SE

DETALJERADE INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV ELEKTRISK FRISTÅENDE SPIS

Cylinda

S8362KST

Vi vill tacka dig för ditt förtroende och valet av Cylinda spis.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer för att underlätta användningen av produkten. Med instruktionerna kan du läsa om din nya produkt.

Kontrollera att apparaten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte spisen av eller den lokala butiken som levererade den.

Elektroskandia Sverige AB
Norrvikenleden 97
191 83 Sollentuna
Sverige

Viktig information

Tips, anmärkning

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. Låt inte barn leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

VARNING: Apparaten och vissa av dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Var noga med att inte vidröra apparatens värmedelar. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas hela tiden.

VARNING! De tillgängliga delarna av apparaten kan bli varm vid användning. Små barn bör hållas borta från ugnen.

VARNING: Brandfara: Placera inga tomma kokkärl på värmezonerna.

VARNING: Oövervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök ALDRIG släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och kväv elden med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

Använd endast stektermometer som rekommenderas för användning i denna ugn.

FÖRSIKTIGHET: Så länge du använder spisen samt även en kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

VARNING: Om glaset har spruckit, stäng av spisen för att undvika risken för elektrisk stöt.

IAKTTAG FÖRSIKTIGHET: risk för tippning.

VARNING: För att undvika att spisen tippar, måste fästanordningen vara installerade. Se installationsanvisning.

VARNING: Före byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstötar.

Apparaten får inte installeras bakom en dekorlucka på grund av överhettningsrisk.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan/glaset. De kan skada ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten, eftersom det kan orsaka elstöt.

Apparaten är inte avsedd att styras av externa timers eller separat fjärrkontroll.

VARNING! Använd endast hällskydd som är utformade av tillverkaren av spisen eller som rekommenderas av tillverkaren i bruksanvisningen eller de hällskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara.

IAKTTAG FÖRSIKTIGHET: Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

Apparaten är avsedd att placeras direkt på golvet, utan att några stöd behöver användas.

Installera inte apparaten i närheten av kraftfulla värmekällor, som eldstäder, eftersom hög temperatur i närheten kan skada apparaten.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker. Fast installation (i stället för anslutningskabel) ska utföras av behörig elektriker (se extra utrustning). Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador.

Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.

Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkärl på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar dämed tillagningsprocessen och skadar emaljbeläggningen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd, och minskar yttemperaturen på utsidan (endast vissa modeller).

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för hög belastning. Placera inga tunga pannor på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan när du rengör ugnens insida. Stå aldrig på en öppen ugnslucka och låt inte barn sitta på den.

Se till att ventilationsöppningarna aldrig är övertäckta eller blockerade på något annat sätt.

OBS! I händelse av att glaset på spisen går sönder:

- Stäng av alla elektriska plattor och koppla bort apparaten från elnätet.
- Vidrör inte spisens yta.
- Använd inte spisen.

För anslutning av apparaten används en sladd 5x1,5 mm^2 med märkningen H05VV-F5G 1,5 eller bättre. Sladden måste installeras av tekniker eller liknande kvalificerad person.

Apparaten måste anslutas till de fasta ledningarna i enlighet med gällande regler.

Apparaten måste anslutas till de fasta ledningarna med extern säkerhetsbrytare. Fast kabeldragning måste göras i enlighet med gällande regler om elinstallationsarbete.

INNAN APPARATEN ANSLUTS

Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.

FÖRVARINGSLÅDA

Förvara inte brännbara, explosiva, flyktiga eller temperaturkänsliga föremål (som papper, disktrasor, plastpåsar, rengöringsmedel och sprayburkar) i ugnens förvaringslåda, eftersom de kan antändas under användning av ugnen och orsaka en eldsvåda.

UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR

(beroende på modell)

TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning på fyra nivåer. (Tänk på att falsarna alltid omnämns nerifrån och upp).
Fals 3 och 4 är avsedda för grillning.

Användning av spisen är säker med eller utan skenor.

UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a, 3:e och 4:e nivån. De utdragbara skenorna kan dras ut helt eller delvis.

DÖRRBRYTARE FÖR UGNSLUCKA

Dörrbrytaren avaktiverar ugnsuppvärmningen och fläkten om luckan öppnas under tillagningsprocessen. När luckan stängs aktiverar strömbrytaren elementet igen.

KYLFLÄKT

Spisen är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet och spisens kontrollpanel.
Kylfläkten är i drift när ugnen är i drift.

