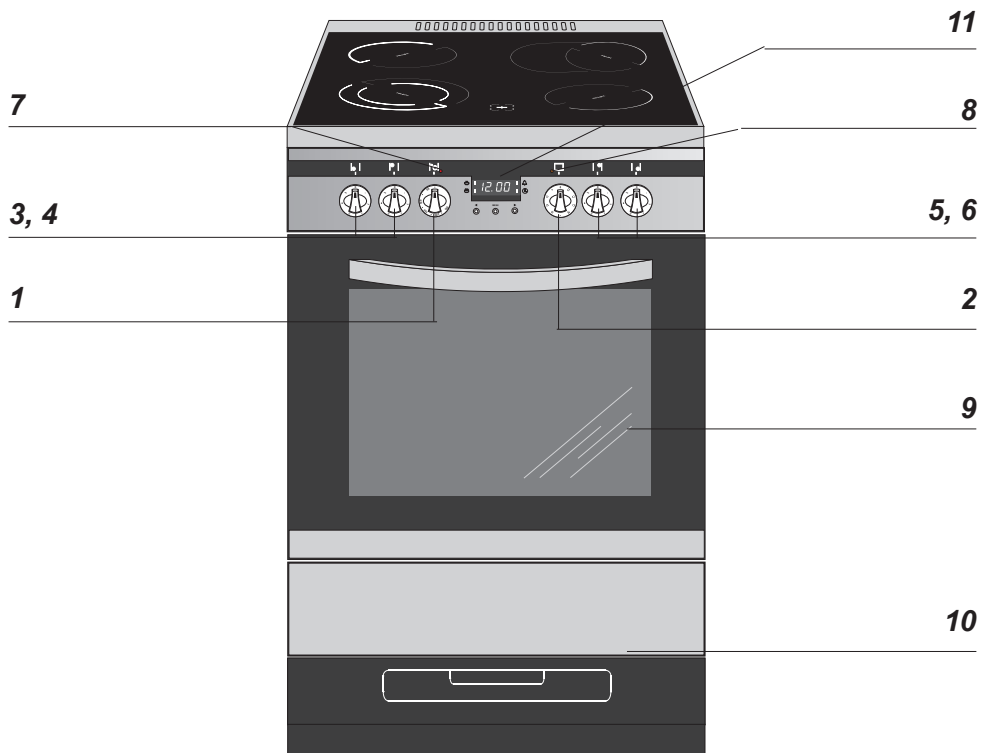


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig 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



EK 60-03 TA ALUF, EK 60-03 TA RF

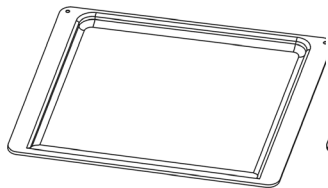


EK 60-03 S RF, EK 60-01 RF ELS, EK 60-01 ELS, EK 60-03 AF RF, EK 60-01 ELS F,  
EK 60-03 A RF, EK 60-02 LS, EK 60-02 ELS F, EK 62-32 A RF

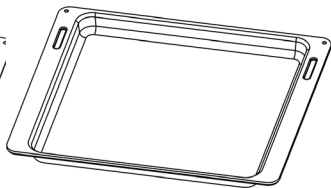
- 1 Knapp för reglering av ugnstemperatur
- 2 Kontrollknapp för ugnsfunktioner
- 3 Kontrollknapp för kokplatta, främre vänstra
- 4 Kontrollknapp för kokplatta, bakre vänstra
- 5 Kontrollknapp för kokplatta, bakre högra
- 6 Kontrollknapp för kokplatta, främre högra
- 7 Värmeindikator för ugn
- 8 Kontrollampa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

## UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

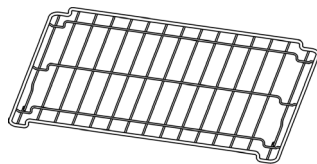
Spisens utrustning – sammansättning:



