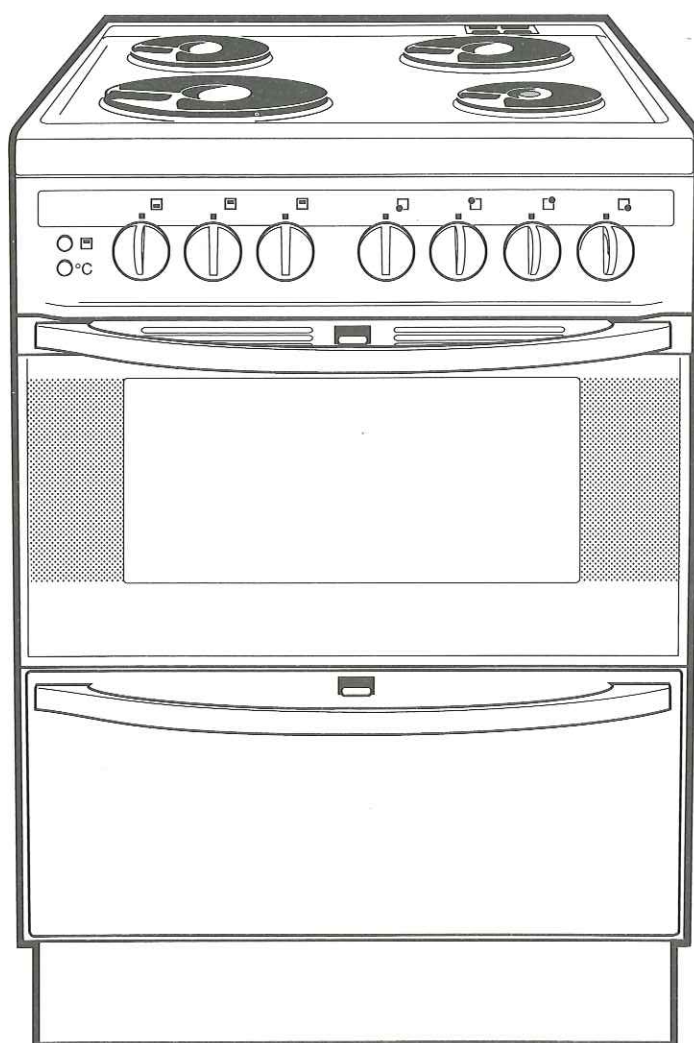


ELECTROLUX

spis

CF 6010

CF 7010



VIKTIGT ATT VETA!

Läs bruks- och installationsanvisningens råd, anvisningar och säkerhetstexter noggrant, innan du börjar använda din nya spis.

Alla som använder spisen skall vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer. Spara bruks- och installationsanvisningen, du kan då gå tillbaka till den vid eventuella frågeställningar. Dessutom måste den finnas om spisen säljs eller överläts på annan person.

Installationsarbeten, eventuella ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.

OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Kontrollera säkerhetsutrustningen: Tippskydd och kastrullskydd skall vara monterade samt lucklåset fungera. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Dessutom måste det ur barnsäkerhetssynpunkt finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Kastruller o d, spisens kokplattor och ugn blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att kokplattor, kastruller o d behåller värmen en tid efter användning.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning. Varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Ugnen skall brännas av före användning. Se till att barn och djur inte kommer åt spisen. Den blir varm vid avbränning. Sörj för god luftväxling med hjälp av t ex köksfläkten.

Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa, följ bruksanvisningen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen, t ex vid installation och vid städning bakom spisen.

Vrid ur säkerhetssynpunkt kastrullers och stekpannors handtag, så de inte sticker ut utanför spisen.

Kontrollera käreless botten. En bucklig botten ger dålig värmekontakt.

Använd endast kärl som är lämpliga på kokplattor och i ugnar.

För hygien och säkerhets skull, skall kokplattor och ugn hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar, samt anvisningar och eventuella varningstexter som finns på rengöringsmedlens förpackningar.

Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålls av dessa. Se Konsumentköp EHL.

Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas:
Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt ugnsluckornas spärrar ur funktion. Följ bruksanvisningen.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Viktigt att veta 2

För Användaren

Innan du använder spisen:

Bränn av ugnen	4
Rengör plåtarna/långpannan	4
Upphetta kokplattorna	4

Bekanta dig med :

Manöverpanelen	5
Spisen	5
Spishällen	6
Säkerhetsutrustningen	6
Tillbehören	7
Ugnen och värmeskåpet	6

Så här använder du:

Kokplattorna	8
Ugnen	9
Värmeskåpet	10

Så här sköter och rengör du:

Emaljerade ytor	11
Hällen och kokplattorna	11
Lamporna	12
Ugnen och värmeskåpet	11

Service och reservdelar 13

Konsumentköp EHL 13

Råd och tips vid

Praktiska problem	16
Tekniska problem	17

Tabell för

Matlagning	18
Bakning	19

För Installatören

Uppackning, transportskador	13
Tekniska uppgifter	14
Elektrisk anslutning	14
Installation	15

INNAN DU ANVÄNDER SPISEN:

Spisen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom. Kontrollera säkerhetsutrustningen: Tippskydd och kastrullskydd skall vara monterade samt lucklåset fungera. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Dessutom måste det ur barnsäkerhetssynpunkt finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Upphetta kokplattorna

Plattorna är förbehandlade med ett rostskyddsmedel, vilket fäster bättre om du upphetar plattorna innan användning. Värm upp två plattor i taget på högsta effekt i max 5 minuter. Lätt rök och os utvecklas då rester av lösningsmedlet förångas.