Spisen och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning. Använd grytvantar.

GALLER

Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Lyft därför gallret något framtill när du drar ut det från ugnen.

Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprofilerna.

Med utdragbara teleskopskenor, dra först ut skenorna på en nivå och placera gallret eller bakplåten på dem. Tryck sedan in dem med grytlapp så långt det går.

Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.

När baktillbehör blir varma kan de ändra form. Detta påverkar inte deras funktion och de återfår sin ursprungliga form igen när de kallnar.

KONTROLLENHET

(beroende på modell)

1. Vred för vänster främre värmezon
2. Vred för vänster bakre värmezon
3. Vred för höger bakre värmezon
4. Vred för höger främre värmezon
5. Väljarvred för ugnselement
6. Vred för ugnstemperatur
7. Mekaniskt timervred
8. Användningskontrollampa (gul lampa).
   Lampan indikerar att ugnen eller någon av värmezonerna används.
9. Ugnskontrollampa (den röda lampan).
   Lampan tänds när ugnen värms upp; den slocknar när den valda temperaturen nås.

ANVÄNDA SPISEN

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Ta bort alla delar, inklusive allt transportmaterial, från spisen vid leverans.

Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och milt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

Spisens häll har en glaskeramisk yta, rengör den med en fuktig trasa och lite diskmedel. Använd inte starka rengöringsmedel som t.ex. slipande rengöringsmedel som kan repa ytan, slipande svampar eller fläckborttagningsmedel.

Om hällen har värmezoner, ställ in reglaget till nivå 4 och låt den vara på i 30 minuter utan att använda några kokkärl. När plattorna värms upp kan lite rök uppstå på hällens yta. På detta sätt når plattans finish sin maximala tålighet.

När ugnen värms upp första gången avges den karakteristiska lukten för en ny apparat. Vädra rummet grundligt under den första användningen.

BARNSPÄRR PÅ TEMPERATURVREDET

(Vred för ugnstemperatur)
Barnspärr finns på temperaturvredet för ugnen. Kokplattorna och ugnen fungerar endast då barnspärren har kopplats från.
Med barnspärr kan du förhindra att barn av misstag sätter på kokplattor eller ugn.

Så här kopplar du till barnspärren:

1. Dra ut temperaturvredet
2. Vrid ca 15° till vänster ↓🔒
3. Frigör vredet = Säkerhetsposition

Så här kopplar du från barnspärren:

1. Dra ut temperaturvredet
2. Vrid ca 15 ° till höger
3. Frigör vredet = Färdigt att använda

SPISHÄLL

GJUTJÄRNS HÄLLAR

- Se till att värmezonen och kokkärlets botten är ren och torr. Detta ger bättre värmeavledning och förhindrar skador på uppvärmningsytan.
- Fastbränt fett och olja på tillagningszonerna kan antändas. Var därför försiktig när du använder fett eller olja och kontrollera alltid spisen så länge den används.
- Placera inga fuktiga kokkärl eller ångtäckta lock på tillagningszonerna. Fukt kan skada tillagningszonerna.
- Kyl inte ner varma kokkärl genom att placera dem på tillagningszoner som inte använts, eftersom kondensen som uppstår under kokkärlet kan orsaka korrosion.

Vrid på reglaget för att slå på tillagningszonen. Tillagningszonens effekt kan ställas in i steg från 1 till 6.

Stäng av tillagningszonen 3–5 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

Snabbvärmezoner (endast vissa modeller) har större effekt än vanliga tillagningszoner, vilket innebär att de kan värmas upp snabbare. Dessa tillagningszoner indikeras med en röd punkt i mitten. Efter upprepad uppvärmning och rengöring kan denna punkt försvinna.

Vid långvarig användning av gjutjärnspannor kan området kring pannan och kanten på värmezonen missfärgas. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

GLASKERAMISK HÄLL

Hällens effekt kan ställas in på nivåer från 1 till 6. Värmezonerna är aktiva i olika tidsintervall beroende på den inställda nivån. Överhettning av ytan under den glaskeramiska panelen förhindras av temperaturbegränsaren.

STYRA VÄRMEZONEN MED TVÅ RINGAR

Ytan för värmezonen med två ringar kan anpassas till storleken och formen hos ditt kokkärl.

För att aktivera den större värmezonen, vrid vredet så långt det går (ett klick hörs). Ställ därefter in effektnivån.

