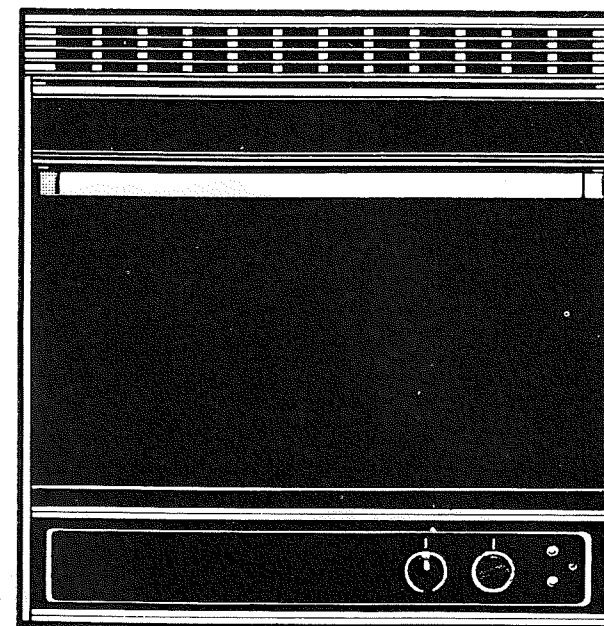




Bruks- och Installationsanvisning

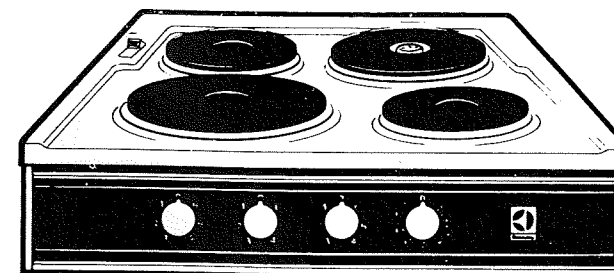


Inbygggnadsugn

C0215

C0219

C0225



Inbygggnadshäll

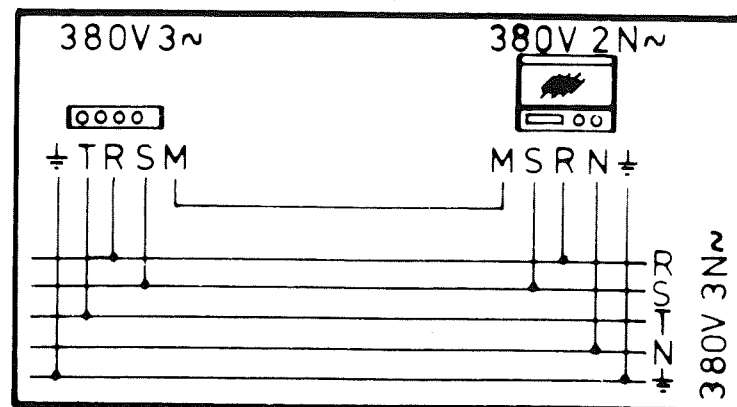
CC246

CC247



EL - INSTALLATION

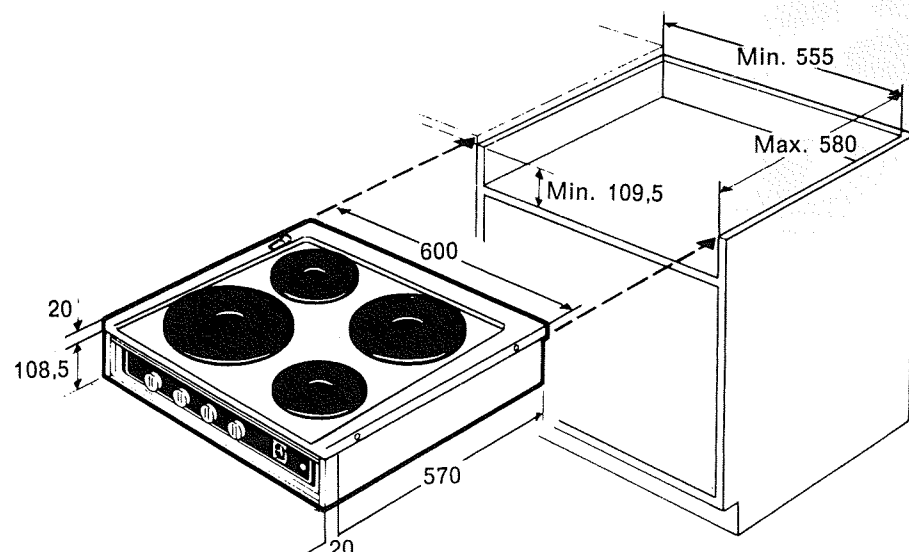
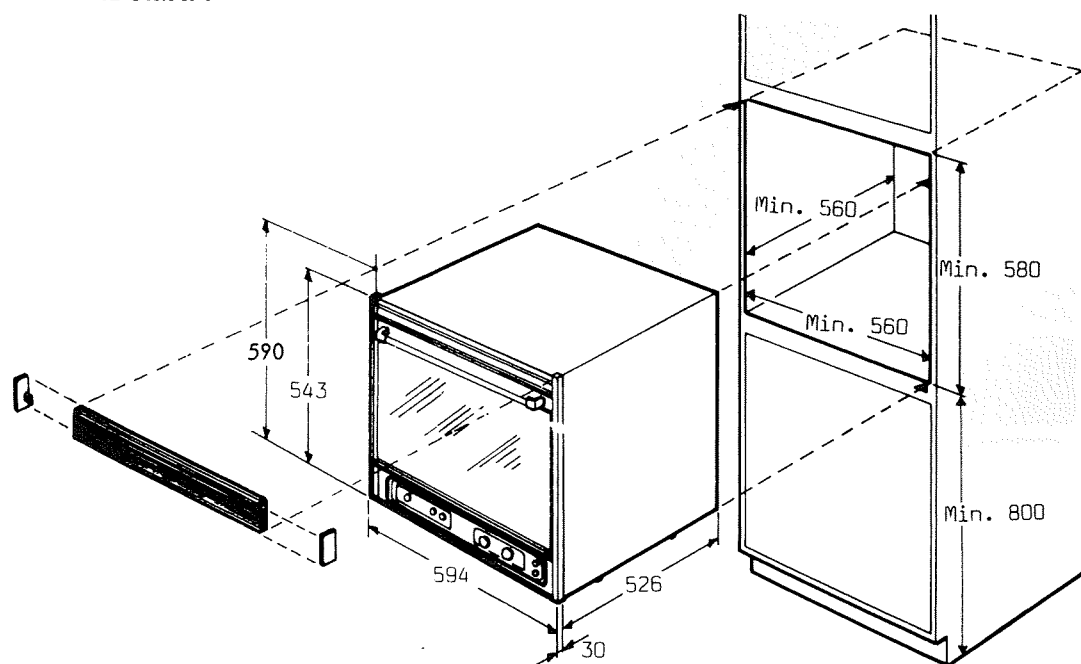
(Sammankoppling (M → M) kan enbart skje når ugnen har kopplingsur.)