Rengör plåtarna/långpannan

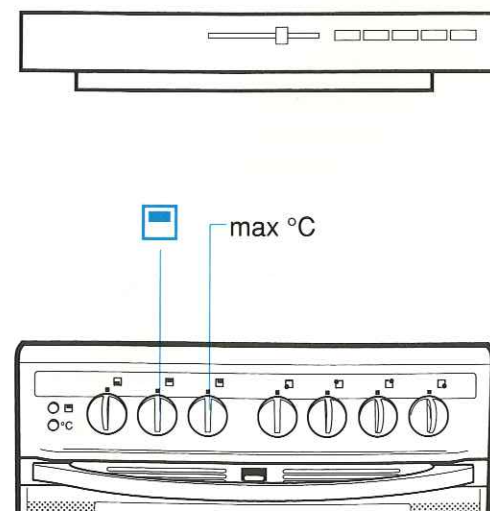
Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

Bränn av ugnen

Ugnen skall brännas av före användning. Se till att barn och djur inte kommer åt spisen. Den blir varm vid avbränning. Sörj för god luftväxling med hjälp av t ex köksfläkten.

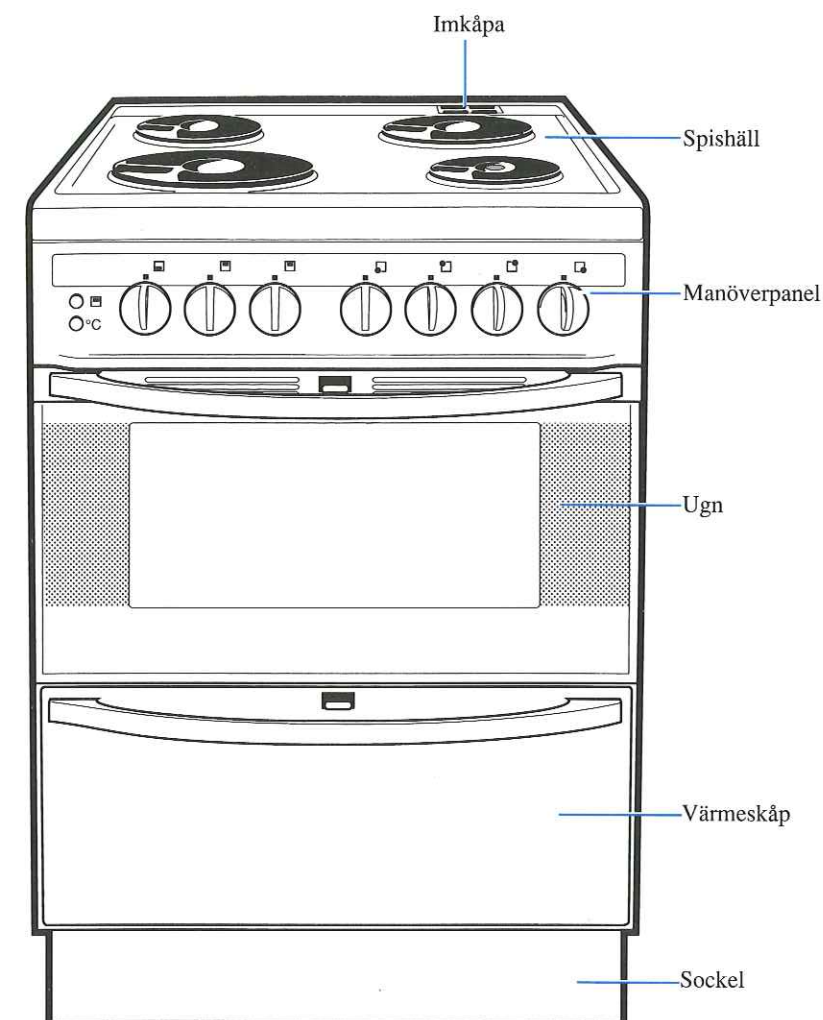
Bränn av ugnen.

- Sätt på över/undervärme samt högsta temperatur.
- Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling upphört.