HI-LIGHT-VÄRMEZONER

Hi-Light-värmezoner skiljer sig från konventionella värmezoner genom snabbuppvärmning. Därmed startar tillagningsprocessen mycket snabbt.

INDIKATOR FÖR RESTVÄRME

Varje värmezon är utrustad med en kontrollampa som är tänd även när zonen stängs av, om den fortfarande är varm. När värmezonen svalnat slocknar signallampan. Indikatorn för restvärme tänds också om ett varmt kokkärl placeras på en sval värmezon.

GLASKERAMISK TILLAGNINGSYTA

- Hällen påverkas inte av temperaturförändringar.
- Den glaskeramiska plattan är mycket stark men inte oförstörbar. Plattan kan gå sönder om ett föremål faller med kanten på plattan. Sådan skada kan framgå omedelbart eller efter ett tag. Koppla omedelbart bort den skadade värmeplattan från elnätet och använd den inte.
- Om du använder glaskeramikhällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen.
- Använd inte kärl i aluminium eller plast på varma värmezoner. Placera inte folie eller plastföremål på den glaskeramiska plattan.
- Se till att värmezonen och kokkärlets botten är ren och torr. Detta ger bättre värmeavledning och förhindrar skador på uppvärmningsytan. Placera inga tomma kokkärl på värmezonen.

TIPS GÄLLANDE KOKKÄRL

- Använd kokkärl av god kvalitet med en plan och stadig botten.
- Kokkärlets botten och värmezonens diameter ska vara lika stora.
- Kokkärl i härdat glas med särskild botten kan användas på värmezonerna om de har samma diameter. Kokkärl med större diameter kan gå sönder pga. termisk spänning.
- Var alltid noga med att placera kastrullen eller pannan mitt på värmezonen.

- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in värmezonen på full effekt och använd sedan motsvarande sensor för att minska tillagningseffekten i rätt tid enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren eller i andra kärl. På grund av överhettning kan ett tomt kokkärl på värmezonen resultera i skador på både kokkärlet och värmezonen.
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder speciella kokkärl.

TIPS FÖR ENERGIBESPARING

- Kokkärlets bottendiameter ska matcha värmezonens diameter. Om kokkärlet är för litet kommer en del av värmen att gå förlorad och värmezonen kan skadas.
- Använd ett lock på kärlet när matlagningen tillåter det.
- Kokkärlet ska vara lämpligt i förhållande till mängden mat. Om du tillagar en liten mängd mat i ett stort kokkärl försvinner mer energi.
- Rätter med lång tillagningstid ska tillagas i en tryckkokare.
- Grönsaker, potatis osv. kan tillagas med små mängder vatten. Maten kommer att tillagas lika bra så länge kokkärlet är täckt med ett lock. När vattnet kokar, minska värmen till en nivå som är precis tillräcklig för att bibehålla långsam sjudning.

Om socker eller mat med hög sockerhalt spills över en keramisk kokplatta som är varm,
Torka omedelbart eller ta bort det med en rakbladsskrapa (E4381014), även om matlagningszonen fortfarande är varm. Detta för att förhindra skador på hällens keramiska yta.

Använd inte rengöringsmedel eller andra rengöringsmedel för att rengöra en varm glaskeramikhäll eftersom detta kan skada ytan.

OBS! Var försiktig så att du ej bränner dig på den varma ytan.

UGN

STÄLLA IN UGNSVÄRME

(beroende på modell)

Ugnen kan regleras med vredet för "val av ugnselement" för att välja funktion och "temperaturinställning" för att ställa in temperaturen.

Vrid reglaget (vänster och höger) för att välja ugnsvärme (se programtabell)

Inställningarna kan också ändras under drift.

ANVÄNDA UGNEN

Drifttemperaturen ställs in med temperaturvredet, från 50 - 300°C. När vredet vrids medurs väljs högre temperatur och när det vrids moturs väljs lägre temperatur.

Om du tvingar vredet över nollpunkten skadas termostaten!

STÄNGA AV UGNEN

Vrid FUNKTIONSVREDET FÖR UGNSELEMENT till läge ”0”.

Funktioner kan variera beroende på modell, se din vredsymbol nedan.

Funktion Föreslagen temperatur °C	Beskrivning
Ugnsvärme	
S **50-300**	SNABBUPPVÄRMNING Använd denna funktion om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat. När ugnen värmts upp till den önskade temperaturen är uppvärmningsprocessen klar.