El-installationen skall utföras av behörig el-installatör.

Sammenkopplingsplint skall ingå i den fasta installationen.

INBYGGNADSMÅTT



Uppackning

Kontrollera att varan är felfri.

Transportskador

Skall omedelbart (inom sju dagar) anmälas till den som ansvarar för transporten.

Service, reservdelar och tillbehör kan erhållas från Er återförsäljare eller AB Elektroservice (se Hushållsmaskiner i telefonkatalogens gula sidor). Uppge då produktnummer och modellbeteckning som finns på dataskylten.

Avbränning av rostskydd

Kokplattorna är behandlade med rostskyddsmedel som skall brännas fast innan plattan används. Sätt på 2 plattor i taget och stäng av när det slutat ryka. I ugnen kan det finnas olja m.m. som kan orsaka lukt och därför måste brännas bort. Öppna ugsventilen. Sätt ugnen på 275° och låt den vara på tills ev. lukt har försvunnit. Sörj för god luftväxling, t.ex. med hjälp av köksfläkt för att undvika lukt i köket.

OBS! Vred och häll kan då kännas mycket varma.

Ventilationsgallret och ändstyckena skruvas fast i träskåpets sidor.

SÅ HÄR ANVÄNDS SPISHÄLLEN

Kokplattorna

Kokplattorna har ingjutna element och är snabbverkande. De är utrustade med en rostfri ring som förhindrar att överkok tränger ned i hällen.

Gjutgodset har en speciell legering och har ett nedsänkt mittparti, en form som motverkar sprickbildning under normal användning.

Tre av kokplattorna har strömställare som är inställbara från 0 t.o.m. 6. Läge 6 ger mest värme (högst effekt). Strömställarna kan vridas både medurs och moturs. Symboler på panelen anger plattans läge på hällen.

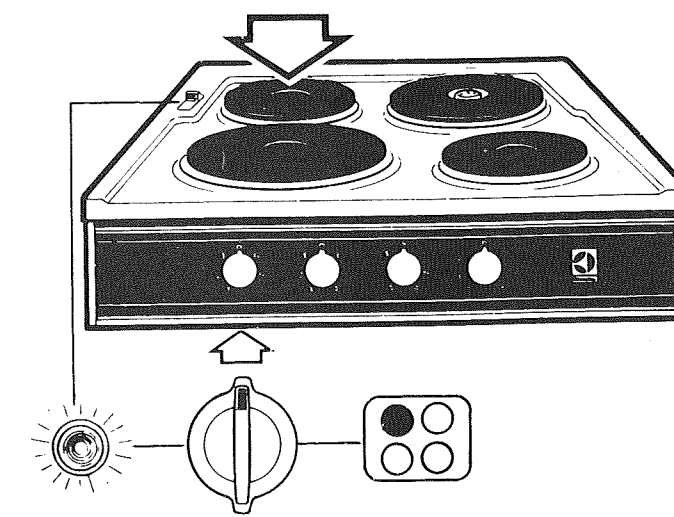
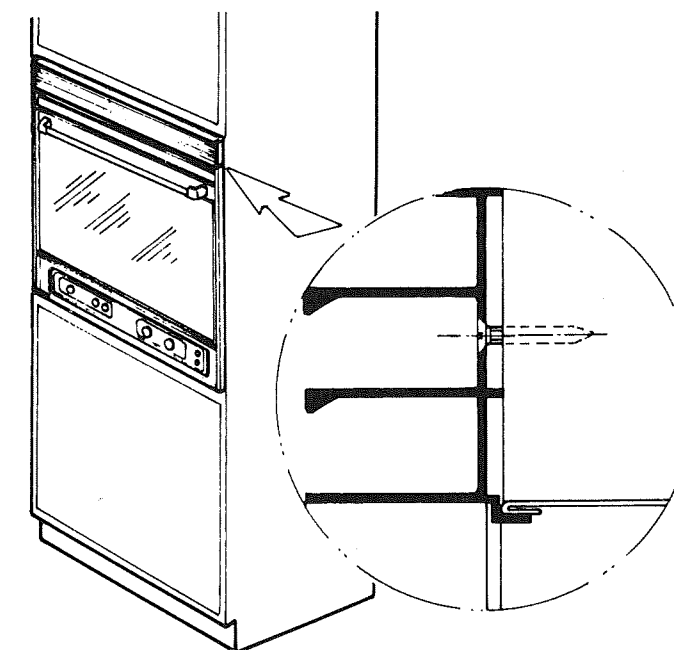
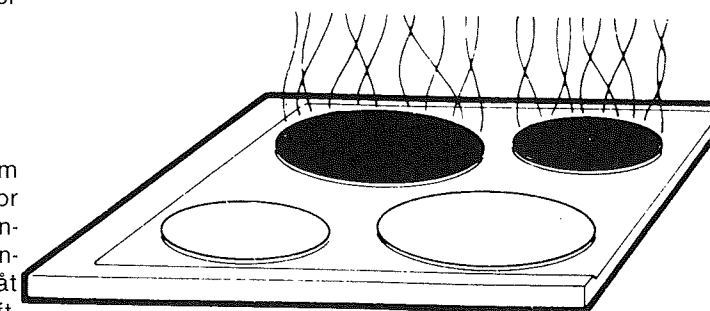
Siffrorna på strömställarna visar hur respektive platta kan regleras.

En kontrollampa lyser så snart en funktion på spisen är inkopplad. Lampan kan också glöda lite när spisen inte är i bruk.

Om en kokplatta har ett rött märke, är det en extra snabb platta med överhettningsskydd. Det röda märket försvinner vid användning.