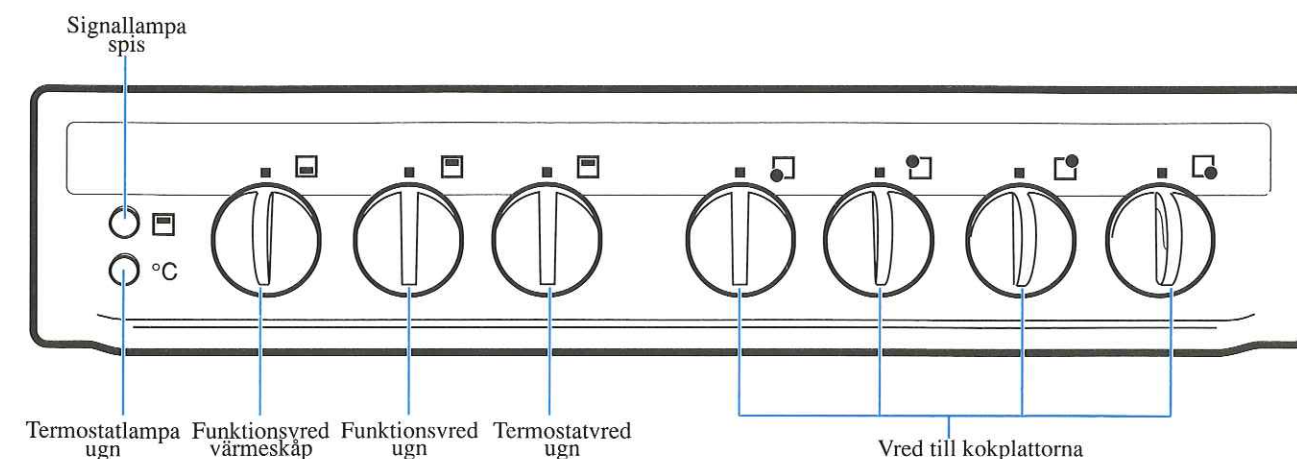


BEKANTA DIG MED:

Spisen

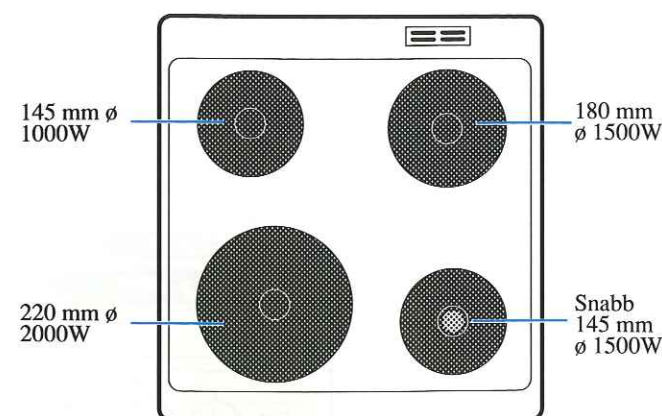


Manöverpanelen



Spishällen

Hällen har fyra gjutjärnsplattor. Snabbplattan, som är markerad med en röd prick, är placerad längst fram till höger.



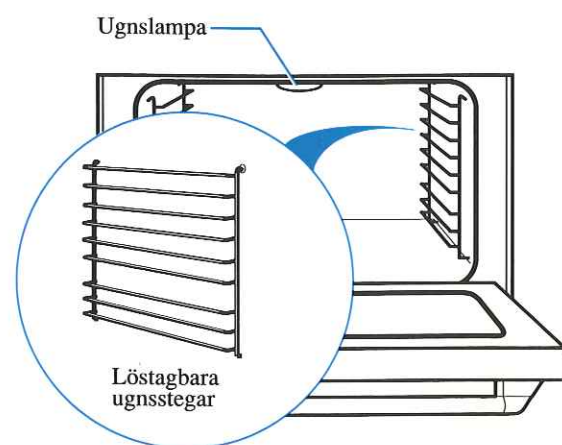
Ugnen och värmeskåpet

Ugnen och värmeskåpet har slät emalj.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Foliet hindrar undervärmen och kan överheta emaljen och därmed förstöra den.

Ugnen har fem värmesystem

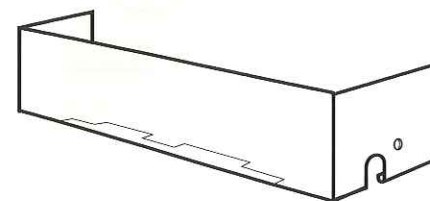
- konventionell värme, dvs över/undervärme
- övervärme
- undervärme
- grill
- snabbstart.



Säkerhetsutrustningen

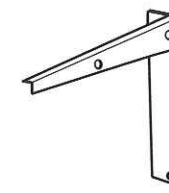
Spisen uppfyller kraven enligt svensk byggnorm beträffande barnsäkerhet, under förutsättning att godtagbara avställningsytor (min 400 mm breda) finns på båda sidor om spisen, samt att tippskydd och kastrullskydd monterats, se sid 16, och att lucklåset är i låst läge.

- **Kastrullskydd** monteras i hällens framkant. Med skyddet monterat försvårar du för barn att nå ett kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.



- **Tippskyddet** monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka

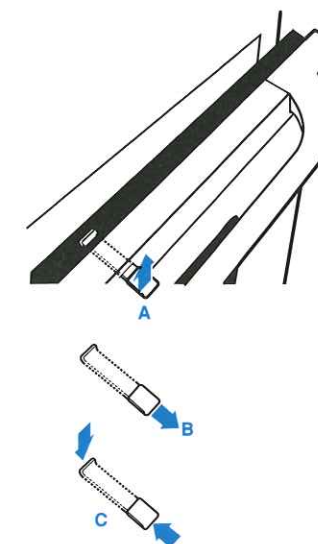
Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.