200 | ÖVER OCH UNDERVÄRME
Elementen i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk eller kött kan endast gräddas/stekas på en plåt. |

180 | ÖVERVÄRME
Endast elementet i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme över maten. Använd den för att bryna rättens övre del (slutbryning). |

180 | UNDERVÄRME
Endast elementet i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del. |

230 | GRILL
Endast grillelementet, en del av den stora grillen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd varma smörgåsar, och för att rosta bröd. |

230 | STOR GRILL
Överelement och grillvärmaren är aktiverade. Värmen utstrålas direkt från grillelememtet i ugnstaket. Överelementet är också aktiverad för att förstärka värmeeffekten. Denna kombination används för att grilla en mindre mängd varma smörgåsar, kött eller korv, och för att rosta bröd. |

170 | GRILL MED FLÄKT
Grillelementet och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och steka större köttstycken av fågel på en plåt. Den är också lämplig för gratängrätter och bryning till en krispig skorpa. |

Funktion Föreslagen temperatur °C	Beskrivning
Ugnsvärme	
200	VARMLUFT OCH UNDERELEMENT Underelement, ringelement och fläkten är aktiverade. Detta system används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, vetebröd och paj på flera plåtar samtidigt.
180	VARMLUFT Ringelementet och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnssteka kött och grädda bakverk på flera plåtar samtidigt.
180	UNDERELEMENT OCH FLÄKT Detta system används för att grädda lågjästa bakverk och konservera frukt och grönsaker.
180	GENTLEBAKE* Denna funktion ger en skonsam, långsam och jämn stekning som gör att maten behåller sin mjukhet och saftighet. Den är lämplig för att rosta kött, tillaga fisk, och baka på en nivå.
-	UPPTINING Luften cirkulerar utan att något element är aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.
70	RENGÖRINGSFUNKTION Ånga som uppstår gör matrester mjukare och underlättar rengöring av ugnen.

*** Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.**

TIMER

Med hjälp av timern fungerar kokplattorna högst två timmar. Kokplattorna kan inte användas om tiden inte är inställd med timer. Ugnen fungerar utan timer.
Välj genom att vrida timern medsols den tid du önskar att kokplattan skall vara påkopplad. Ställ kokplattans vred på det lämpliga läget. Funktion kopplas automatiskt ifrån då den valda tiden löper ut, eller om man vrider vredet till läge 0. Max tid är 120 minuter.

BESKRIVNING AV UGN

Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Du sparar mycket energi genom att grädda flera typer av bakverk eller flera pizzor i följd, eftersom ugnen redan har förvärmts.
Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer.
När mat tillagas bildas mycket ånga inuti ugnen och den dräneras genom skorstenen på apparatens baksida. Ångan kan kondensera på apparatens lucka och lock (beroende på modellen). Detta är ett standardfenomen som inte påverkar apparatens funktioner. När tillagningen är klar, torka av kondensvattnet med en trasa.
Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.
Låt inte maten svalna i en stängd ugn för att förhindra kondensbildning (fukt).

Falsar för plåtar

UGNSINSTÄLLNING

UGNSBELYSNING

Vid alla val slås ugnsbelysningen på automatiskt.

SNABBUPPVÄRMNING

Använd denna funktion för att värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge lämpar sig inte för tillagning.

- Vrid "Funktionsvredet" till positionen ”snabbuppvärmning”.
- Ställ in ugnen till önskad temperatur med "temperaturvredet".

ÖVER OCH UNDERVÄRME

Elementen i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk och kött kan endast tillagas på en plåt.

Steka kött

Använd emaljerade kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Grädda bakverk

Använd endast en fals och mörka bakplåtar. I bakplåtar med ljus färg blir gräddningen av bakverken sämre, eftersom sådan utrustning reflekterar värmen. Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten,

ta bort gallret. Gräddningen blir jämnare och tar kortare tid om ugnen är förvärmd.

Placera inte den djupa bakplåten i den nedersta falsen.

STOR GRILL, GRILL

Vid grillning av mat med den stora grillen aktiveras den överelementet och grillelementet i taket i ugnsutrymmet.

Vid grillning av mat aktiveras överelement och grillelement i taket i ugnsutrymmet.

Förvärm den grillelementet i fem minuter.

Maximal temperatur vid användning av grill och stor grill är 230°C.

