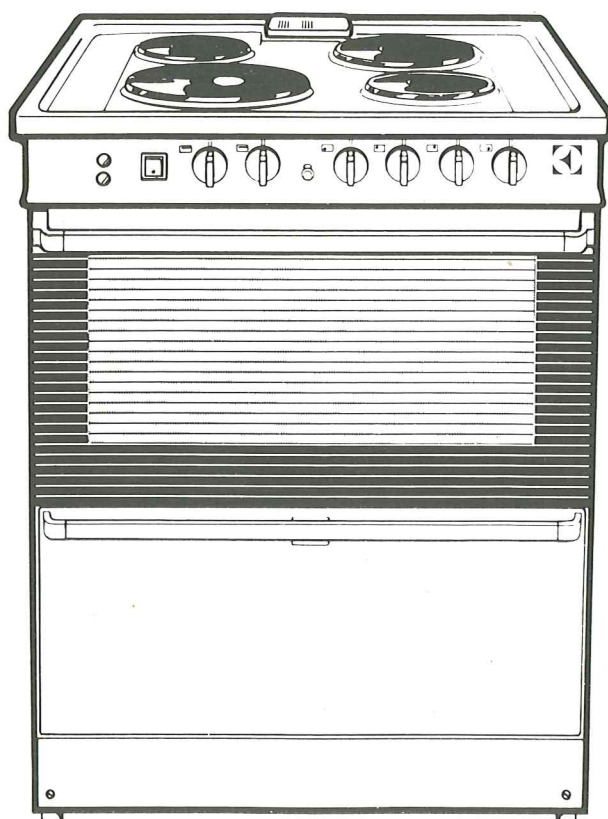


① SPIS

Bruksanvisning

②

OBS!
Läs först bruksanvisningen noga.
Då lär du dig att använda och
sköta spisen på rätt sätt.



CF 161B, CF 171B

③ INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Uppackning, transportsador	2	Säkerhetsutrustning	7-8
Användningsområde	2	Tillbehör	8
Beskrivning	2	Extra tillbehör	8
Före användning	3	Garanti	9
Så här används plattorna	3	Service och reservdelar	9
Så här används ugnen	4	Elinstallation, Tekniska uppgifter	9
Så här används varmhållningsskåpet	4	Installation	10
Om spisen inte fungerar	5	Råd vid matlagning	11
Skötsel	5-6	Råd vid bakning	12

4 UPPACKNING, TRANSPORTSKADOR

Obs! Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

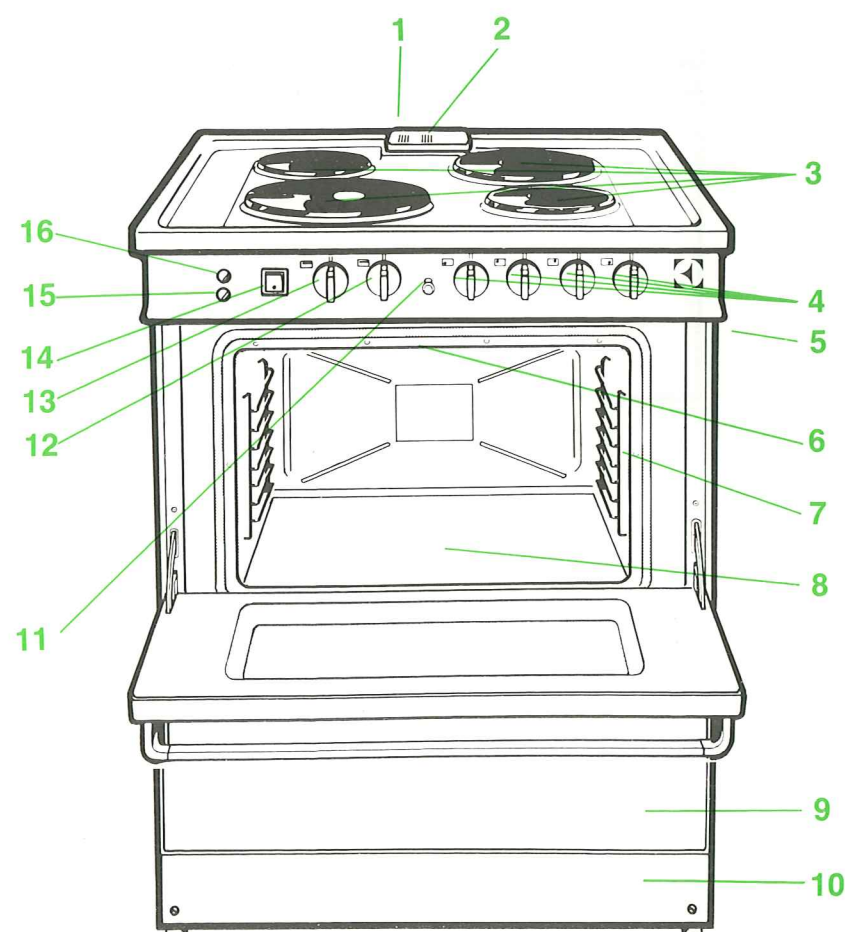
5 ANVÄNDNINGSSOMRÅDE

Kom ihåg att spisen är avsedd för normalt förekommande hushållsbruk. Används den för andra ändamål kan garantin upphöra att gälla. Använd inte spisen så att det finns risk för person- eller sakskador.