- Spisen levereras med ugnsluckornas spärren i **funktion**. Lyft spärren uppåt, samtidigt, som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckorna.

Om spärren **inte** är i funktion, dra ut spärren på luckans framsida (bild B).

För att **sätta** spärren **ur funktion**, öppna luckan (kontrollera att ugnen inte är varm) och tryck ner spärren på luckans överkant samtidigt som du trycker in spärren på luckan (bild C).



Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- grillgaller
- tippskydd inkl monteringsdetaljer, art nr 300 13 90-09
- kastrullskydd inkl monteringsdetaljer,
 - för 60 cm bred spis, art nr 305 10 52-21
 - för 70 cm bred spis, art nr 305 10 52-22

SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Kokplattor blir vid användning mycket varma, beröring kan ge brännskador. Kokplattor, grytor osv behåller värmen lång tid efter användning. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK. ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Kontrollera att kokplattorna är avstängda när de inte används. Samtliga vred skall vara nollställda. Använd endast kärl som är lämpliga på kokplattor och i ugn. Kontrollera kärlets botten. En bucklig botten ger dålig värmekontakt. Vrid för säkerhets skull kastruller och stekpannors handtag, så att de inte sticker ut utanför spisen. Kontakta AB Elektroservice för reparation, se "Service och reservdelar".

Kokplattorna

Hällen har fyra plattor. Den främre högra plattan, som är märkt med en röd prick, är en snabbplatta.

Varje platta regleras med ett vred som sitter i manöverpanelen. Varje gång du sätter på en platta tänds den röda signallampan. På panelen finns också symboler som visar plattans läge på hällen.

Vreden har fasta lägen markerade från 1–6, där 6 ger den högsta värmen. De kan vridas både med- och moturs.

Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan välja en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll att välja rätt läge. När du använder lock bör du sänka värmen för att minska risken för överkok.

Val av kokkärl

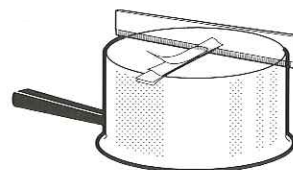
För att spara energi och tid bör kastrullens/stekpannans botten vara

- minst lika stor som hela kokplattan
- slät (omöstrad)
- något konkav dvs bukta inåt. Från 0,1–1,0 mm beroende på kokkärls material och bottediameter. Vid uppvärmning böjer sig botten utåt 0,1–0,2 mm.

Kontrollera kärlets planhet genom att hålla upp det mot en lampa och dra t ex en rak linjal mot botten.

Så här bestämmer du konkavitetens storlek:

Klipp ca 15 mm breda pappersremsor av 100-grams papper (ca 0,1 mm tjockt). Jämför med din bruksanvisning, som är tryckt på sådant papper. Kan du få plats med fler än 10 remsor mellan botten och linjal har du en kastrull som ger en förlängd uppkokningstid.



Ugnen

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn, varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma. De behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring med dessa kan ge brännskador, se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Vid användning av stekpåse, rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.

Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda.

Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones och dylikt.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten, emaljen kan överhettas och skadas.

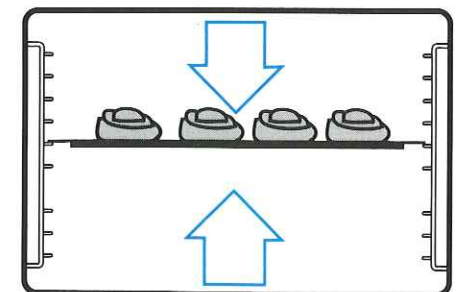
För samtliga funktioner gäller att termostatlampen lyser under uppvärmning. Vid uppnådd temperatur slocknar lampan (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

I ugnen kan du använda:

-  **konventionell värme**, dvs över/undervärme, tak- och bottenelement inkopplade
-  **övervärme**, takelement inkopplat.
-  **undervärme**, bottenelement inkopplat
-  **grill**, grillelement i taket inkopplat
-  **snabbstart**, grill- och bottenelement inkopplat. Ställ in en temperatur, när termostatlampen slocknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet. Kan även användas vid **gratiner**ing.

Bakning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förlänga/förkorta gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg och design.



Stekning

Att tillaga en stek i ugn är bekvämt och praktiskt. För att skyn inte skall torka in och bränna fast, bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpannan. Det bildas i regel mycket späd efter skinkan. OBS! Var försiktig när du tar ut den.

Användning av stektermometer

Stick in stektermometern så att spetsen på termometern kommer i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga samt små stekar snett uppifrån. Undvik att den stöter mot fett eller ben. Fett och ben kan ge missvisande temperatur.

Ställ in steken i ugnen, ugnsgallret på fals 1 eller 2.

När du tagit steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila ca femton minuter. Under den tiden stabiliseras köttet och kötsaften rinner inte ut, när steken sedan skivas.

Grillning

Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o d skall placeras högt upp i ugnen, medan t ex stekar och revbensspjäll skall placeras på fals 1 eller 2.

Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på grillgallret. Krydda efter önskemål. Placera alltid en långpanna med folie under grillgallret för att samla upp fettstänk. Följ tabellrekommendationerna och börja grilla när termostatlampen slocknat.

Passa noga och vänd en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som skall grillas inverkar på tiden. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt).

Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.

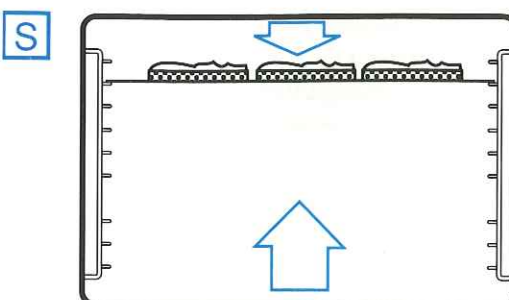
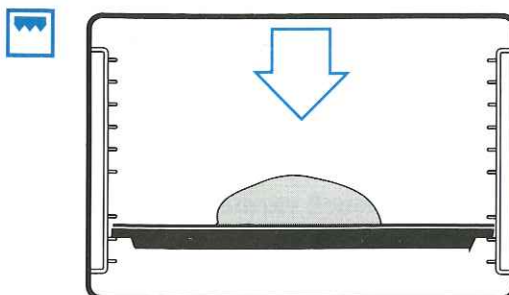
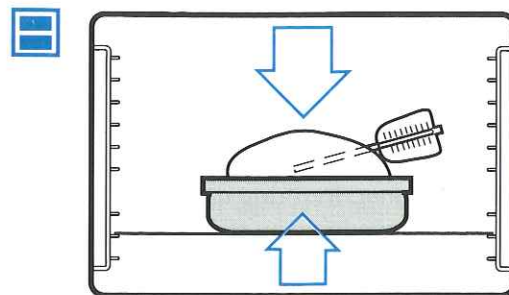
Snabbstart

Ställ in funktionsvredet i -läge. Grill- och botten-element är då inkopplade för färgsättning och värme. Ugnen är varm när termostatlampen slocknar. Välj då önskad funktion. Snabbstarten kan även användas vid gratinering.

Värmeskåpet

Värmeskåpet har element i taket och håller en temperatur av ca 70°C. Det är avsett för varmhållning av mat. För uppvärmning av mat använder du ugnen.

Glöm inte att täcka över maten innan du sätter in den på ett galler i värmeskåpet.

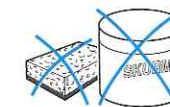


SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU:

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm, när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. För hygien och säkerhets skull, skall kokplattor och ugn hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar, samt anvisningar och eventuella varningar som finns på rengöringsmedlens förpackningar. Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa i ugn, följ bruksanvisningen.

Emaljerade ytor

Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt tillsatt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.



Hällen och kokplattorna

En nedsmutsad platta försämrar värmeöverföringen mellan kärl och platta. Torka efter användning av kokplattorna med en fuktig trasa och handdiskmedel. Låt inte överkok bränna fast utan ta bort det med en gång.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

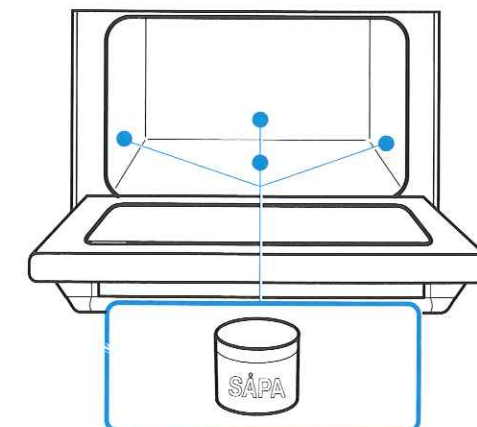
- Rengör plattorna grundligt med tvålull, typ Svinto. Skölj bort allt lödder och torka torrt med hushållspapper.
- Stryk, med en bomullstrasa, ut ett jämnt lager rostskyddsfärg på den torra och kalla plattan.
- Bränn därefter in rostskyddet genom att värma upp två plattor i taget på högsta temperatur i max 5 minuter. Lätt rök och os utvecklas då rester av lösningsmedel förångas.
- Eventuell färg på emaljen, som skall vara kall, och på händerna tar du lätt bort med lacknafta.
- Färgen finns hos återförsäljarna och AB Elektro-service.

Ugnen och värmeskåpet

Ugnen och värmeskåpet har slät emalj. Efter användning torkas de alltid av med varmt vatten gärna med handdiskmedel tillsatt.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning av ugnen:

- Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t ex en smörkniv.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och  över/undervärme i ca 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.
- Upprepa behandlingen vid behov.



Ugnsluckorna

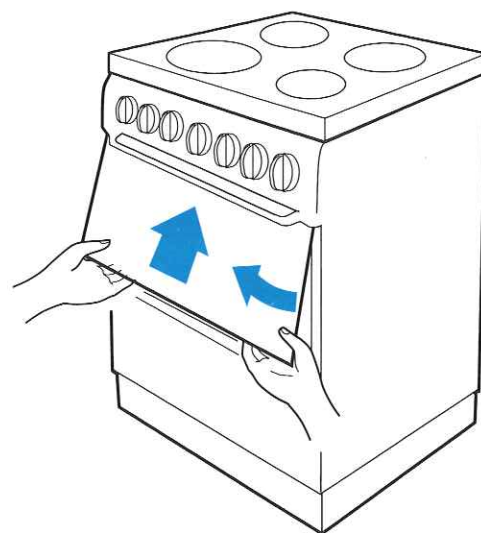
Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Vid hård nedsmutsning kan du med försiktighet använda tvålull.