Några enkla regler för att skydda plattorna:

- Undvik salt och fukt.
- Torka omedelbart bort överkok.
- Undvik att plattan blir för varm. Har du glömt att stänga av, så låt plattan svalna innan du sätter på kokkärl.
- Håll plattan ren, undvik skrapning.



Termostatplattan

Termostatplattan regleras med en termostatregulator som kan ställas in steglöst mellan 0 och 12. 12 = högsta temperatur, ca. 250°. Läge 5 ger ungefär 100°. Värmen kopplas från eller till genom termostatens känselkropp som syns i plattans mitt, se bild. Under uppkokningen (uppvärmningen) kopplas automatiskt full värme in tills inställd temperatur är uppnådd i kärlet. Termostaten reglerar temperaturen kring det inställda värdet.

Ställ från början in vredet på rätt arbetstemperatur enligt erfarenhet (t.ex. läge 5-6 vid kokning av potatis). Termostatregulatorens vred skal vridas **medurs** vid start och **moturs** vid avstängning. Läge 12 kan inte passeras.

De allra flesta rätter behöver inte någon kraftig kokning. Kokprocessen börjar före bubbelkokning, och resultatet blir bättre om man låter maträtten sjuda eller puttra färdigt. Alltför stark kokning kan medföra onödig sönderkokning, något som gör att maten tappar sitt fräscha utseende och sin fina arom.

OBS! Börja med den lägsta inställningen som är angivet för var enskild rätt och öka stegvis temperaturen om den är för låg. Högre inställning för större mängder, lägre inställning för mindre mängder. Använd alltid rätt kokkärl, det vill säga kokkärl som har en tjockbottnad plan botten. För kokning i kärl utan lock används högre inställning än vid kokning med lock.

Skötsel av termostatplattan

Termostatavkännaren måste behandlas försiktigt. Försök inte att putsa den blank med skurmedel. Det kan skada den. Skulle termostaten bli täkt med fett eller matrester skall du tvätta den försiktigt med en fuktig trasa. Använd inte mycket vatten. Kokplattan torkas av med en väl urvriden trasa och kan smörjas in med osaltat fett eller matolja en gång i månaden.

Kokkärlen

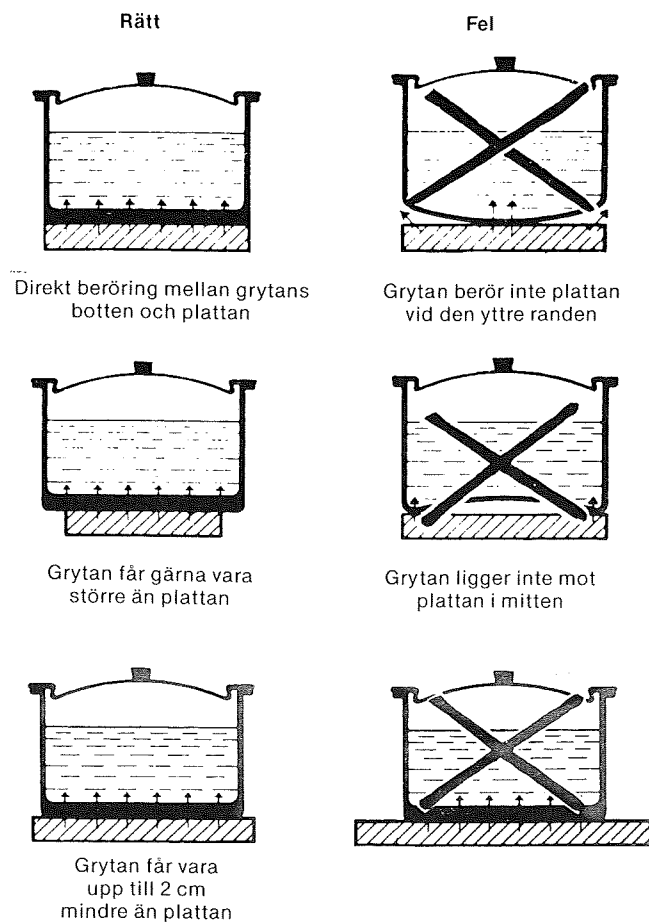
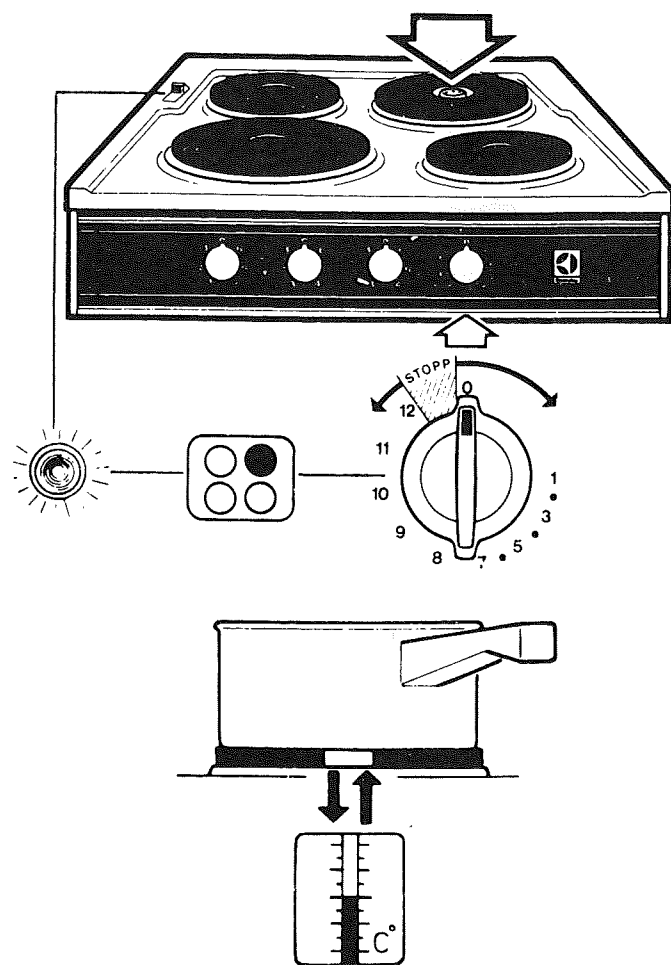
För ekonomisk användning av kokplattorna bör man använda tjockbottnade, plana kokkärl med samma eller något större diameter än kokplattan. Använd aldrig ett litet kokkärl på en stor platta.