6 BESKRIVNING

Denna bruksanvisning beskriver hur spisen ser ut, hur den skall användas och skötas för att du skall få mest glädje av den. Siffrorna framför respektive stycke hänvisar till motsvarande finsk bruksanvisning.

1. Tippskydd, monteras på väggen bakom spisen
2. Ugnsventil
3. Kokplattor
4. Kokplattsvred
5. Dataskylt
6. Ugnsbelysning
7. Löstagbara ugnsstegar
8. Ugn med vanlig emalj
9. Varmhållningsskåp med vanlig emalj
10. Sockel
11. Luckspärr
12. Termostadvred för ugn
13. Funktionsvred för ugn
14. Strömbrytare för varmhållningsskåp
15. Termostatlampa för ugn
16. Signallampa för spis

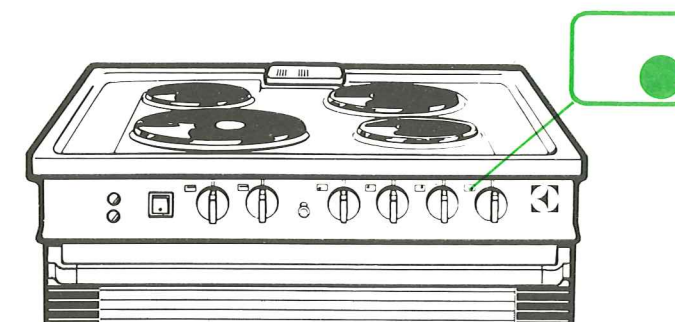


7 FÖRE ANVÄNDNING

Rostskyddets vidhäftning på plattorna förstärks vid upphettning. Sätt på två plattor i taget, på högsta effekt i **max 5 minuter**. Eventuellt kan det uppstå lätt rökutveckling och lite lukt. Sätt på ugnen på högsta temperatur du bränner då bort olja m m från tillverkningen, som kan finnas i ugnen. Sörj för god luftväxling med t ex köksfläkten. Stäng av ugnen när det slutat ryka och eventuell lukt försvunnit.

8 SÅ HÄR ANVÄNDS PLATTORNA

Hällen har fyra plattor. Varje platta regleras med ett vred som sitter i vredpanelen. På panelen finns också symboler som visar var plattan finns på hällen. Varje gång du sätter på en platta tänds signallampen för spis.

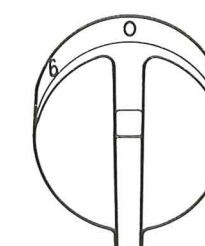


Några allmänna råd

Använd kok- och stekkärl som har plan och ren botten för att få den bästa kontakten mellan kärl och platta. Kärlen skall ha samma eller större bottendiameter än plattorna, det ökar plattornas livslängd och du sparar energi. Dessutom blir inte kärlets handtag så varma. När du använder lock på dina kokkärl, bör du sänka värmen för att minska risken för överkok. Följ f ö fabrikantens anvisningar för användning och skötsel av kärlen.

OBS! Frityrkokning (kokning/stekning i olja) sker under hög temperatur och är brandfarlig. **Lämna aldrig frityrkokning utan tillsyn. Vid eventuell brand, kväv elden med lock. Använd aldrig vatten.**

Samtliga plattor har fasta lägen markerade från 1–6, där 6 ger den högsta värmen. Vreden kan vridas både med- och moturs. När du önskar snabba uppkok, börjar du alltid på det högsta läget och väljer sedan ett lämpligt vidarekokningsläge. Lämplig inställning beror på kärl och mängd.



9 SÅ HÄR ANVÄNDS UGNEN

Att värma upp ugnen för en enstaka rätt eller kaka drar onödigt mycket ström. Försök att i stället baka eller laga flera saker i följd.

OBS! Lägg inte aluminiumfolie i botten på ugnen, det stör emaljen och hindrar undervärmen.

Följ rekommendationerna för tid, temperatur och placering. Se tabellerna Råd vid bakning resp. matlagning.

Ugnen regleras med två vred, funktionsvredet **A** och termostadvredet **B**. Med termostadvredet väljer du en temperatur mellan 50°C och 275°C. Gradtalet på termostadvredet anger ett medelvärde i °C av ugnens inställda temperatur. In- och urkopplingen av elementen och termostatlampen styrs av termostaten. Med funktionsvredet väljer du funktion, symbolerna finns på vredet, se bild. Ugnsbelysningen tänds, när du ställer in en funktion. Varje gång du sätter på ugnen tänds två signallampor på vredpanelen, signallampen för spis och termostatlampen för ugn. Termostatlampen slocknar vid uppnådd temperatur. Öppna inte ugnsluckan i onödan vid bakning – temperaturen sjunker – kontrollera i stället genom luckglasat.