Luckglaset i ugnen rengörs lämpligast med fönsterputsmedel med ammoniak.

Gör så här vid rengöring av de glassidor som är vända mot varandra:

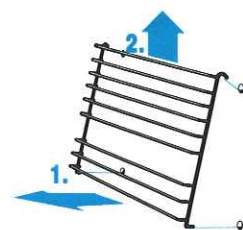
- Fatta de yttre glaset med båda händerna, tag bort det genom att lyfta glaset uppåt och utåt (se bild).
- Rengör glaset som ovan.
- OBS! Efter rengöring monteras:
 - glas med **vit** dekor med dekoren **utåt**
 - **övrigt** glas med dekoren **inåt**.

Viktigt! Var försiktig så att du inte skadar glaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.



Ugnsutrustningen/Tillbehören

Lossa stegarna i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut dem. Diska stegar och galler i diskmaskin eller i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras eventuellt med tvålull.

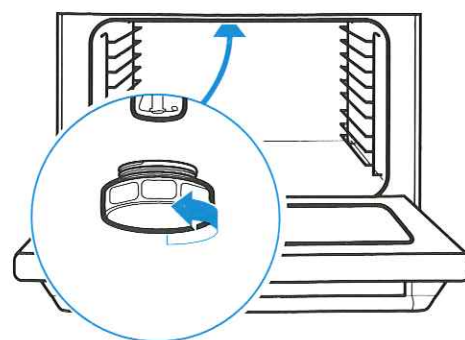


Plåtar och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diskas i varmt vatten eventuellt med tillsats av handdiskmedel. Torka torrt med hushållspapper. Plåtarna kan vid behov skrapas av med en bakplåtsskrapa. Till fastbrända fläckar kan du använda tvålull.

Lamporna

Byte av ugnslampa

- 1 Nollställ alla vred.
Kontrollera att ugnen inte är varm.
- 2 Skruva av skyddsglasat.
- 3 Skruva ur den trasiga lampan.
- 4 Skruva i en ny ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230–240 V, 15 W och 300°C.
- 5 Skruva i skyddsglasat.



Panellampor

Dessa är av glimlampetyp. Vid eventuellt fel, kontakta Elektroservice.

KONSUMENTKÖP EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL samt övriga EHL bestämmelser, som du får av säljaren.

SERVICE OCH RESERVDELAR

Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillahandahålles av dess. Se konsumentköp EHL 91.

Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner – Service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren.

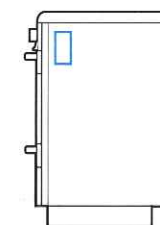
På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här bredvid så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Modell
Prod nr
Ser nr

För service och reservdelar i **Finland** ansvarar kontrakterade serviceaffärer runt om i landet samt HUOLTOLUX- affärerna i Helsingfors, Björneborg, Tammerfors och Åbo .

Huoltolux, Helsingfors	tel 939 - 323 300
Huoltolux, Tammerfors	tel 931 - 229 100
Huoltolux, Björneborg	tel 90 - 77 001
Huoltolux, Åbo	tel 921 - 511 611

Spisen har i Finland ett års garanti. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och de finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet. Garantin omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden.



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.

TEKNISKA UPPGIFTER

MODELL	CF 6010	CF 7010
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd	900	850
djup	595	595
VOLYM (liter)		
ugn	48	55
värmeskåp	28	32
TOTAL EFFEKT (Watt)		
220 V- spis	9 265	9 265
380 V- spis	9 282	9 282
PLATTORNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (Watt)
bakre vänstra	145	1 000
bakre högra	180	1 500
främre vänstra	220	2 000
främre högra	145	1 500 snabb
BELYSNING		
Panel:		
Signal/Temostatlampor av glimlampetyp		
Ugn:		
Ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230–240V, 15 W och 300°C		

Med reservation för ändringar

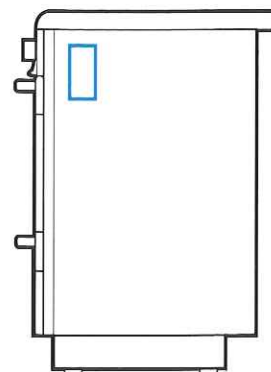
ELEKTRISK ANSLUTNING

Eventuella ingrepp i spisen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp skall anslutas till motsvarande vägguttag. Spisen skall anslutas till något av följande alternativ.

Spänning	Säkring
220 V 1 fas	20 A
3 fas	3x 16 A
380 V 1 fas	20 A
3 fas	3x 16 A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten, se spisens högra sida.



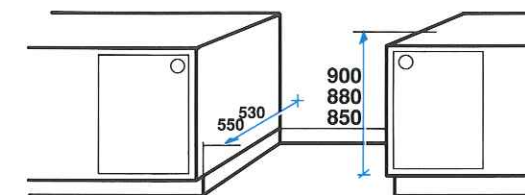
INSTALLATION

Tippskyddet skall monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Obs! Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kastrullskydd skall monteras för att göra det svårare för barn att nå kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig. Kontrollera, för att försvåra för barn att öppna en ugnslucka, att luckspärrarna är i funktion. Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen. Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats.