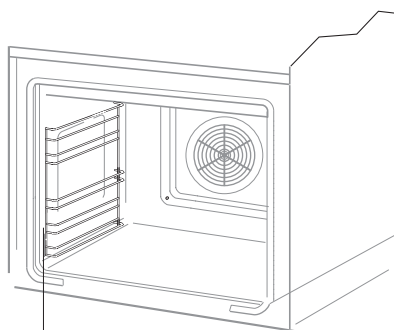
Bakplåtar



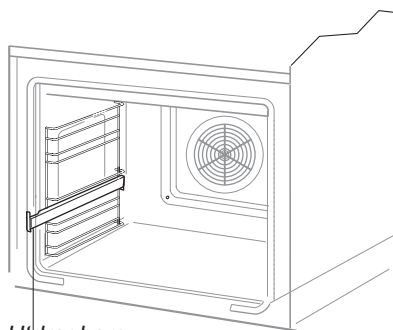
Långpanna



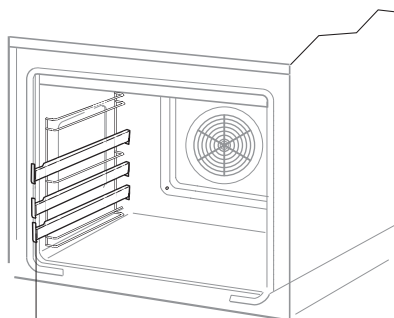
Rosfritt grillgaller



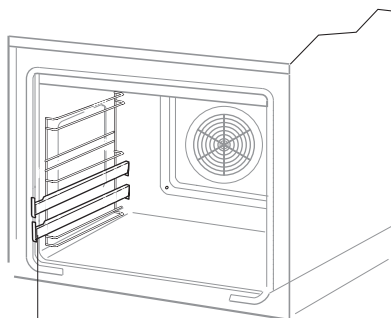
Ugnsfalsar



Utdragbara  
bakplåtsskenor x 1



Utdragbara  
bakplåtsskenor x 3



Utdragbara  
bakplåtsskenor x 2

# INSTALLATION

## Uppställning av spisen

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

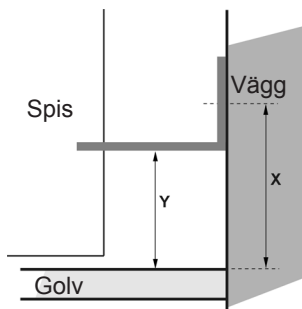
- Undvik att lyfta spisen i den glaskeramiska hällen.

- Tätningmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100°C, annars riskerar möblerna att deformeras. Om man inte är säker angående möblers temperaturlighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.

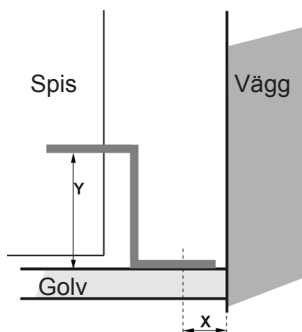
- Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).

- 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



Spis 60 cm, höjd 90 cm  
X = 110 mm, Y = 80 mm

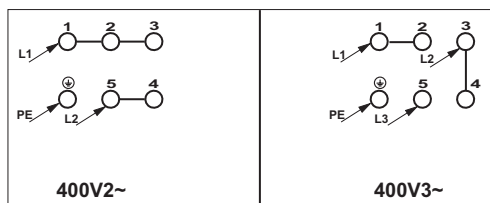
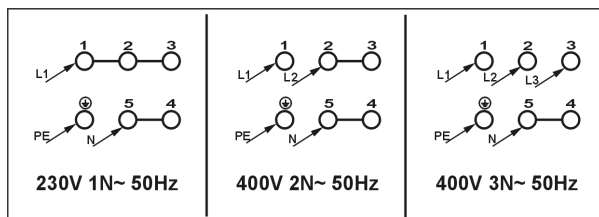
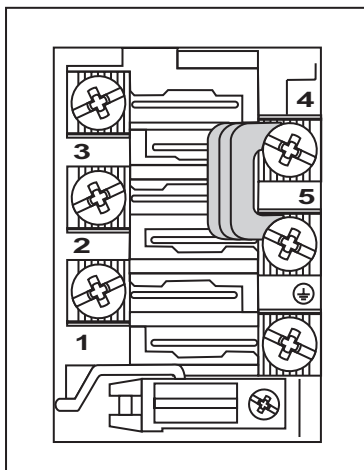
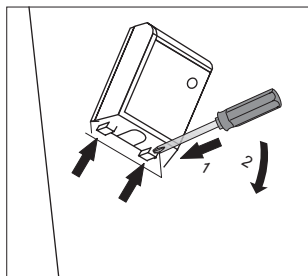