Över- och undervärme, används vid matlagning och bakning. Ställ in funktionsvredet på över- och undervärme samt termostadvredet på önskad temperatur. Bakresultatet påverkas av ugnstemperaturen, plåtens placering och receptet.



Övervärme, används vid uppvärmning av maträtter, samt vid gratinering. Ställ in funktionsvredet på övervärme samt termostadvredet på önskad temperatur.



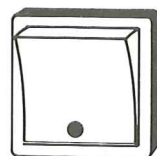
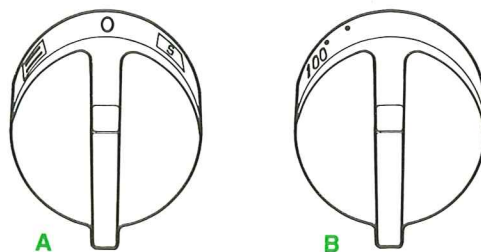
Undervärme, används t ex vid konservering i ugn. Ställ in funktionsvredet på undervärme samt termostadvredet på önskad temperatur.



Grill används vid grillning och gratinering. Ställ in funktionsvredet på grill samt termostadvredet på önskad temperatur. Lägg det som skall grillas på grillgallret. Placera långpannan under gallret, gärna med ett aluminiumfolie i för att samla upp ev fettstänk o d. **Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten, det skadar emaljen.** Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.



Snabbstart, används när man snabbt vill värma upp ugnen. Ställ in funktionsvredet på snabbstart och termostadvredet på önskad temperatur. När termostatlampen slocknar ställs funktionsvredet in på önskad funktion. **Snabbstart är inte lämpligt att använda vid gräddning av småkakor eller känsliga bakverk, värmefördelningen är ojämn i början.**



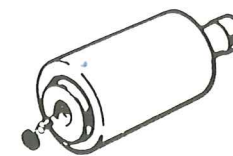
10 SÅ HÄR ANVÄNDS VARMHÅLLNINGSSKÅPET

Tryck på strömbrytaren till varmhållningsskåpet. Placera grillgallret i mitten av skåpet och ställ in den mat som skall hållas varm. **OBS! Täck över maten med ett lock eller aluminiumfolie, för att den inte skall torka.**

11 OM SPISEN INTE FUNGERAR

Kontrollera och avhjälp följande fel så behöver du inte tillkalla service.

1. Är spisen stickproppsansluten, kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.
2. I följande fall bör man undersöka om någon av spisens tre grupsäkringar (proppar) i gruppcentralen har gått.
 - a/ Om flera plattor samtidigt slutat fungera
 - b/ Om någon platta och ugnen slutat fungera
 - c/ Om ugn och värmeskap slutat fungera.



Viktigt! Gör inga ingrepp i spisen, det kan medföra risk för person- och saskador. Låt endast fackkunnig person utföra övrig kontroll och reparation.

12 SKÖTSEL

Rengöring av håll och kokplattor

Torka efter varje användning av hållen och kokplattorna med en fuktig trasa och handdiskmedel. Lyft upp ugnsventilen och torka även under den. Låt inte överkok bränna fast utan torka bort det med en gång. **Rengöringsmedel med skurande verkan repar emaljen och skall inte användas.**

Gör så här, om plattorna är mycket smutsiga

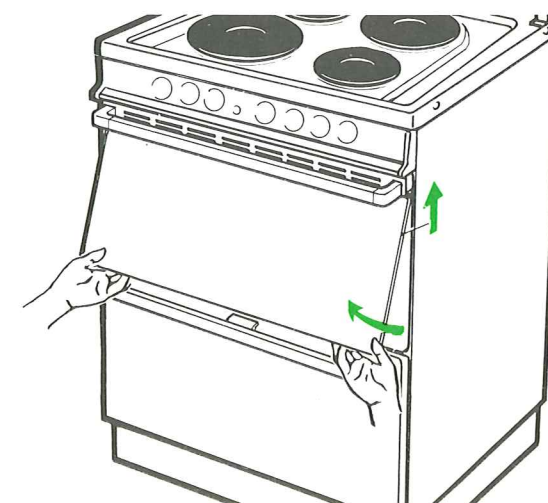
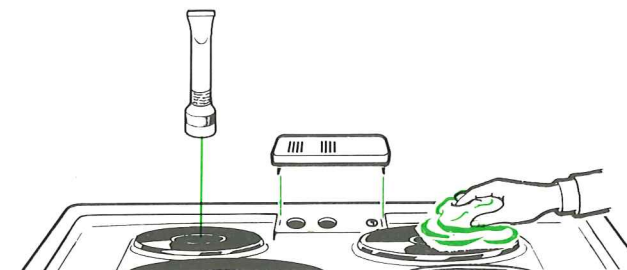
- ★ Rengör plattorna grundligt med tvålull, typ Svinto. Skölj bort allt lödder och torka torrt med hushållspapper.
- ★ Stryk – med en bomullstrasa – ut ett jämnt lager rostskyddsfärg på den torra och kalla plattan.
- ★ Bränn därefter in rostskyddet, genom att värma upp två plattor i taget på högsta läget i **max 5 minuter**. Det finns lösningsmedel kvar, som då förångas och avger lite lukt och rökutveckling.
- ★ Eventuell färg på hållen (**som skall vara kall**) och händerna tar du lätt bort med lacknافت.
- ★ Färgen finns hos återförsäljaren och hos AB Elektroservice.