Vid kokning bör du använda tättslutande lock och minsta möjliga vätska. Det är energibesparande och risken för överkok blir mindre. All uppkokning bör ske på högsta regleringsläget (dock inte för termostatplattan), fortsatt kokning sker med nedreglerad värme. Reglera ned värmen före stormkokning. Skall man steka på plattan (t.ex. kött, fisk, våfflor e. dyl.) måste både kokplattan och stekpannan vara riktigt genomvarma innan stekningen börjar. Då får man det bästa och jämnaste stekresultatet.

Vid «felaktig» användning kommer överhettningsskyddet på de extra snabba plattorna att koppla ur halva effekten för att förhindra att plattan blir för varm. Det samma kommer att ske då plattan eller kastrullbotten inte är rengjorda.

OBS! Kokning i fett (t.ex. friturekokning) är brandfarlig eftersom man använder hög värme under en längre tid. Då termostatplatta finns på spisen bör denna användas vid sådan stekning/kokning. Då en 7-lägesplatta används, måste värmen hela tiden regleras så att temperaturen inte blir för hög.

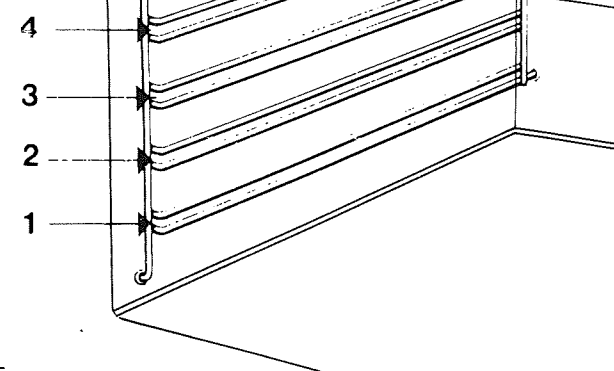
Lämna **aldrig** spisen med kokkärl på plattan vid t.ex. friturestekning.



SÅ HÄR ANVANDS UGNEN

Ugnsgregering/symboler	Mod CO215	Mod CO219	Mod CO225
Avstängd	0	0	0
Över- och undervärme			
Snabbstart			saknas
Enbart övervärme			saknas
Enbart undervärme			saknas
Varmluftsfläkt med värme	saknas	saknas	
Varmluftsfläkt utan värme	saknas	saknas	
Grill	saknas		

Fals



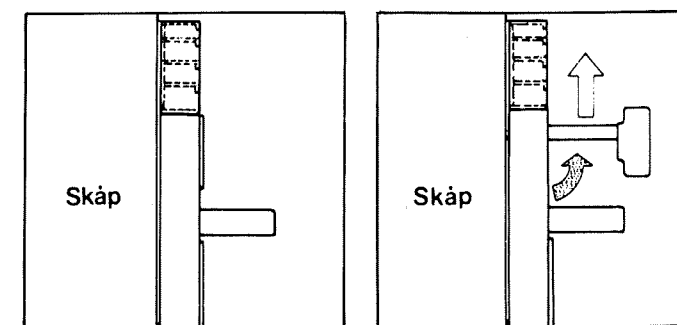
Ugnen har en signallampa som tänds när ugnen kopplas in. När ugnens strömställare ställs in på något ugnsläge startar kylfläkten och ugnslampan tänds.

Dessutom finns en signallampa som visar när ugnstermostaten slår till eller från.

Termostaten har markeringar för olika temperaturerna. Önskad temperatur inställs genom att vrida ratten. Signallampan är tänd tills inställd temperatur är uppnådd.

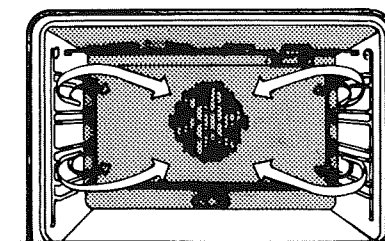
Fettfilter

Fettfiltret måste användas vid bakning och matlagning i ugnen. Filterkassetten dras ut. Rengör filtret ofta med diskmedel och varmt vatten.



Som varmluftsugn

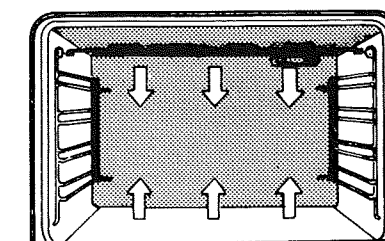
Värmeelementet värmer upp luften samtidigt som fläkten får den att cirkulera runt i ugnen. Genom en speciell utformning av hålen i bakväggen fördelas luften mycket jämnt i hela ugnsutrymmet. Därför kan man baka med opp till fyre plåtar samtidigt. Den kraftiga cirkulationen ger samma temperatur i hela ugnen. Värmen överförs snabbare till maten och stektemperaturen kan därför reduceras betydligt. Likaså blir stektiden kortare — eller den samma som vid vanlig stekning. (Vilket beror på hur ugnens kapacitet utnyttjas.)



Som vanlig ugn

Maten gräddas/steks av strålningsvärmen och ugnsvärmen som omger maten. Du bör endast steka på en nivå, för att få en jämn fördelning av strålningsvärmen över och under maten.

Bra balans mellan elementen, samtidigt som luften sakta cirkulerar rundt maten, ger en jämn och skonsam gräddning/stekning. Över/undervärme ger det bästa resultatet vid vissa rätter (t ex gratänger, souffléer m m). Den skonsamma stekningen gör också att viktminskningen (vätskeförlusten) blir lägre. (Den kan reduceras vid varmluftstekning om stekfolie används.)



BAKNING

Bakresultatet påverkas av ugnstemperaturen, plåtens placering och receptet. Följ de baktemperaturer och placeringar som finns i tabellen.

Några råd och tips om bakning

För att få et bra resultat — var noggrann vid bakning och jäsning och följ beskrivningen i recepten. Undvik att använda snabbstart vid bakning av småkakor eller känsliga bakverk.

Lägg inte för mycket bröd på varje plåt, 3 längder eller 20—25 buller på varje plåt är lagom.

Flytta alltid färdiggräddat bröd från plåt till galler och täck ev. med bakduk.

Om ugnsvärmen är för hög bildas en skorpa på ytan för tidligt och kakan eller brödet blir bränt innan det är genombakat. Sockerkakor spricker ovanpå.

Om ugnsvärmen är för låg jäser kakan/brödet upp men sjunker sedan ihop eller flyter ut (på bredden).