Spis 60 cm, höjd 90 cm  
X = 35-40 mm, Y = 80 mm

# 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 våra 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,
  - sätt på ventilationen (fläkt) i rummet eller öppna fönster,
  - Ugnen är försedd med en övre stekanordning med höjdjustering. Om man vill rengöra ugnens övre del ska man göra följande:
    - lyft värmeanordningen försiktigt,
    - dra den mot dig och sänk ner den.
- Efter avslutad rengöring ska man lyfta upp värmeanordningen igen, flytta den mot bakre delen av ugnen och placera den i de speciella spår som finns på insidan av ugnens sidoväggar.
- värm upp ugnen (250°C i ca. 45 min.), ta bort smuts och rengör ugnen noggrant.
  - följa betjäningssanvisningar och skyddsföreskrifter

**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 "12.00". Med programväljaren ställer man in aktuell tid. (Se bruksanvisning för programväljare).

Om man inte ställer in tiden ska ugnen inte fungera.

# ANVÄNDNING


## Digitalt ur

**A** – displayen  
**B** – beteckning på arbetsfunktioner


-  - arbetstid
-  - avstängningstid
-  - kökstimer
-  - aktuell tid (ur)
-  - signaleringslampa


**C** – knappen “-”  
**D** – knappen “+”  
**E** – knappen för funktionsintervall

## INSTÄLLNING AV URET

När apparaten har anslutits till elnät visar displayen klockan 12.00 och lampan vid  blinkar.

- ställ in aktuell tid genom att trycka på knapparna **C** och **D**.

Uret börjar gå 5 sekunder efter du har släppt upp knappen. Nya tidinställningarna läggs på minnet och lampan vid  slocknar.

Du kan ställa in aktuell tid när som helst genom att trycka på knappen **E** tills lampan vid  börjar blinka. Då kan du korrigera löpande tid.

### Obs!



Om uret inte är inställd stekugnen fungerar inte.




## KÖKSTIMER

Du kan aktivera kökstimer när som helst oavsett om andra programmeringsfunktioner är aktiva eller inte. Man kan ställa in tid inom tidsgräns fr o m 1 minut t o m 23 timmar och 59 minuter.

För att ställa in kökstimer:

- tryck på knappen **E** tills lampan vid  börjar blinka, displayen visar “0.00”,
- ställ in aktuell tid genom att trycka på knapparna **D** och **C**. Den inställda tiden visas på displayen och lampan vid  lyser.

Efter den inställda tiden gått ut en ljudsignal sätts på och lampan vid  börjar blinka igen.

- tryck på knappen **E**, **C** eller **D** för att stänga av ljudsignalen. Lampan slocknas och displayen visar aktuell tid.


### Obs!


Om ljudsignalen inte stängs av manuellt, kommer den att stängas av automatiskt efter ca. 2 minuter.


# ANVÄNDNING

## HALVAUTOMATISK FUNKTION

Om ugnen ska slå av vid en bestämd tid bör du:

- ställa in rätt funktion och temperatur med hjälp av knapparna för funktion respektive temperatur.
- trycka in knappen **E** tills lampan vid  börjar blinka, då visas 0 00 på displayen.
- ställa in önskad funktionstid med knapparna **D** och **C** (intervall 1 minut–10 timmar).

Den inställda tiden sparas i minnet efter cirka 5 sekunder och displayen visar åter aktuell tid vid påtänd lampan vid .

När den valda funktionstiden är till ända slås ugnen av automatiskt, en ljudsignal hörs och lampan vid  börjar blinka;


- ställ in rätt funktion och temperatur med hjälp av knapparna för funktion respektive temperatur.
- tryck in knapparna **E**, **C** eller **D** för att stänga av signalen, lampan slocknar och displayen visar aktuell tid.


### Obs!


I ugnar utrustade med endast en manöverknapp är funktionsknapp och temperaturknapp en och samma.

## AUTOMATISK FUNKTION

Om ugnen ska sättas på vid en viss tid och stängas av vid en viss tid bör du ställa funktionstid och avslutningstid genom att:



- trycka in knappen **E** tills lampan vid  börjar blinka, då visas 0.00 på displayet.
- ställa in önskad funktionstid med knapparna **D** och **C** (intervall 1 minut–10 timmar).