Allmänna råd

- ★ Håll kokplattorna rena för att undvika rostangrepp.
- ★ Smuts som sitter kvar försämrar värmeöverföringen.
- ★ Lägg **aldrig** kokplattlock på en smutsig eller fuktig platta. Smutsen binder fukt och ökar därmed risken för rost.
- ★ **OBS!** Det är viktigt att du underhåller plattornas rostskydd, speciellt om spisen används sällan t ex i fritidshus.

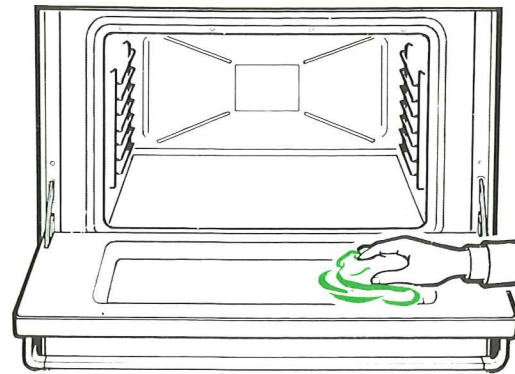
Rengöring av luckor till ugn och varmhållningsskåp

- ★ Gör ren luckorna – gärna efter varje användning – så att inte fettstänk o d bränner fast. Lämpliga rengöringsmedel utan skurande verkan finns i handeln.
- ★ Till ugnsglasen, det inre är belagt med ett värmereflekterande skikt är fönsterputsmedel som innehåller ammoniak lämpligt vid rengöring.
- ★ Vid hård nedsmutsning, kan du putsa **försiktigt** med tvålull.
- ★ De sidor av luckglasen som är vända mot varandra, behöver också en rengöring emellanåt. Fatta det yttre ugnsglasat med båda händerna och lyft av det, genom att föra det uppåt, utåt se bild.
- ★ Hantera glasat varsamt, sprickbildningar i kanterna kan leda till att glasat splittras efter några uppvärmningar.
- ★ **Obs!** Montera glasat efter rengöring, med dekoren mot dig.



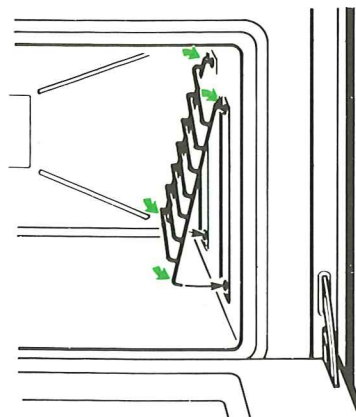
Rengöring av ugn och varmhållningsskåp

Ugnen och varmhållningsskåpet har vanlig emalj. Torka ur dem med en handdiskmedel och en fuktig trasa. Gärna efter varje användning. Vid kraftig nedsmutsning av ugnen rekommenderas tvättning med såpa, helst flytande, som stryks ut med en svamp. Ugnsluckan stängs och termostadvredet ställs in på 100°C, låt stå 10-15 minuter. När ugnen svalnat, tvättas den ur med rent vatten och torkas.



Rengöring av ugnstegar

Lossa stegarna genom att dra ut de nedre hörnen, lyft sedan snett uppåt och ta ut dem. Rengör stegarna med varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftigare nedsmutsning kan du använda tvålull. Montera i omvänd ordning.



Rengöring av grillgaller

Diska gallret i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan du använda tvålull, typ Svinto.

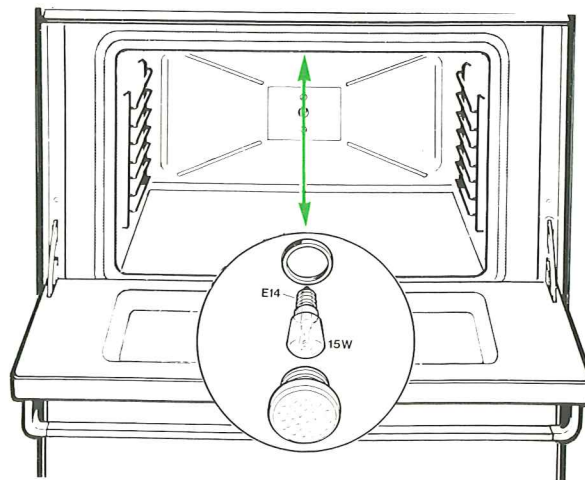
Rengöring av bakplåtar

Det räcker i allmänhet att skrapa bort rester med en bakplåtsskrapa och torka av med hushållspapper. Skölj ev av dem med hett vatten och **torka torrt** med hushållspapper.

Byte av ugnslampa

Obs! Vid byte av ugnslampa skall alla vred vara nollställda.