Lägg aldrig aluminiumsfolie direkt på ugnsbotten — det kan skada emajlen.

Över- och undervärme

Tyngre bakverk placeras lågt i ugnen, lättare högre upp. Ugnen bör vara genomvarm innan bakverket sätts in, då blir resultatet bäst. Låt därför termostaten koppla av och på (signallampan lyser och slocknar) ett par gånger innan gräddningen påbörjas.

Bakning med varmluft

Låt ugnen bli varm (signallampan slocknar) innan plåten/ plåtarna sätts in. OBS. att temperaturen som regel skall vara lägre än vid konventionell värme. Upp till 4 plåtar kan gräddas samtidigt. Man kan också grädda olika typer av bröd samtidigt under förutsättning att de fordrar samma temperatur.

Temperaturinnställning och falsplacering framgår av tabellen. Gräddningstiderna varierar beroende på hur mycket som gräddas samtidigt, ju fler plåtar desto längre gräddningstid. Tag som regel att alltid kontrollera gräddningen efter kortast angivna tid.

BAKNING	VANLIGT UGNSLÄGE			VARMLUFTSLÄGE		
	°C TEMP.	FALSPLAC.	TID MIN.	°C TEMP.	FALSPLAC.	TID MIN.
STÄNGD UGNSVENTIL DÄR ANNAT EJ ANGES						
Grovt formbröd	175 – 200	1	70 – 90***	160 – 175	2 eller 1 + 3	60 – 70***
Grova limpor	175 – 200	1	60 – 70***	160 – 175	2 eller 1 + 3	45 – 55***
Rågsiktskakor	200 – 225	2	10 – 12***	185 – 200	1 + 3 eller 2, 3, 4	10 – 12**
Vitt formbröd	200 – 225	1	40 – 45***	185 – 200	1 + 3	30 – 40***
Ljusa limpor	200 – 225	2	30 – 40***	185 – 200	1 + 3	25 – 35***
Småfranska/Kuvertbröd	225 – 250	3	12 – 15***	200 – 215	1 + 3 eller 1, 2, 3	12 – 20**
Råg/Grahamsbullar	200 – 225	3	12 – 15***	185 – 200	1 + 3 eller 1, 2, 3	12 – 20**
Bullar	225 – 250	3	8 – 12***	175 – 200	1 + 3 eller 1, 2, 3	10 – 15**
Vetelängder	200 – 225	2	20 – 25***	185 – 200	1 + 3	15 – 20***
Wienerbröd	225 – 250	3	8–12***	200 – 215	1 + 3 eller 1, 2, 3	8 – 12**
Sockerkaka	175 – 200	1	40 – 50***	175 – 185	1 + 3	30 – 40***
Sockerkaka (tung)	150 – 175	1	60 – 70***	150 – 160	1 + 3	60 – 70***
Muffins	225 – 250	3	8 – 12***	200 – 215	1 + 3	8 – 12***
Rulltårta	225 – 250	2	6 – 10***	200 – 215	1 + 3	8 – 10**
Smördegskakor	200 – 225	3	8 – 12***	185 – 200	1 + 3 eller 1, 2, 3, 4	6 – 10***
Mördegskakor	175 – 200	3	6 – 10***	175 – 185	1 + 3 eller 1, 2, 3, 4	5 – 10***
Pepparkakor	175 – 200	3	5 – 10***	160 – 175	1 + 3 eller 1, 2, 3, 4	5 – 8***
Maränger	100	3	60 – 90***	85	1 + 3 eller 1, 2, 3, 4	60 – 90***
Skorpor, färgsättning	Grill 250°C	4	1 – 2	—	—	—
Skorpor, torkning	75 – 100°	1, 2, 3, 4	3 – 5 tim**	75	1, 2, 3, 4	3 – 5 tim***

Ugnsgreling/symboler	Mod CO215	Mod CO 219	Mod CO225
Avstängd	0	0	0
Över- och undervärme			
Snabbstart	saknas	saknas	saknas
Enbart övervärme			saknas
Enbart undervärme			saknas
Varmluftsfläkt med värme	saknas	saknas	
Varmluftsfläkt utan värme	saknas	saknas	

Baktabellerna har vi satt upp, för att ge dig några riktlinjer innan du blir van vid din spis. Börja med den lägst angivna temperaturen. Hur många och vilka falser du kan använda med varmluft, framgår av tabellen. Falserna räknas nerifrån. Stjärnmarkeringarna i tabellen, ger dig en vägledning om vilken värme du skall välja, konventionell värme eller varmluft. Ju fler stjärnor ju bättre resultat.

STEKNING I UGN

Bind upp köttet om det är ojämt i formen. Salta och krydda. Lägg det på galler i lång- eller stekpanna. Stick in en stektermometer så att spetsen kommer mitt i den köttiga delen. Se till så att spetsen inte ligger mot ev. ben eller mitt i ett fett parti.

Sätt in pannan i uppvärmd ugn, om köttet är fruset kan det sättas in i kall ugn.

Temperaturer och falsplacering framgår av tabellen. Tiden är beroende av mängd och köttslag. Som regel kan man beräkna 50–60 min/kg kött. För rostbiff och filé kortare tid. Tag ut köttet när stektermometern visar önskad temperatur. Täck köttet med folie ock låt det vila ca 15 min innan det skärs upp. Vispa ut pannan med lite hett vatten och red av till sås.

Stekning i stekpåse

Stekpåse kan också användas. Förbered köttet som ovan. Förslut påsen och lägg den på galler i långpanna. Om man

vill använda stektermometer klipper man upp ett litet hål i påsen så att termometern kan föras in.

Vad som sagts om stekning gäller både för vanlig över/undervärme och för varmluft. Om man steker i varmluft skall man bara komma ihåg att ugnstemperaturen som regel skall vara lägre och att man kan placera köttet där det passar, det är inte nödvändigt att använda någon speciell fals.

Matlagning i ugn

Ugnen kan med fördel användas till en mängd olika rätter typ puddingar, lådor, färdigkokningar av grytor och långkok. Tänk också på att man med fördal gör seriematlagning i ugnen. Många rätter kan tillagas direkt i frysformar, eller man steker köttbullar och kåldolmar i långpanna. Man kan också laga olika rätter samtidigt under förutsetning att de fordrar samma temperatur.