Den inställda tiden sparas i minnet efter cirka 5 sekunder och displayen visar åter aktuell tid vid påtänd lampan vid .

- tryck in knappen 1 tills lampan vid  börjar blinka

- ställ in avslutningstid med knapparna **D** och **C** (max 23 timmar och 59 minuter).

- ställ in rätt funktion och temperatur med hjälp av knapparna för funktion respektive temperatur.

Lamporna vid  och  lyser. Ugnen slås på vid den tidpunkt som framgår av skillnaden mellan inställd avslutningstid och inställd funktionstid (exempel: inställd funktionstid är 1 timme och inställd avslutningstid är 14.00, ugnen slås då på automatiskt kl 13.00).

När den valda funktionstiden är till ända slås ugnen av automatiskt, en ljudsignal hörs och lampan vid  börjar blinka;

- ställ in rätt funktion och temperatur med hjälp av knapparna för funktion respektive temperatur.

- tryck in knapparna **E**, **C** eller **D** för att stänga av signalen, lampan slockar och displayen visar aktuell tid

# ANVÄNDNING

---

## Obs!

Du kan kontrollera och korrigera inställda funktioner. Du kan dock inte ändra på aktuell tid när programmering gjorts halvautomatiskt eller automatiskt.

## SPARSYSTEM

Det finns ett sparsystem i programmet, som innebär att displayen slocknar när aktuell tid visas. När displayen slocknat räknar programmet ner tiden.

Att aktivera spar-funktionen

- tryck samtidigt in två av knapparna **E**, **C** eller **D** och håll dem intryckta ca 3 sekunder, displayen slocknar

Att stänga av funktionen:

- tryck in en av knapparna **E**, **C** eller **D** displayen visar aktuell tid

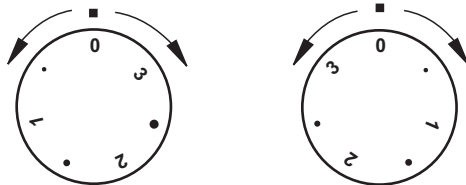
## Obs!

Du kan inte använda sparsystemet när kökstimen är aktiverad eller när du kör ett hel- eller halvautomatiskt program.

# 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 slås på lyser driftkontrolllampan [8].

De glaskeramiska kokzonerna regleras med den tillhörande 7-stegs kontrollknappen. 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 laga 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.

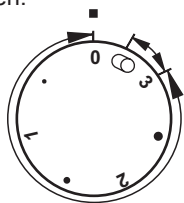
- Om du även vill tända den yttre, större kokzonen vrider du kontrollknappen [3] eller [5] över steg 3 till knappens symbol för dubbel kokzon.

- Efteråt kan du välja önskat steg

**0 • 1 • 2 • 3**

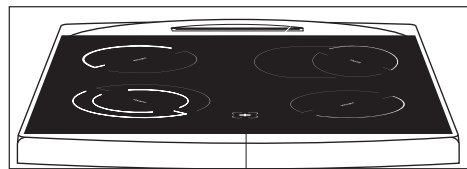
varvid temperaturen ställs in för den större kokzonen.

- I läget "0" för kontrollknappen [3] eller [5] stängs den större, dubbla kokzonen av och den lilla, inre, normala kokzonen används igen.

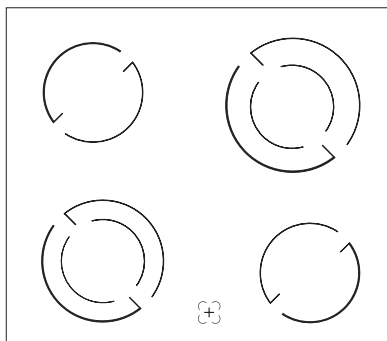


## Restvärmeindikation

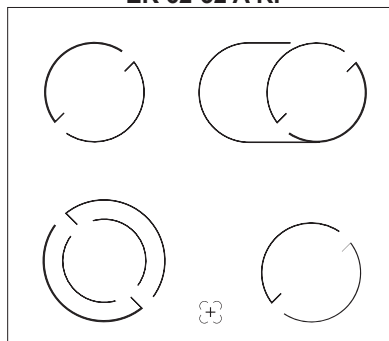
Restvärmeindikationen visar dig vilken av de fyra kokplattorna som fortfarande har en yttemperatur på mer än 50°C. Genom att vara uppmärksam på detta kan du förebygga att något bränns vid. Du kan också använda restvärmens för att hålla rätter varma under en begränsad tid.