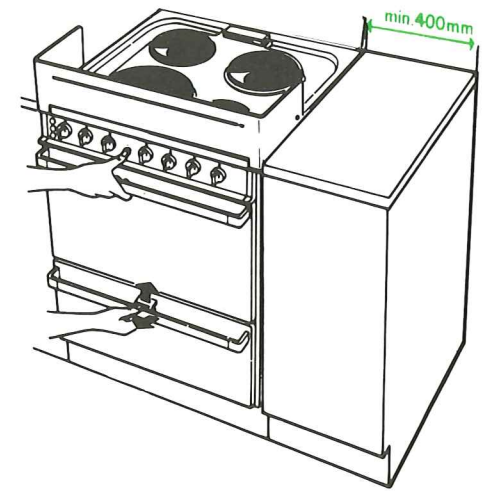
Lampan skall ha E-14 sockel och vara märkt 220 V, 15 W, 300°C. Skruva av skyddsglasets och lampans muters, byt ut den trasiga lampan och skruva på skyddsglaset medurs.



13 SÄKERHETSUTRUSTNING

Spisen uppfyller kraven enligt svensk byggnorm, beträffande barnsäkerhet, under förutsättning att godtagbara avställningsytor (min 400 mm breda) finns på båda sidor om spisen och att tipskydd (Art nr 300 13 90-05) och kastrullskydd (Art nr 300 19 97) monterats.

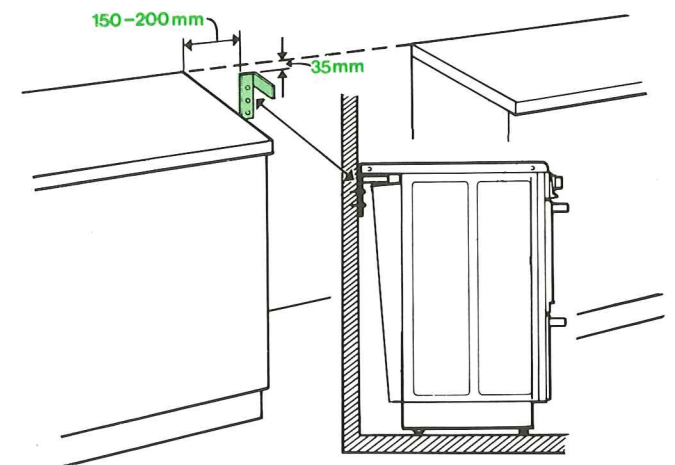
För Finland motsvarar spisens säkerhetsutrustning de krav, som Elinspektioncentralen (SETI) ställer.



Tippskydd

- * Montera tipskyddet så att spisen inte kan tippa, vid onormal belastning. T ex om ett barn sätter sig på luckan.
- * Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant, se bild.
- * Mät ut var tipskyddet skall sitta och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Måttuppgifter, se bild.

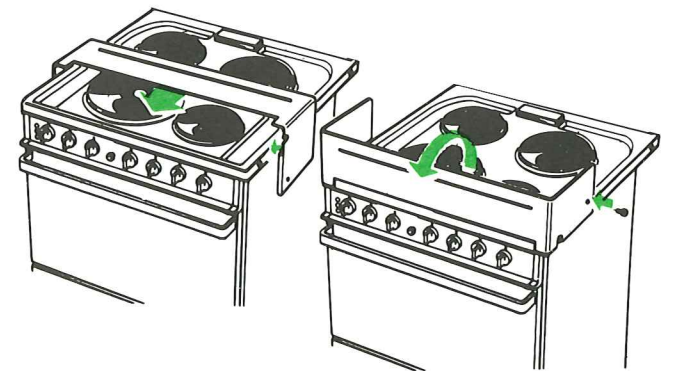
OBS! När spisen dras fram, t ex vid städning, sätts tipskyddet ur funktion. Var då extra försiktig så att inte barn kommer åt spisen.



Kastrullskydd

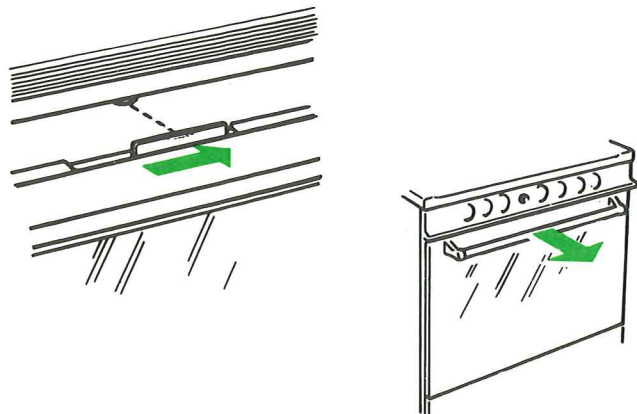
Montera kastrullskyddet så här:

1. Lägg skyddet på spisen, skjut fram det mot distansbrickorna på hällens sidor och fäll upp det.
2. Kastrullskyddets gavlar skall gripa om hällens undre kant.
3. Lås med plastpropparna.