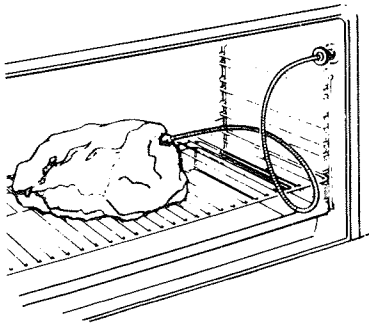
Temperaturer och falsplaceringar framgår av tabellen.

MATLAGNING	VANLIGT UGNSLÄGE			VARMLUFTSLÄGE		
	°C TEMP.	FALSPLAC.		°C TEMP.	FALSPLAC.	
Ugnspannkaka	225 – 250	2		200 – 215	2 eller 3	
Omeletter	200 – 225	2		185 – 200	2 eller 3	
Puddingar, lådor	200 – 225	1		185 – 200	2 eller 3	
Sufflé	175 – 200	1		160 – 175	1 eller 2	
Pizza	225 – 250	2		200 – 215	1, 2, 3, 4	
Pajer	200 – 225	1 – 2		175 – 200	2 eller 3	
Stekt fiskefilé	225 – 250	2		215 – 225	2 eller 3	
Kokt fisk	200 – 215	2 – 3		185 – 200	2 eller 3	
Fiskegratin, värmning	200	1 – 2		185 – 200	2 eller 3	
STEKNING			°C REK. IN- NERTEMP. I KÖTTET			°C REK. IN- NERTEMP. I KÖTTET
Nötkött						
Rostbiff	200	1 – 2	57 – 63	185	2 eller 3	57 – 63
Filé	200	1 – 2	57 – 63	185	2 eller 3	57 – 63
Stek	175	1 – 2	70 – 77	165	2 eller m	70 – 77
Lammsadel	200	1 – 2	70 – 77	185	2 – 3	70 – 77
Lammstek	175	1 – 2	70 – 77	165	2 – 3	70 – 77
Kalvestek	175	1 – 2	70 – 77	165	2 – 3	70 – 77
Älg/Renstek	175	1 – 2	70 – 77	165	2 – 3	70 – 77
Kotlettrad	175	1 – 2	77 – 85	165	2 – 3	77 – 85
Fläskkarré	175	1 – 2	85	165	2 – 3	85
Färsk skinka	175	1 – 2	85	165	2 – 3	85
Rimmad skinka i folie	175	1	75 – 77	165	1 – 2	75 – 77
Rimmad skinka utan folie	125	1	75 – 77	125	1 – 2	75 – 77
Kycking	200	2	—	185	2 – 3	—

Stektermometer

Stektermometern kopplas till kontakten på höger sida inne i ugnen, se bild. Användningen beskrivs i avsnittet om klockautomatik.

Stektermometern placeras så att spetsen kommer mitt i den köttigaste delen av steken.



Tabell för stektermometer	Stekterm. skall visa °C	Termostat- inställning
Stekkött		
Fläskstek	80 – 85	ca. 175°C
Lammstek	70 – 77	ca. 175°C
Kalvstek	70 – 77	ca. 175°C
Oxstek	70 – 77	ca. 175°C
Viltstek (älg, ren, rådjur)	70 – 77	ca. 175°C
Skinka, lättsaltad	70 – 77	ca. 175°C
Rostbiff	60 – 65	ca. 175°C

GRILLNING

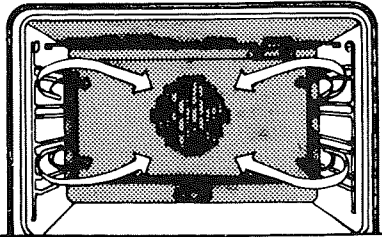
Förbered det som skall grillas, snitta feta kanter, torka av med hushållspapper. Pensla ev. med grillsås, men tag bara lite annars osar det mycket under grillningen. Krydda men vänta med saltet efter grillningen. Lägga det som skall grillas på galler med långpanna under. Täck gärna långpannans botten med aluminiumsfolie. Värm upp grillen ca 5 min. Placera långpannan på fals 1 eller 2 och gallret på fals 3 eller 4. För tunna små bitar på fals 4, tjockare på fals 3.

Grilla tills bitarna fått färg och vänd andre siden upp, grilla färdigt. Salta. Under grillningen bör luckan vara stängd och fettfiltret utdraget.

GRILLNING	GRILLLÄGE	
	°C TEMP.	FALSPLAC.
Korv	250 - 275	3 - 4
Fläskkotletter	250 - 275	3 - 4
Revbenspjäll	250 - 275	3 - 4
Varma smörgåsar	250 - 275	3 - 4
Färgsättning av gratiner	225 - 250	3 - 4

Upptining

Varmluftsspisens lämpar sig också för upptining av djupfrysta varor. För upptining av färdiglagad middagsmat, frysta kakor, brödp etc. i aluminiumsfolie, används medelvarm ugn (ca. 150°C).



SKÖTSEL

Rengöring av plattor och håll

Håll

Skydda hållen mot missfärgning genom att torka av den efter varje användning. Överkok som innehåller mycket fruktsyra (rabarber etc.) torkas bort omedelbart, då det kan ge skador på emaljen. Undvik rengöringsmedel med starkt skurande verkan. Använd handdiskmedel och efterputs gärna med vanligt fönsterputsmedel.

Kokplattor

Rengör kokplattorna så snart de blivit smutsiga. Om smutsen får sitta kvar kan plattan rosta. Värmeöverföringen försämras också. Andväs rengöringsmedel med skurande verkan. Värm sedan plattan så att all fukt ångas bort. Skydda kokplattorna med specialmedel som finns hos återförsäljaren eller våra serviceavdelningar. Behandlingen bör förnyas ofta. Det är särskilt viktigt att kokplattorna är rengjorda och behandlade om de inte skall användas på en tid t ex i ett fritidshus. Lägga inte kokplattslock på en fuktig platta. Fukt (kondens) under locket kan ge rostskador på plattan.

Ugn

Glaset på ugnen bör tvättas rent med en väl urvriden trasa efter varje användning. Om man inte gör det blir glaset efter en tid ogenomsiktligt.

Stålull eller repande tvättmedel får inte användas. Vid extrema fall kan detta leda till att glaset går sönder.

För behandling av katalytisk emalj, se särskild punkt.

Genom att ta av luckan kommer man lättare åt vid rengöring av ugnen. Den kan tas av på följande sätt:

1. Öppna luckan helt.
2. Placera ett stift (spik e. dyl.) i hålet i båda ledfästena. (Alternativ (B) kan ett mynt skjutas in i hacken i båda ledfästena.)
3. Stäng luckan så mycket som möjligt utan att använda våld.
4. Lyft luckan uppåt och utåt.