Håll alltid ugnen under uppsikt vid användning. Köttet kan brännas snabbt på grund av hög temperatur.
Stekning med grill är lämplig för knaprig och fettsnål tillagning av bratwurst, kött- och fiskbitar (stekar, tunna köttskivor, laxstekar eller filéer etc.) eller rostat bröd.

Vid grillning direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in det på den 4:e falsen. Sätt in droppbrickan på den 1:a eller 2:a falsen. Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte bränns. Vänd på köttet under tillagning.

Efter grillning, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

Vid ugnsbakning av forell, torka fiskarna med hushållspapper. Tillsätt kryddor inuti, pensla med olja på utsidan och placera på gallret. Vänd inte på fiskarna under grillningen.

Grillen får endast användas när ugnsluckan är stängd.

Grillvärmaren, gallret och andra ugnstillbehör blir mycket varma under grillning. Använd därför grytvantar och grilltång.

Tillagning med roterande spett

(beroende på modell)
Maxtemperatur vid användning av roterande grillspett är 230°C.

Sätt in stödet för grillspettet i den 3:e skenan nerifrån och sätt den grunda bakplåten i den nedersta (1:a) skenan som droppbricka.

Sätt köttet på spettet och dra åt skruvarna.

Placera spettets handtag på det främre stödet för spettet och sätt in spetsen i öppningen på höger sida av den bakre väggen i ugnen (öppningen skyddas med ett roterande lock).
Ta av spettets handtag och stäng ugnsluckan.

Sätt på ugnen och välj systemet STOR GRILL.

Använd inte grillen i position 4.

Grillen får endast användas när ugnsluckan är stängd.

GRILL MED FLÄKT

I detta användningsläge aktiveras grillelementet och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.
(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

VARMLUFT OCH UNDERELEMENT

Underelement, ringelement och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äppelpajer och fruktkakor.
(Se beskrivningar och tips för ÖVER OCH UNDERELEMENT.)

VARMLUFT

Den ringelementet och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Steka kött
Använd emaljerade kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under stekning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

Grädda bakverk
Förvärmning rekommenderas.
Kex och småkakor kan gräddas i grunda bakplåtar på flera plåtar samtidigt (2:a och 3:e).
Observera att gräddningstiden kan variera även om bakplåtarna som används är likadana. Småkakorna i den övre bakplåten kan bli färdiga tidigare än de i den nedre.
Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.

För jämn gräddning, se till att småkakorna har samma tjocklek.

Det kan ibland vara nödvändigt att ta ut plåten och vända den för att få ett jämnare resultat.

Placera inte den djupa bakplåten i den nedersta falsen.

UNDERVÄRME OCH FLÄKT
Används för att grädda lågjästa bakverk och konservera frukt och grönsaker. Använd den andra falsen nerifrån och en ganska grund bakplåt för att låta varmluften cirkulera över plåtens övre del.

UPPTINING
I detta läge cirkulerar luften utan att några element är igång.

Mat som lämpar sig för upptining är bland annat bakverk med tjock kräm eller smörbaserad fyllning, kakor och bakverk, bröd och rullar och djupfryst frukt.

GENTLEBAKE
Denna funktion ger en skonsam, långsam och jämn stekning som gör att maten behåller sin mjukhet och saftighet. Den är lämplig för att rosta kött, tillaga fisk, och baka på en nivå.

RENGÖRINGSFUNKTION
Ånga som uppstår gör matrester mjukare och underlättar rengöring av ugnen. Gör så här:
- Låt ugnen svalna.
- Häll ca 0,5 liter hett eller varmt vatten i ugns pannan.
- Placera ugnspannan in i ugnen på nivå 1
- Sätt ugnen på 70°C och funktionsväljare för ugn på läge.
- Värm ugnen i ca. 30 min.
- Öppna ugnsluckan och ta bort ugnspannan.
- Rengör ugnen med varmt vatten med diskmedel.

RENGÖRING & UNDERHÅLL

Koppla bort spisen från elnätet och vänta tills hela spisen har svalnat.

Barn ska inte rengöra spisen eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

Rostfri stålplåt på apparatens framsida
(beroende på modell)
Rengör denna yta endast med ett milt rengöringsmedel (diskmedel) och en mjuk svamp som inte repar ytan. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel, då de kan skada ytan.