Luckspärr i övre luckan

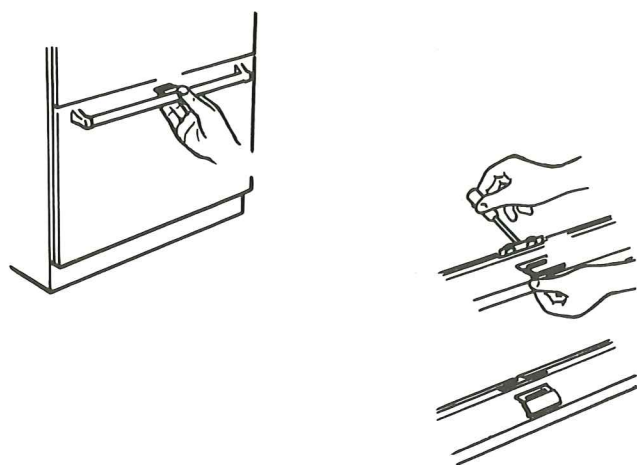
Spisen levereras med luckspärren **ur funktion**. Spärren sätts **i funktion**, genom att låsblecket på luckans överkant skjuts till höger, se bild. När luckan skall öppnas, trycks knappen på vredpanelen in, samtidigt som luckan dras utåt.



Luckspärr i nedre luckan

Spisen levereras med spärren **i funktion**. Öppna luckan genom att lyfta spärren – under luckhandtaget – uppåt, drag samtidigt luckan utåt.

För att sätta spärren **ur funktion**: Tryck ner låsblecket i luckan. För att sätta spärren **i funktion**: Tryck in ett spetsigt föremål i det lilla hålet på luckans insida, se bild.



14 TILLBEHÖR

Bakplåtar, långpanna, grillgaller, tippskydd och kastrullskydd.

15 EXTRA TILLBEHÖR

Sockel för 85 cm bänkhöjd till 60 cm breda spisar.
Kastrullskydd Art nr 300 19 97.
Tippskydd Art nr 300 13 90-05.

16 GARANTI

I Sverige gäller av EHL antagna garanti- och serviceåtaganden. Se "EHL- köpdokument" som tillhandahålles av säljaren. **OBS!** Spara kvittot, det gäller som garantibevis.

I Finland har spisen ett (1) års garanti. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och finns att få hos leverantören eller återförsäljaren. Spara kvittot som verifikation för inköpsdatum, enligt vilket garantitiden beräknas.

17 SERVICE OCH RESERVDELAR

Service och reservdelar kan erhållas från återförsäljaren eller AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner" i telefonkatalogens Gula sidor). Uppge spisens modellbeteckning, finns på spisens högra gavel -dataskylten- tillsammans med produkt- och serienummer. Skriv upp dem nedan så finns de tillhands när du behöver dem.

I Finland ansvarar HUOLTOLUX-service för service och reservdelar.

Helsingfors (90) 77 001

Björneborg (939) 323 300

Tammerfors (931) 29 100

Fö gäller kontrakterade serviceställen runt om i landet. Dessa serviceställen har namn och telefonnummer i den lokala telefonkatalogen. Anteckna spisens modellbeteckning, produkt- och serienummer från dataskylten. Då finns de tillhands när de behövs.

Modell

Prod.nr.

Ser.nr.

18 ELINSTALLATION, TEKNISKA UPPGIFTER

OBS! Spisar som levereras utan sladd och stickpropp, skall installeras av behörig elinstallatör och enligt gällande lokala bestämmelser.

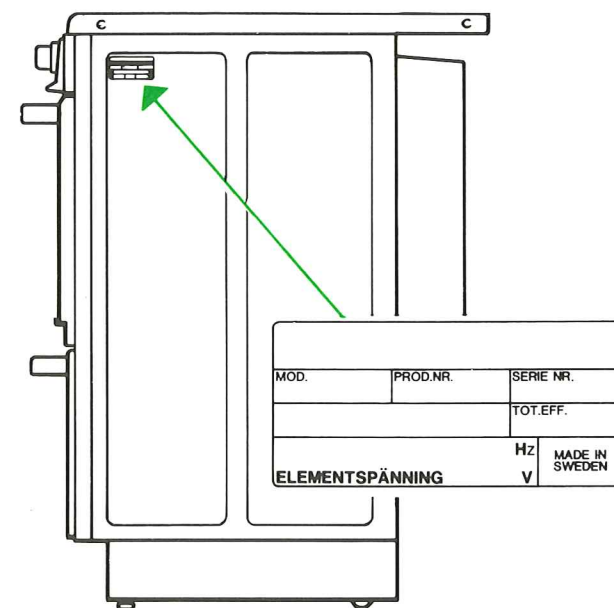
Spisar som levereras med sladd och stickpropp skall anslutas till motsvarande vägguttag.

Viktigt! All fast elektrisk installation och eventuell omkoppling skall utföras av behörig elinstallatör och enligt gällande lokala bestämmelser. Anslutningseffekt och anslutningsspänning framgår av dataskylten, som sitter på spisens högra gavel. Inkopplingsalternativen av spisen framgår av skylten vid kopplingsplinten.