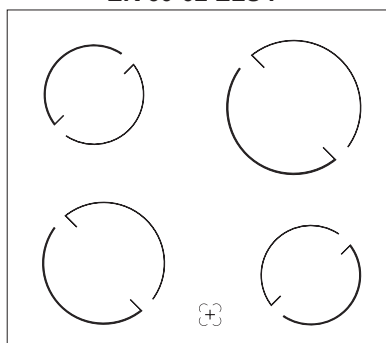
Restvärmeindikation



**EK 60-03 S RF, EK 60-01 RF ELS,  
EK 60-01 ELS, EK 60-03 TA ALU,  
EK 60-03 TA RF, EK 60-02 LS,  
EK 62-32 A RF**



**EK 60-03 AF RF, EK 60-01 ELS F,  
EK 60-02 ELS F**



**EK 60-03 A RF**

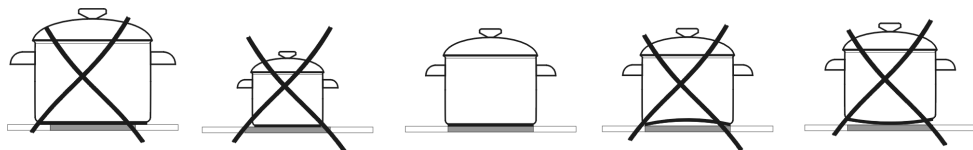
# ANVÄNDNING

---

## 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.
- 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:

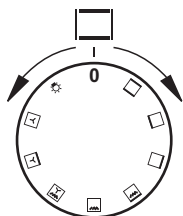
Kokkärl med botten av aluminium eller koppar kan lämna avlagringar som är svåra att få bort. Det rekommenderas att vara dubbelt försiktig med emaljerade kärl, vilka kan göra skada vid torrkokning. Följ tillverkarens anvisningar.

# ANVÄNDNING

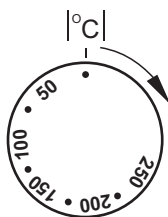
## Användning av ugnen

Välj önskad funktion och temperatur och vrid vredet medurs till det. När ugnen startas tänds en röd och en gul kontrollampa. Den gula visar att ugnen fungerar. Den röda släcks när ugnen har uppnått önskad temperatur.

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 sørjer för konstant luftcirkulation. Därmed uppnås en bättre värmeöverföring till matvaran och en mer enhetlig temperaturfördelning i hela ugnen.

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

### OBS!:

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

# ANVÄNDNING

## Ugnens funktionsknapp - Inställning:



### Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



### Varmluft på

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

- ugnen hetas upp snabbare och man behöver inte förvärma den
  - två falspar kan användas samtidigt
  - köttträtter förlorar mindre fett och vätska under uppvärmning, vilket förbättrar smaken
  - ugnen smutsas inte ner lika mycket
- Du måste använda temperaturinställningen tillsammans med varmlufts-funktionen.

**OBS! Om varmluftsfunktionen slås på samtidigt som temperaturvredet är inställt på noll, aktiveras endast fläkten. Denna inställning kan användas för att kyla ner maträtter eller själva ugnen.**



### Varmluft och undervärme påslagna

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

**OBS! Om temperaturvredet ställs på noll används inställningen för kylning.**

### Varmluft och grill på

Grillen och fläkten körs samtidigt. Detta minskar grilltiden och förbättrar matens smak.



### Varmluft och grill på

Grillen och fläkten körs samtidigt. Detta minskar grilltiden och förbättrar matens smak.



### Grill på

Med denna inställning aktiveras grillen.



### Intensivgrill (grill plus övervärme)

Maten grillas och värms uppifrån samtidigt.

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



### Undervärme

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



### Övervärme

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



### Över- och undervärme

Inställning av vredet i den här positionen gör att ugnen värms upp med en konventionell metod.

# ANVÄNDNING

---

## Kontrollampor

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

## GRILLSTEKNING

---

Var god observera att den mat som ska grillas bör saltas först efter grillstekningen. Andra kryddor kan även användas före grillstekningen.