Lackerade ytor och plastdelar
(beroende på modell)
Rengör inte vreden och knapparna, luckhandtag, dekaler och märk/-typskyltar med slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsmaterial, alkoholbaserade rengöringsmedel eller med alkohol. Avlägsna omedelbart fläckar med en mjuk, icke-slipande trasa och lite vatten för att undvika att ytan skadas.
Du kan även använda rengöringsmedel och rengöringsmaterial avsedda för sådana ytor enligt tillverkarnas instruktioner.

Emaljytor (ugn, spishäll)
Använd en fuktig svamp med rengöringsmedel. Feta fläckar kan tas bort med varmt vatten och ett särskilt rengöringsmedel för emalj. Rengör aldrig emaljytor med slipande rengöringsmedel, eftersom det kan orsaka oåterkalleliga skador på apparatens yta.

Glasytor
Använd inte grova, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glasdörr, annars kan de repa ytan och göra så att glaset splittras. Rengör glasytorna med särskilda rengöringsmedel för glas, speglar och fönster.

RENGÖRA SPISHÄLLARNA

Rengör området runt tillagningszonerna med varmt vatten och lite diskmedel.
För envis smuts, använd stålull med rengöringsmedel, skölj av hällen och torka av den.

Vätskor som innehåller salt, överkokta vätskor och fukt har en skadlig effekt på tillagningszonerna. Rengör alltid värmezonerna
använd vanliga rengöringsmedel eller medel rekommenderade av fackhandeln. Om värmezonen är en aning varm, tränger rengöringsmedlet snabbare in i porerna.
Ringarna på plattorna är tillverkade av rostfritt stål. På grund av hettan kan de bli lätt gulfärgade efter en viss period av användning. Detta är ett normalt fenomen. De gula fläckarna kan tas bort med vanliga metallrengöringsmedel. Aggressiva grovrengöringsmedel passar inte för rengöring av dessa, eftersom de kan orsakar repor.

RENGÖRA DEN GLASKERAMISKA YTAN

Efter varje användning, vänta tills den glaskeramiska ytan har svalnat och rengör den. I annat fall kommer orenheter att bränna fast i det heta ytan nästa gång du använder hällen.
För regelbundet underhåll av den glaskeramiska hällen, använd speciella hällrengöringsmedel som skapar en skyddsfilm på ytan för att förhindra att smuts fastnar.

Innan varje användning av den glaskeramiska ytan, torka av dammet eller andra orenheter som kan repa ytan från både hällen och kokkärlets botten.

Stålull, slipande svampar och slipande pulver kan repa ytan. Ytan kan också skadas genom aggressiva sprayrengöringsmedel och olämpliga rengöringsmedel i vätskeform.

Trycket kan nötas bort om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kokkärl med ojämn eller skadad botten används.
Använd en fuktig trasa för att ta bort mindre orenheter. Torka sedan av ytan.

Avlägsna eventuella vattenfläckar med en mild ättikslösning. Använd inte denna lösning för att torka av ramen (gäller endast vissa modeller), eftersom den kan tappa glansen. Använd inte aggressiva sprayrengöringsmedel eller avkalkningsmedel.
Använd särskilt hällrengöringsmedel för glaskeramiska ytor vid envis smuts. Följ tillverkarens anvisningar. Var noga med att få bort alla rester av rengöringsmedlet eftersom de kan skada den glaskeramiska ytan när värmezonerna hettas upp.

Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en rakbladsskrapa (E4381014). Var försiktigt när du använder skrapan för att förhindra personskada.

Använd rakbladsskrapan endast när smuts inte kan avlägsnas med en våt trasa eller hällrengöringsmedel.
Håll skrapan i korrekt vinkel (45° till 60°). Tryck försiktigt skrapan mot glaset och för den över hällen för att avlägsna smutsen. Se till att inte skrapans plasthandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokzon.

Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset då det annars är lätt att skada hällens yta med skrapans spets eller blad.

Ta omedelbart bort socker eller sockerrik mat från den glaskeramiska hällen med en rakbladsskrapa (E4381014), även om hällen fortfarande är varm, eftersom socker kan skada ytan permanent.