Spisen skall säkras enligt något av följande alternativ.

Spänning	Säkring
380V 1-fas	16 A
380V 3-fas	3x16 A
220V 3-fas	3x20 A
220V 1-fas	20 A

I Finland får spisens elanslutning enbart skötas av yrkesman med behörig rättighet.

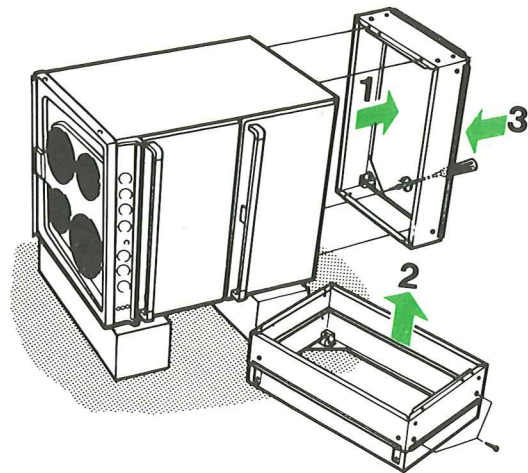


19 INSTALLATION

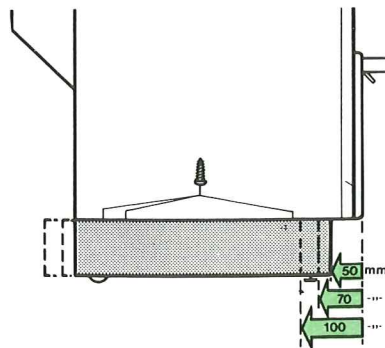
Rätt höjd mot arbetsbänkar runt spisen, reglerar du med spisens sockel.

60 cm bred spis är anpassad till 90 cm bänkhöjd. Till 85 cm bänkhöjd finns en sockel, extra tillbehör. Monteringsanvisning medföljer sockeln.

70 cm bred spis är vid leverans anpassad till 85 cm bänkhöjd och har ställbar sockel. För att passa till 90 cm bänkhöjd, ändras sockelhöjden från 10 till 15 cm, se bild.

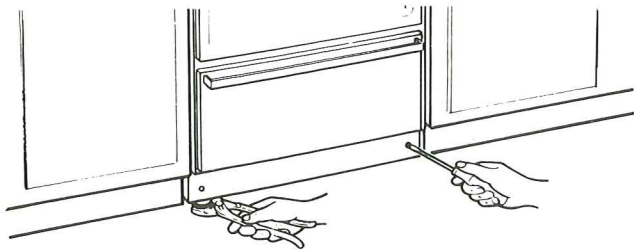


Sockeldjupet är vid leverans 5 cm och kan ändras till 7 alternativt 10 cm för att stämma mot övrig inredning. Ändra den som bilden visar, innan spisen rullas på plats.



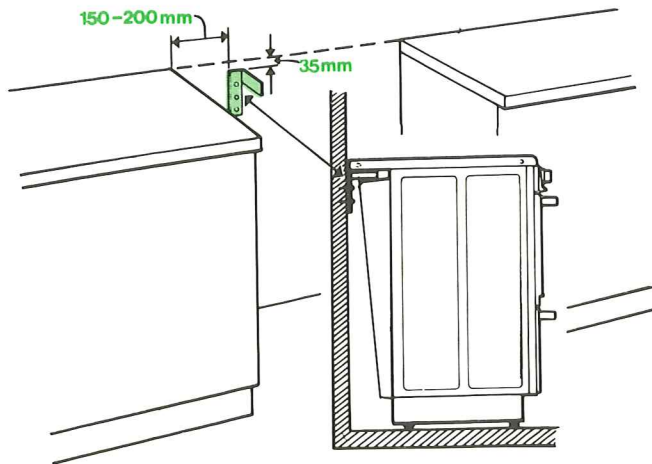
Justeri ng i våg

- ★ Flytta spisen med hjälp av de två hjulen i spisens bakre hörn.
- ★ Öppna ugnsluckan och ta i ugnens överkant, lyft lite och rulla spisen på plats. **Lyft inte i ugnshandtaget.**
- ★ Justera hjulen i de bakre hörnen och fötterna i de främre, så att spisen står i våg. All justering sker från framsidan, se bild.
- ★ Kontrollera med ett vattenpass eller med en stekpanna med vatten, placerad på t ex stekplattan.
- ★ Ny justering kan behövas efter en tid, beroende på sättningar i golvet.
- ★ Nivåjusteringar ingår inte i våra garantiåtaganden



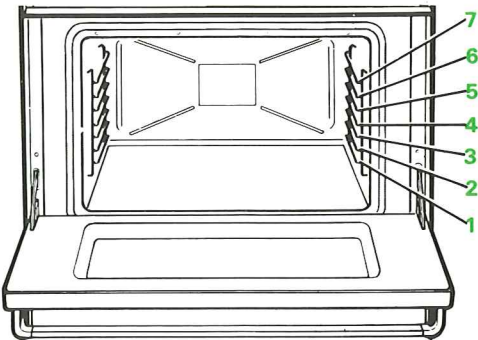
Tippskyddet

- ★ Montera tipskyddet så att spisen inte kan tippa vid onormal belastning. T ex om ett barn sätter sig på luckan.
 - ★ Rita en linje på väggen – efter nivåjusteringen – längs hällens bakre kant, se bild.
 - ★ Mät ut var tipskyddet skall sitta och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Måttuppgifter se bild.
- OBS!** Kom ihåg att tipskyddet sätts ur funktion när spisen dras fram t ex vid städning. Var då extra försiktig så att inte barn kommer åt spisen.