### Användning av grill

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

För att aktivera grillfunktionen ska man:

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

**För grill och ökad intensiv grill ska temperaturen ställas in på 250°C, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 200°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.

# ANVÄNDNING

---

## ANVÄNDNING AV VARMLUFTSUGN

---

### Stekning

Skjut in galleret på en av de mellersta hyllskenorna och sätt ugnspannan under. Du kan även välja att endast använda ugnspannan. Sätt in denna på den mellersta eller nedersta hyllskenan. Porerna i köttet försluts snabbt och den rekommenderade metoden förhindrar köttsaften från att rinna ut. Härmed blir även större köttbitar jämnt brynda och genomstekta perfekt.

- Vrid ugnens funktionsknapp [2] till läge 3 (varmluft med undervärme).
- Välj därefter önskad temperatur med det elektroniska uret [1]. Vi rekommenderar att du bryner köttet vid en hög temperatur och därefter skruvar ner temperaturen. Ställ in temperaturen på 160°C om rätten kräver mer än 1 timmes tillagning.

### Temperatur och stektid (vägledande värden)

Stektyp	°C	Minuter
Kyckling, ca. 1 kg	180	50-60
Vilt, 1-1,5 kg	160	120-140
Kalvstek, ca. 1 kg	160	100-140
Fläskstek, ca. 1 kg	175	120-140
Oxstek, ca. 1 kg	160	120-150
Gås, anka	175	efter vikt

Temperaturerna i tabellen gäller endast vid stekning på galler. Vid stekning i ugnsfast fat med lock ska du ställa in temperaturen på 200°C.



Galler för stekning, kärl, kakformar och grilldelar måste användas med böjningen uppåt.

# ANVÄNDNING

---

## Gräddning

- Du kan grädda två långpannekakor åt gången i ugnen [9]. Skjut in långpannorna på första och fjärde hyllskenan.
- Om du utöver de medföljande plåtarna använder andra bakformar måste dessa ställas på grillgallret (en av de mellersta hyllskenorna, beroende på formens höjd).
- Vid användning av varmluft är det inte nödvändigt att förvärma ugnen.
- Vrid ugnens funktionsknapp [2] till läge 2 (varmluft) och ställ in temperaturregleringsknappen [1] på önskad temperatur.
- Gräddningstiden beror bland annat på vilka plåtar och formar som används.
- Flytande degar och tjocka lager kräver lägre värme men längre baktid.

## Temperatur och gräddningstid (vägledande värden)

Bakverk	°C	Minuter
Maräng	100	60-70
Formkaka	175	35-50
Tårtbotten	175	25-35
Cheese cake	175	40-70
Högre formkakor/rörda kakor	175	30-50
Jäsdeg	175	30-45
Småkakor	175	18-25
Tårtor	175	30-50
Rån	175	30-40

### Före och efter gräddning

- Smörj dina bakplåtar och formar grundligt.
- Fyll inte formarna helt upp till kanten, kakdegen måste ha plats att jäsa.
- Kakan är genomgräddad när den lossnar från formen eller när du kan utföra bakprovet genom att sticka in en träpinne (eller en sticknål) i kakan utan att degen fastnar.
- Låt den färdiga kakan stå i 10 minuter innan du tar ut den ur formen. Skydda kakan mot drag och flytta den inte i onödan.
- Småkakor bör så gott det går flyttas från plåten direkt efter gräddning så att de inte blir mörka och går sönder när du lyfter bort dem.
- Vid gräddning bör ugnsluckan först öppnas när hälften av baktiden gått för att undvika att kakan rasar ihop.

# ANVÄNDNING

---

## Upptining

Vid upptining kan du använda alla hyllskenor, även flera på samma gång, om behållarnas höjd gör detta möjligt. Behållarna bör vara övertäckta.

- Vrid ugnens funktionsknapp [2] till läge 2 (varmluft) och ställ in temperaturregleringsknappen [1] på 140°C.
- Halvfärdiga och råa rätter tinas inte bara upp vid 170-200°C, de ångkokas, steks eller gräddas också samtidigt.