Avemballera spisen. Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild).

60 cm bred spis har en sockel anpassad till 900 mm bänkhöjd och 530 mm skåpsöcket. Endast sockelns placering i djupled kan ändras.

70 cm bred spis levereras för att passa till 850 mm bänkhöjd och 530 mm skåpsöcket. Stämmer inte höjd och djup kan sockeln ändras för att passa till 880 eller 900 mm bänkhöjd, resp 550 mm skåpsöcket, se nedan.

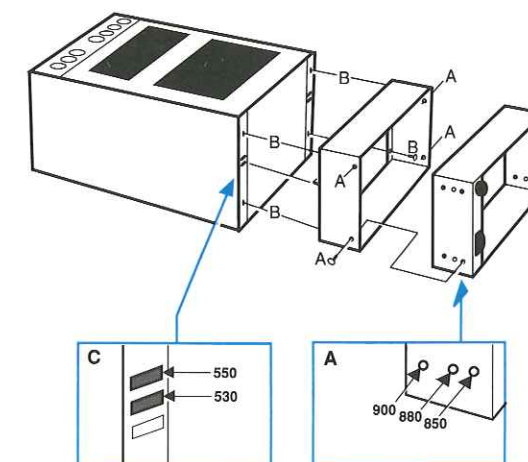


Ändring av sockelhöjd och -djup

Skall båda måtten ändras görs det samtidigt. Läs hela förloppet innan du börjar ändra.

530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar.

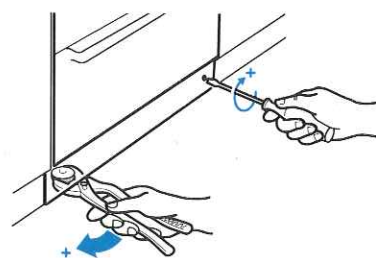
- Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t ex frigolit från emballaget som distans mellan golv och spis.
- Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du endast vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr o m punkt 5. För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
- Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
- Välj läge C 550 mm (se bild) och sätt tillbaka den yttre sockeln. Skruva i skruvarna B och skjut in den inre sockeln en bit.
- Skruva åter i A i något av hålen för 850, 880 och 900 mm bänkhöjd (se bild).
- Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Justering i nivå

Kontrollera att spisen står plant genom att placera ett vattenpass på spisens hällram. Först på spisens vänstra eller högra sidokant, därefter på spisens framkant.

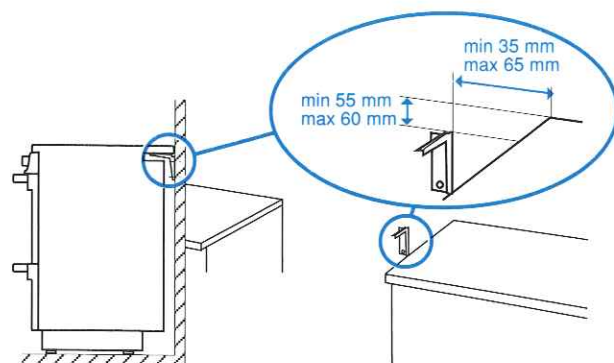
All eventuell justering (- 6, +12 mm) av "fötterna" i framkanten och hjulen i bakkanten sker framifrån. Använd en polygrip för att justera de främre "fötterna" och en stjärnskruvmejsel till de bakre hjulen.



Montering av säkerhetsutrustning

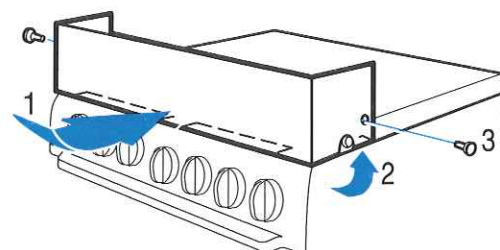
Tippskyddet

- 1 Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant, se bild.
- 2 Mät ut var tipskyddet skall placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Måttuppgifter, se bild.



Kastrullskydd

- 1 För in den uppvikta kanten på kastrullskyddets långsida under hällens framkant.
- 2 Fäll upp skyddet så att kortsidans kanter griper tag under hällen.
- 3 Lås med plastpropparna.



Luckspärr

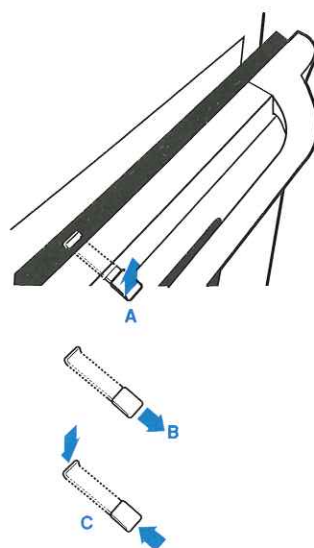
Spisen levereras med ugnsluckornas spärrar i funktion. Lyft spärren uppåt, samtidigt, som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckorna.

Om spärren **inte** är i funktion.