RÅD VID MATLAGNING

Falsarna räknas nerifrån.

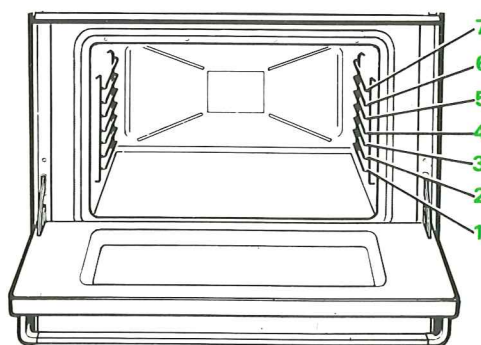


	Fals-place-ring	Ugnstemp °C	Ugnstemp °C för fryst otinat kött	Köttets inntemp °C
Grillning				
Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.				
På galler				
Gratänger, färgsättning	5	250–275		
Revbensspjäll	3–4	250		
Varma smörgåsar	6–7	275		
Stekning				
Bogbladsstek	1–3	175	150	80
Filé, fläsk, nöt, vilt	1–3	175	160	60
Fläsk-karré	1–3	175	150	80–85
Kalvstek	1–3	175	150	70
Kyckling	1–3	175	–	–
Revbensspjäll	1–3	175–200	160	–
Rostbiff, jämn rosa snittyta	1–3	125	160	60
Rostbiff, rosa i mitten	1–3	175	160	60
Sadel, vilt, lamm	1–3	175	160	70–75
Skinka, färsk	1–3	175	150	75
Skinka, rimmad i folie	1–3	175	–	75
Skinka, rimmad utan folie	1–3	125	–	75
Stek, lamm, nöt, vilt	1–3	175	150	70–75
”Tjällknul”	1–3	–	75	60–75
Maträtter				
Fisk, kokning	1	200		
Fisk, stekning	1–2	225		
Gratänger	4	225		
Köttfärsrätter	2–4	175–200		
Omeletter	3–4	200–225		
Pannkaka	4	225–250		
Piroger	4	225		
Pizza	4	250		
Potatis, bakad	3–4	225		
Puddingar, lådor	2	200–225		
Strömmingsflundror, stekta	3	225		
Suffléer	4	175–200		

KLIPP GÄRNA BORT DENNA SIDA. LÄGG DEN I EN PLASTFICKA. RÅDEN ÄR DÅ LÄTTA ATT HA TILL HANDS I KÖKET.

RÅD VID BAKNING

Falsarna räknas nerifrån.



	Ugnstemp °C 	Falsplacering	Tid min
Matbröd			
Bullar, rågbullar, småfranska o d	225–250	4	7–10
Hållkakor	220–225	4	10–15
Lätta formbröd och limpor	200–225	1	35–45
Tunga formbröd och limpor	175–200	1	50–60
Vetebröd			
Bullar	225–250	4	8–10
Butterkaka	200–225	1–2	15–20
Längder	200–225	1–2	15–20
Skorpor, färgsättning	200	4	10–25
Skorpor, torkning	75–100	1	3–5 tim
Mjuka kakor			
Mazarintårta	175	1–2	25–30
Muffins	225–250	4	8–10
Rulltårta	225–250	4	5– 8
Sockerkaka, lätt	175–200	1	35–45
Sockerkaka, tung	150–175	1	50–60
Tårtbotten	175–200	1–2	30–40
Småkakor			
Maränger	100–150	4	30–50
Mazariner	175	4	15–20
Mördegskakor	200	4	5–10
Pepparkakor	175–200	4	5–10
Smördegskakor	200–225	4	5–12

Allmänna råd

För att få ett bra resultat, skall du följa receptet och vara noggrann vid jäsningen av mat- och vetebröd.

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

För att få ett bra resultat vid gräddning av småkakor och känsliga bakverk, skall du använda över- och undervärme utan att först ha använt snabbstarten. Värmefördelningen kan vara ojämn i början. Välj rätt ugnsvärme, är den för hög bildas en

skorpa för tidigt på ytan och kakan eller brödet blir bränt innan det är genomgräddat. Sockerkakorna spricker gärna.

Är ugnsvärmen för låg, jäser kakan/brödet upp, för att sedan sjunka ihop och flyta ut.

Till sist, flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk. Bondbröd eller liknande som du vill ha en knaprig yta på, skall inte täckas.