## Upptiningstemperaturer och -tider (vägledande värden)

	°C	Minuter
Djupfrysta färdiga rätter	140-160	35-50
Rått kött (stek), ca. 1 kg	170-200	120-150
Frallor	140-160	10

# ANVÄNDNING

## ÖVER-/UNDERVÄRME

### Stekning

Skjut in gallret på en av de mellersta hyllskenorna och sätt ugnspannan under, eller lägg gallret direkt på ugnspannan. Du kan även välja att endast använda ugnspannan. Sätt in denna på den mellersta eller nedersta hyllskenan.

- Vrid först ugnens funktionsknapp [2] till över- och undervärme.
- Välj därefter önskad temperatur med uret [1].
- Stek i cirka 30 minuter vid 250°C. Ställ sedan in regleringsknappen på 200°C.
- Cirka 30 minuter innan stekprocessen är färdig ställer du in temperaturregleringsknappen på 100°C.

### Stektider (vägledande värden)

Stektyp	Vikt	Minuter
Kyckling,	cirka 1 kg	50-60
Vilt,	cirka 1-1,5 kg	120-140
Kalvstek,	cirka 1 kg	100-140
Fläskstek,	cirka 1 kg	110-150
Oxstek,	cirka 1 kg	120-150

Temperaturerna i tabellen gäller endast vid stekning på galler. Vid stekning i ugnsfast fat med lock måste du ställa in temperaturen på 200°C.

### Gräddning

- Vrid ugnens funktionsknapp [2] till rätt läge (över- och undervärme) och förvärm ugnen till nödvändig temperatur i cirka 15 minuter.
- Skjut in den medföljande bakplåten på en av de mellersta hyllskenorna. Andra bakformar ställs på grillgallret. Skjut in grillgallret i ugnen så att bakformen står mitt i ugnen.
- Gräddningstiden beror bland annat på vilka plåtar och formar som används.
- Flytande degar och tjocka lager kräver lägre värme, men längre baktid.

### Temperatur och gräddningstid (vägledande värden)

Bakverk	°C	Minuter
Maräng	150-160	cirka 60
Formkaka	180-190	40-70
Tärtbotten	180-190	30-40
Cheese cake	180-190	50-70
Högre formkakor/rörda kakor	180-190	40-60
Jäsdeg	180-190	18-20
Småkakor	180-190	18-20
Tårter	180-200	30-50
Rån	170-225	25-35

# ANVÄNDNING

---

## Före och efter gräddning

- Smörj dina bakplåtar och formar grundligt.
- Fyll inte formarna helt upp till kanten, kakdegen måste ha plats att jäsa.
- Kakan är genomgräddad när den lossnar från formen eller när du kan utföra bakprovet genom att försiktigt sticka in en träpinne (eller en sticknål) i kakan utan att degen fastnar.
- Låt den färdiga kakan stå i 10 minuter innan du tar ut den ur formen. Skydda kakan mot drag och flytta den inte i onödan.
- För alla kaktyper gäller att de kan få metallsmak om de står för länge i formen eller på bakplåten.
- Småkakor bör så gott det går flyttas från plåten direkt efter gräddning så att de inte blir mörka och går sönder när du lyfter bort dem.
- Vid gräddning bör ugnsluckan först öppnas när hälften av gräddningstiden gått ut för att undvika att kakan rasar ihop.

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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 ugnsspray eller starka, repande puts- eller skurmedel.**
- 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.**
- Vid rengöring av fläktens fettfilter måste ugnen vara avstängd innan fettfiltret tas bort.

## Ångrengöring – Steam Clean

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

## 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.

## Skåpytor

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

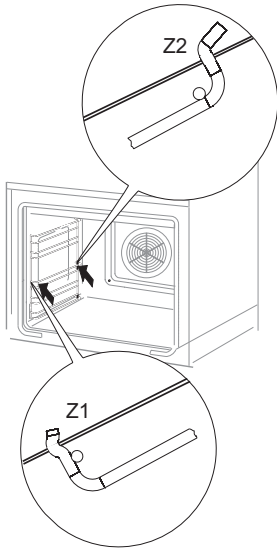
OBS! Använd aldrig starka, repande puts- eller skurmedel.

Design i rostfritt stål: Rengör ytor av rostfritt stål med en fuktig trasa, eventuellt med normalt rengöringsmedel för rostfria stålytor.