Missfärgning av den glaskeramiska ytan påverkar inte dess användning eller ytans stabilitet. Sådan missfärgning är ofta ett resultat av matrester som bränt fast i ytan, eller har den orsakats av vissa kokkärl (som aluminium eller koppar). Sådan missfärgning är mycket svår att ta bort helt.
Obs! Missfärgning och liknande påverkar bara hällens utseende och inte dess funktion. Aluminiumkärl eller kärl med aluminiumbotten kan missfärga hällen. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

UGN

Rengör ugnens väggar med en fuktig svamp och rengöringsmedel.
För att rengöra envisa fläckar som bränts in i ugnsväggen, använd ett särskilt rengöringsmedel för ugns-emalj.
Torka ugnen noga efter rengöring.
Rengör endast ugnen när den är helt kall.
Använd aldrig slipande rengöringsmedel, eftersom det kan repa emaljytan.

Rengör ugnens tillbehör med en svamp och rengöringsmedel. Du kan också använda särskilda rengöringsmedel för att ta bort envisa eller fastbrända fläckar.

ANVÄNDA RENGÖRINGSFUNKTION (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN

Vrid FUNKTIONSVREDET till Rengöring . Ställ TEMPERATURVREDET på 70°C. Häll 0,5 liter vatten i en bakplåt och sätt in den i den nedersta falsen. Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsytorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.

Rengör efter när ugnen har svalnat helt.

BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV GALLER OCH UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Använd endast ett milt rengöringsmedel för att rengöra ugnsstegarna.

Håll ugnsstegarna på den nedre sidan och dra dem mot mitten av ugnen.
Ta bort dem från öppningarna upptill.

Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

BYTA GLÖDLAMPAN

Glödlampor är förbrukningsartiklar som inte omfattas av garantin. Ta ut plåtarna, gallret och skenorna innan du byter glödlampan.

Koppla ur apparaten från vägguttaget!

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W.
(Vanlig glödlampa E14, 230 V, 25 W - beroende på modell.)

A Lossa lampglaset och dra ut eller skruva ur glödlampan.

Använd skyddshandskar för att undvika brännskador.

B Använd en platt skruvmejsel för att frigöra lamphöljet och ta bort det. Ta bort glödlampan.

Var försiktig så att du inte skadar beläggningen.

MJUK STÄNGNING

(beroende på modell)
Spisarna är utrustade med de nya, säkra mjukstängande gångjärnen. Dessa speciella gångjärn garanterar en mycket tyst och mjuk stängning av ugnsluckan.

Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

LUCKLÅS

(beroende på modell)
Öppna lucklåset genom att försiktigt trycka det åt höger med tummen medan du samtidigt drar luckan utåt.

När ugnsluckan stängs återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

TA BORT OCH ÅTERMONTERA UGNSLUCKAN

(beroende på modell)

1. Öppna ugnsluckan (upp till ändläget).
2. Vrid flikarna på luckans gångjärn (vid vanlig stängning).
   För lucka med mjuk stängning, vrid flikarna 90°.

3. Stäng ugnsluckan långsamt tills flikarna passar ihop med gångjärnen i luckans sidoribbor. Vid en vinkel på 15° (i förhållande till den stängda luckans läge), stäng luckan lite och dra ut den från båda gångjärnen på apparaten.

Innan du återmonterar luckan, kontrollera alltid att gångjärnsflikarna är korrekt placerade i luckans sidoribbor. Du förhindrar då plötslig stängning av gångjärnet som är anslutet till en stark fjäder. Om en flik frigörs medför detta skada på luckan och risk för personskada.

Ta bort och montera ugnsluckan

(beroende på modell)

1. Öppna ugnsluckan (upp till ändläget).
2. Lyft och vrid flikarna.

3. Stäng långsamt ugnsluckan, lyft den något och dra ut den från båda gångjärnen på apparaten.

Sätt tillbaka luckan genom att utföra dessa steg i omvänd ordningsföljd. Om luckan inte öppnas eller stängs ordentligt, se till att gångjärnen är korrekt placerade på hakarna.

TA BORT OCH ÅTERMONTERA UGNSLUCKANS GLASRUTA

(beroende på modell)

Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och montera ugnsluckan").

Lyft stöden på luckans vänstra och högra sida lite (markering 1 på stödet) och dra bort dem från glasrutan (markering 2 på stödet).

Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.

Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

Montera tillbaka glasrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glasrutan ska överlappa.

Ta bort och montera ugnsluckans glasruta
(beroende på modell)

Skruva ur skruvarna på luckans vänstra och högra sida och dra ut den övre ribban. Du kan nu dra ut luckans glasruta.

Sätt tillbaka luckans glasruta genom att utföra dessa steg i omvänd ordningsföljd.