Luckan sätts på plats genom att utföra momenten i omvänd följd.

OBS! Stiftet (mynten) skall sitta på plats tills luckan är monterad igen.

Rengöring mellan glaset

1. Öppna luckan och lossa de 2 skruvarna, som håller handtaget på plats, ca 1 varv med ett mynt.
2. Stäng luckan och skjut ut det yttre glaset åt sidan.
3. Gör rent.
4. Montera samman i omvänd ordning.

OBS! LUCKAN SKALL INTE DOPPAS I VATTEN VID RENGÖRING

Om så sker, tränger vatten in och kan orsaka skador.

Stektermometerns spets kan spolat i rinnande vatten. Den skall icke läggas i vatten eller diska i diskmaskin.

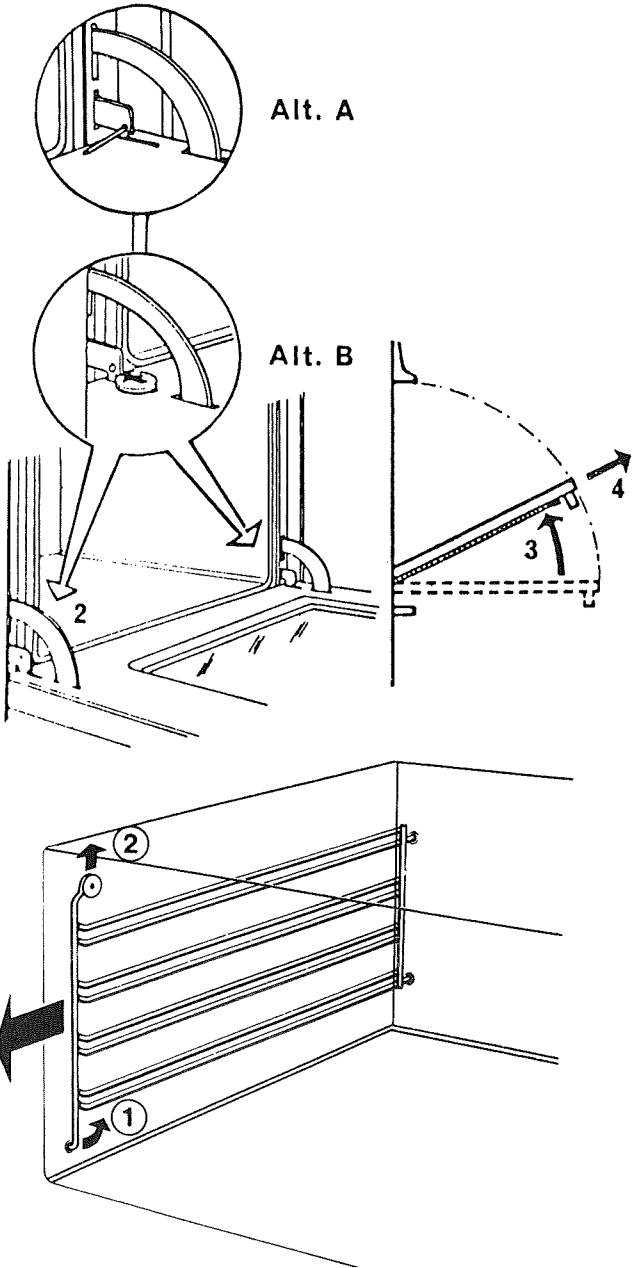
Rengöring av fläktbladet

OBS! STOPPA MOTORN FÖRE RENGÖRING

1. Ta ut stegarna.
2. Ta ut täckplånen framför fläkten och skruva av de två vingmuttrarna.
3. Muttrarna som håller fläktbladet på plats skruvas bort medurs. Håll fast fläkten med andra handen.
4. Efter rengöring görs ihopmonteringen i omvänd ordning.

Viktigt!

Bakplåtar och ugnspanna har vanlig ugnsemalj. Rengör emaljen med handdiskmedel. Vid hård nedsmutsning rekommenderas försiktig putsning med tvålull.



KATALYTISK EMALJ

Emalj med rengörande effekt/katalytisk emalj

Denna emaljtyp påskyndar förbränning och förånging av fettstänk och kondens. Emaljen har sin bästa rengörande effekt vid ca. 250°C men effekten startar redan vid ca. 100°C. Reningsprocessen börjar därför under själva bakningen/stekningen och fortsätter gradvis vid senare normalbruk. Fläckar som uppstår kommer därför att gradvis reduceras.

Katalytisk emalj är porösare än en vanlig emalj. Var därför försiktig med föremål som kan ge rispor. Luckan och karmen runt ugnen har vanlig emalj och skall därför tvättas med varmt såpvatten medan spisen ännu är lite varm. Katalytisk emalj på dessa ställen skulle nämligen inte ha god reningseffekt då temperaturen här är lägre än i övriga ugnen.

Större ansamling av fett, deg o. dyl, kommer att täta porerna i emaljen så att luft inte kommer in. Undvik därför större spill genom att ha ugnspannan under gallret vid stekning/grillning av kotletter.

Om det har uppstått ett större spill bör detta med en gång torkas bort med en trasa eller en mjuk borste fuktat i RENT vatten utan såpa.

För att förstärka den rengörande effekten bör man ibland göra så här:

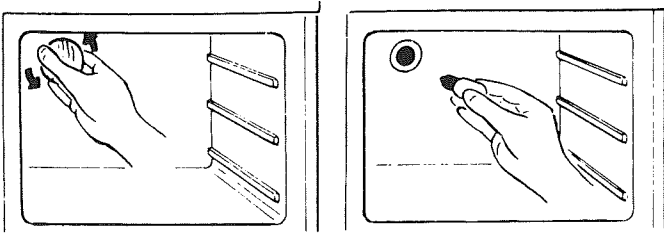
- Torka av ugnen med en trasa fuktat i RENT vatten (inte såpa), eller använda en MJUK borste och RENT vatten.
- Låt ugnen stå på 250°C i 20–25 minuter efter användning.
- KOM IHÅG ATT STÄNGA AV IGEN (eventuellt med hjälp av kopplingsuret).

Även en ugn med katalytisk emalj kommer efter tid att bära spår av användning.