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## Ugnsfalsar med utdragbara bakplåts-skenor

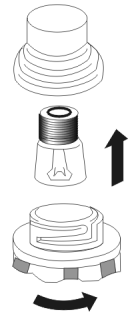
Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten (Z1) och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste (Z2). Efter att ha rengjort ska man placera dem i ugnens öppningar och trycka ner fäste (Z1 och Z2).



## Byte av ugnslampa

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

- Öppna ugnsluckan och lägg en trasa (kökshandduk/handduk) på ugnsbotten så att skyddsglasets inte går sönder om det skulle falla ner.
- Glödlampen sitter fram till i mitten av ugnstaket. Den skyddas av ett runt skyddsglas. Vrid skyddsglasets åt vänster för att avlägsna det.
- Byt ut den trasiga glödlampen (typ 25 W / E 14, T 300°C) mot en ny glödlampa av samma typ.
- Kom ihåg att sätta fast skyddsglasets igen genom att vrida det åt höger.

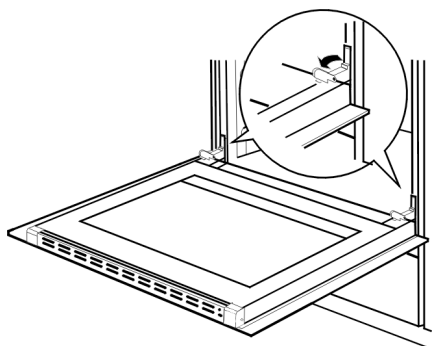


Glödlampen

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## Demontering av ugnslucka

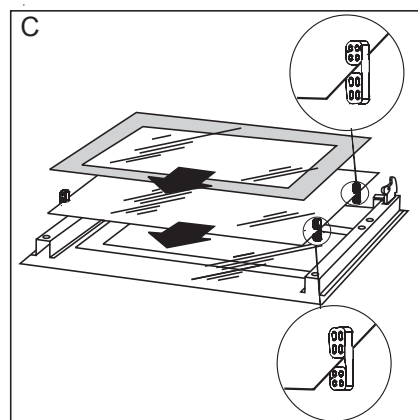
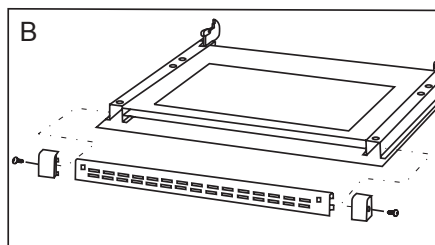
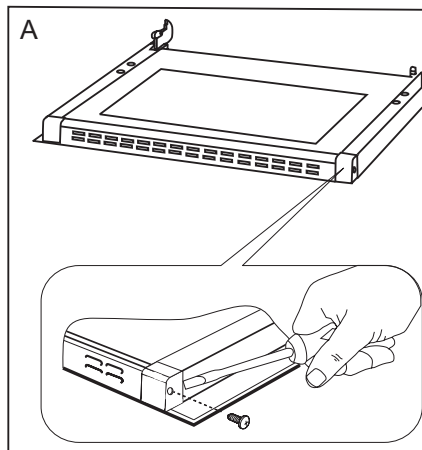
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen. Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd 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*

## Demontering av inre ruta

För att ta ut den inre rutan ska man skruva ur en skruv och ta bort ett plastlås som finns i hörnet i luckans övre del. Därefter ska man skjuta ut rutan från den andra låsdelen och ta ut den. Efter rengöringen ska man sätta tillbaka rutan och låsa den genom att skruva till låsdelen.



*Borttagning av inre ruta*

## TEKNISKA DATA

---

Märkspänning	400 / 230V~ 50 Hz
Märkeffekt	maks.10,0 kW
Mått	90 / 60 / 60 cm
Anvandbar volym *	53-54 liter
Vikt	ca. 47 kg

EU – standardi: EN 60335-1, EN 60335-2-6

\* standard EN 50304



**Gram Norge A/S**

Vestvollveien 8

NO-2019 Skedsmokorset

[www.gram.no](http://www.gram.no)**Gram Sverige AB**

Box 9101

SE-200 39 Malmö

[www.gram.se](http://www.gram.se)**Gram Finland OY**

PL 4640

FI-00002 Helsinki

[www.gram.fi](http://www.gram.fi)**GRAM****Gram A/S**

Aage Grams Vej 1

DK-6500 Vojens

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