FELSÖKNINGSTABELL

Problem/fel	Lösning
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker. Kontrollera att effekten på alla påslagna apparater inte överskrider kapaciteten i elnätet i hemmet.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Läs avsnittet om att byta glödlampan i kapitlet "Rengöring och underhåll".
Maten är halvfärdig. . .	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?

Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin. I detta fall står användaren för kostnaden för reparationen.

INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

PLACERING AV SPISEN (mm)

Väggarna eller inredningsdelarna intill apparaten (golv, bakre köksvägg, sidoväggar) ska tåla temperaturer på minst 90°C.

INSTALLATION AV KÅPAN (LOCKET)
(beroende på modell)

JUSTERA IN PRODUKTEN I VÅG
(beroende på modell)

JUSTERING AV SPISENS HÖJD
(beroende på modell)
Spisens höjd är 900 mm. Du kan justera apparatens höjd från 850 till 940 mm.

1. Placera spisen på golvet så att den ligger på baksidan.
2. Skruva loss skruvarna, se pilarna.

Torx T20

3. Ställ in önskad höjd.
4. Skruva i skruvarna igen.

Spisen måste installeras horisontellt!

Följ dessa steg:

1. Vrid på höjdjusteringsskruvarna (se figur 1) för att justera spisens höjd i korrekt position.
2. Justera hjulen (se figur 2) genom att skruva dem med två skruvar framtill på golvlisten. Kontrollera spisens horisontella position med ett vattenpass.
3. Placera blindpluggarna i hålen på golvlistens front (se figur 3).

MONTERING AV TIPPSKYDD (mm)

Följ ritningen och sätt fast hållaren på väggen med de medföljande skruvarna och förankringarna. Om de medföljande skruvarna och förankringarna inte kan användas, använd andra som säkerställer en säker installation på väggen.

ANSLUTNING TILL ELNÄTET

Kontakta en behörig elektriker när du ska koppla in produkten.

Tre mässingsbryggor är tillgängliga för anslutning. 1 brygga krävs för trefasanslutning (380 – 415V 3N~). Tre bryggor krävs för enfasanslutning (220 – 240 V ~).

Endast en auktoriserad, behörig person får installera apparaten. Denna person är förpliktigad att installera spisen och kontrollera att det fungerar felfritt.

Spis med 3-fasanslutning ska säkras med 3x16 A. (400V)
Spis med enfas anslutning ska säkras med 1x32 A. (230V)
OBS! Nolledare samt jordförbindelse krävs alltid !

KLÄMSKYDD

Anslutningsplinten ska skyddas av ett klämskydd, se extra utrustning. Fara för elektrisk stöt.

VIKTIGT

För elektrisk demontering eller montering av spisen måste apparaten kopplas från elnätet och får inte användas.

Vid installation av spisen måste följande beaktas:

- Verifiering av elnätets korrekta spänning.
- En kontroll av element, säkerställa att skyddsjordningen är korrekt.
- Spisen av alla apparatens funktioner inför kunden och instruktioner om service och underhåll.

OBS

Spisen är en klass I-apparat enligt föreskrifterna för förebyggande elsäkerhet och måste anslutas till skyddsjordningsledare.

KASSERING

Emballaget är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på en auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt avfallshantering av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

TILLAGNINGSTEST

Testad i enlighet med standarden EN 60350-1.

BAKNING

Rätt	Utrustning	Skena (nerifrån räknat)	System	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Småkakor en nivå	grund emaljbelagd bakplåt	3		140-150*	25-40
Småkakor en nivå		3		140-150*	25-40
Småkakor två nivåer		2, 3		140-150*	30-45
Småkakor tre nivåer		2, 3, 4		130-140*	35-55
Muffins en nivå	grund emaljbelagd bakplåt	3		150-160	25-40
Muffins en nivå		3		150-160	25-40
Muffins två nivåer		1,3		140-150	30-45
Muffins tre nivåer		2, 3, 4		140-150	35-50
Kaka	rund metallform ø26/trådhylla (stödgaller)	1		160-170*	20-35
Kaka		2		160-170*	20-35
Äppelpaj	2x rund metallform ø20/trådhylla (stödgaller)	2		170-180	55-75
Äppelpaj		2		170-180	45-65
Rostat bröd	trådhylla/galler	4		230	1-4
Biffar av köttfärs	trådhylla (stödgaller) + djup bakplåt som droppbricka	4		230	20-35

* Förvärm i 10 minuter.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

ID 839490