OM SPISEN/UGNEN INTE FUNGERAR

I följande fall bör man undersöka om någon av spisens grupsäkringar i elcentralen har gått.

- Om flera plattor samtidigt slutat fungera.
- Om någon platta och ugnen slutat fungera.
- Om ugnen slutat fungera.



Byte av ugnslampa

Se bild

Använd en 15W päronlampa med E 14 sockel. Lampan skall tåla 300°C ugnstemperatur.

VIKTIGT!

Gör inte ingrepp i spisen, det kan medföra risk för person- och sakskador. Låt endast fakkunnig person utföra kontroll och reparationer.

GARANTI

I Sverige gäller av EHL antagna garanti- och serviceåtaganden. Se «EHL köpdokument» som tillhandahålles av säljaren.

SÄKERHET

Spisen/ugnen är endast avsedd att användas för hushållsbruk enligt denna bruksanvisning. Vid felanvändning kan det uppstå risker för person- eller sakskador.

Skydd mot olycksfall

Spisen uppfyller kraven enligt svensk byggnorm, kapitel 692 beträffande barnsäkerhet, under förutsättning att godtagbara avställningsytor (min 400 mm breda) finns på båda sidor om spisen.

UGNSLUCKAN har ett värmereflekterande skikt i det inre glaset.

TILLBEHÖR

Med varje ugn följer ugnspanna, två bakplåtar/fyra st till varmluftsugnen) och ett grillgaller.

Med varje spishäll följer kastrullskydd.

EXTRA TILLBEHÖR

Ram och galler för inbyggnad med mikrovågsung.

INSTALLATION

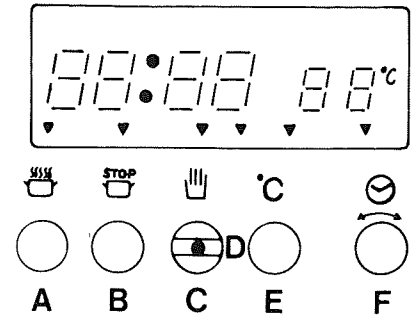
Elektrisk installation av spisen skal utföras av behörig person och i enlighet med gällande lokala bestämmelser.

Modellbeteckning

finns på dataskylten som sitter på kantlisten ned till höger. Som regel räcker modellbeteckningen vid samtal om spisen. Ytterligare uppgifter t. ex. produkt- och serienummer samt elementspänning finns också på dataskylten. Ibland behövs dessa data vid förfrågning och beställning av delar.

Vi reserverar oss för ändringar.

KOPPLINGSUR/STEKTERMOMETER



A GÅNGTID el. TIMER

B FÄRDIGTID

C MANUELL

D AUTOMATIK

E TEMPERATUR

F INSTÄLLNING

BESKRIVNING AV DEN ELEKTRONISKA KLOCKAUTOMATIKKEN

För att ugnens funktioner skall kunna används måste klockan vara inställd.

Funktioner

Knapp	Funktion
A	Gångtid eller timer
B	Färdigtid
C/D	Läge C (Vertikalt) = manuell Läge D (horisontellt) = automatik
E	Temperatur för stektermometer
F	Inställning

Tidsinställning eller ändring av digitalur

24-timmarsuret ställs in på korrekt tid genom att man trycker in knapparna A och B och samtidigt vrider knapp F tills stifferutan visar rätt tid.

AUTOMATIKK — MANUELL

Knapp C/D har två lägen:

Vertikalt läge = C = MANUELL = timerfunktionen är inte inkopplad för styrning av någon funktion.

Horisontellt läge = D = AUTOMATIK för styrning av gångtiden för ugnen eller termostatplatta i separat spishäll.

Om knapp C/D står i läge D—AUTOMATIK blinker lampa C i sifferutan tills tiden är inställd. Sedan lyser lampan med fast sken. När inställd gångtid har gått slocknar indikatorlamporna för GÅNGTID och FÄRDIGTID och lampan C för AUTOMATIK börjar blinka.

GÅNGTID (koktid) max 5 timmar 59 minuter

Gångtiden för ugnen och/eller termostatplattan inställs genom att man trycker in knapp A ock vrider knapp F till önskad tid. När gångtiden är inställd tänds en lampa i sifferutan ovanför tryckknappen. Ställ knapp C/D i D-läge = AUTOMATIK när gångtiden är programmerad. Om knapp B nu trycks in visar sifferutan färdigtiden (klockslag).

Om knapp C/D ställs i läge C = MANUELL kan gångtidsfunktionen användas som en normal timer, som ger signal när inställd tid gått ut. Maximal tid för denna funktion är också 5 timmar 59 minuter.

FÄRDIGTID måste kombineras med gångtid

Gångtidens slut kan senareläggas genom intryckning av knapp B och samtidig vridning av knapp F till önskad tidpunkt. Inställt klockslag visas i sifferutan och en lampa i sifferutan ovanför knapp B tänds samtidigt.

Om knapp C/D ställs i läge C kan B även användas som timer under förutsättning att A ställs in på minst 1 minut.

Stektermometern

När stektermometern ansluts i sin kontakt i ugnens högra sida börjar de två temperatursiffrorna till höger blinka «00».

När knapp E hålls intryckt kan önskad stektemperatur programmeras genom vridning av knapp F. Sedan knapp E släppts visas uppnådd temperatur till höger i sifferutan. För att kontrollera inställd temperatur trycks knapp E in.

När uppmätt temperatur är lika med inställd temperatur bryts automatisk strömmen till ugnen och en signal hörs i 3 minuter. Samtidigt börjar de två temp-siffrorna i sifferutan blinka med uppmätt temperatur. Blinkningen pågår till dess termometern tas bort från anslutningen i ugnen.

Under tiden stektermometern används för ugnen kan inte gångtid samtidigt inställs för ugnen. Stektermometern styr ugnen oavsett i vilket läge knapp C/D ställs.

GÅNGTID och FÄRDIGTID kan användas för termostatplattan samtidigt som steketermometern används. I detta fall sätts knapp C/D i D-läge (AUTOMATIK).

Signal

Den signal, som ljuder vid slutet av gångtiden, kan kopplas ut genom att aktuell knapp trycks in. Om knappen inte trycks in slutar signalen automatisk efter 3 minuter.

Radering av inställda värden

Alla inställda värden kan raderas ut gjenom att aktuell knapp trycks in och sifferutan ändras till «00» genom vridning av knapp F.