- Dra ut spärren på luckans framsida (bild B).

För att **sätta** spärren **ur** funktion.

- 1 Öppna luckan. Kontrollera att ugnen inte är varm.
- 2 Tryck ner spärren på luckans överkant, samtidigt som du trycker in spärren på luckans framsida (bild C).



RÅD OCH TIPS VID PRAKTISKA PROBLEM

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45- 50°C.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För högt placerat bakverk/maträtt ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
Bakverk/maträtter blir ljusa	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt eventuellt till mörkare formar.

RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Elektroservice eller ett av leverantören auktoriserat serviceföretag.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Byt trasig säkring. Obs! 3-fas spisar har 3 säkringar. Kontrollera att eventuell jordfelsbrytare är tillslagen.
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna. Vredet felinställt.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t ex aluminium. Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.
Plattorna är rostiga.	Spisen används sällan, t ex i fritidshuset. Kokplattelock.	Rostskyddsbehandla plattorna regelbundet, se sidan 11. Lägg aldrig locket på en smutsig och fuktig platta. Smuts binder fukt och ökar därmed risken för rost.
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är sönder eller dåligt isatt.	Kontrollera att den är ordentligt isatt. Byt trasiga lampa, se sid 12.
Luckspärrarna fungerar inte.	Spärrarna är inte satta i funktion.	Sätt spärrarna i funktion, se Säkerhetsutrustning, sid 7.

TABELL FÖR MATLAGNING

	UGNS- TEMPERATUR 	FALS- PLACERING	KÖTTETS INNERTEMP °C	
STEKNING				
Bogbladsstek	175	1-2	80	
Filé (fläsk, vilt, nöt)	175	1-2	60	
Fläsk-karré	175	1-2	85	
Kalvstek	175	1-2	70-75	
Kyckling	175	2-3	-	
Revbensspjäll	175	2-3	-	
Rostbiff (jämnt rosa snittyta)	125	1-2	60	
Rostbiff (rosa i mitten)	175	1-2	60	
Sadel (lamm, vilt)	175	1-2	70-75	
Skinkstek	175	1-2	75	
Skinka (rimmad)	125	1-2	75	
Skinka (i folie, rimmad)	175	1-2	75	
Stek (lamm, nöt, vilt)	175	1-2	70-75	
Tjälknöl	70- 75	1-2	65	
MATRÄTTER				
Fisk (kokning)	200	1		
Fisk (stekning)	200-225	1-2		
Gratänger	225	2-4		
Köttfärslimpa	175-200	2-3		
Köttbullar i långpanna	200-225	2-4		
Omeletter	200-225	3-4		
Piroger	225	4		
Pizza	250	4		
Potatis, bakad	225	3-4		
Puddingar, lådor	200-225	2-3		
Strömmingsflundra	225	3-4		
Suffléer	175-200	4		
Ugnspannkaka	225-250	4		

	UGNS- TEMPERATUR 	FALS PLACERING	SKIVAT KÖTT	
			Tjocklek i cm	Cirka tid per sida
GRILLNING				
Biff	275	6-7	1,5	2.5- 3,5
Entrecoté	275	6-7	1,5	5
Fläsk, -karré, -kotlett	250	6-7	1,5	5
Grillkorv	275	7	-	5 (totaltid)
Hamburgare	275	7	1,0-1,5	4
Kyckling i halvor	225-250	2-3	-	15- 18
Lever	275	6	1,0-1,5	4 - 5
Lövbiff (grillas endast på en sida)	275	7	0,5	2 - 2,5
Revbensspjäll	250	5-6	1,5-2,0	6 - 8

TABELL FÖR BAKNING

	UGNS- TEMPERATUR	FALS- PLACERING	TID Minuter
			
MATBRÖD			
Bondbröd	225	1	30 – 35
Bullar (råg, graham)	200–225	4	10 – 12
Formbröd/limpor – lätta	200–225	1	35 – 40
Formbröd/limpor – tunga	175–200	1	50 – 60
Hållkakor	200–225	4	10 – 15
Kuvertbröd/småfranska	225–250	4	8 – 10
Scones	225–250	4	8 – 10
VETEBRÖD			
Bullar	225	4	8 – 10
Längder/kransar	200–225	4	5 – 7
Skorpor (färgsättning)	200	4	15 – 20
Skorpor (torkning)	75–100	1–2	2 – 4 h
MJUKA KAKOR			
Muffins	225	4	10 – 12
Rulltårta	225–250	4	5 – 7
Sockerkaka (lätt)	175–200	1	35 – 45
Sockerkaka (tung)	150–175	1	60
Tårtbotten	175–200	1–2	30 – 40
SMÅKAKOR			
Maränger	100–150	4	40 – 50
Mazariner	175–200	4	15 – 20
Mördegskakor	175–200	4	5 – 10
Pepparkakor	175–200	4	5 – 7
Smördegskakor	200–225	4	5 – 12

Allmänna råd:

Snabbstart är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger.

Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler. Täck med en bakduk, om det inte är ett bondbröd eller liknande som du vill ha en knaprig yta på.

Ugnen har sju falsar och värmeskåpet två lägen (se bild). Falsarna räknas nerifrån.

