



Husqvarna Svenska Försäljnings AB, 105 45 Stockholm. Tel. 08-738 79 20

Husqvarna, Postboks 215 Økern, 0510 Oslo. Tlf. 22 63 54 00

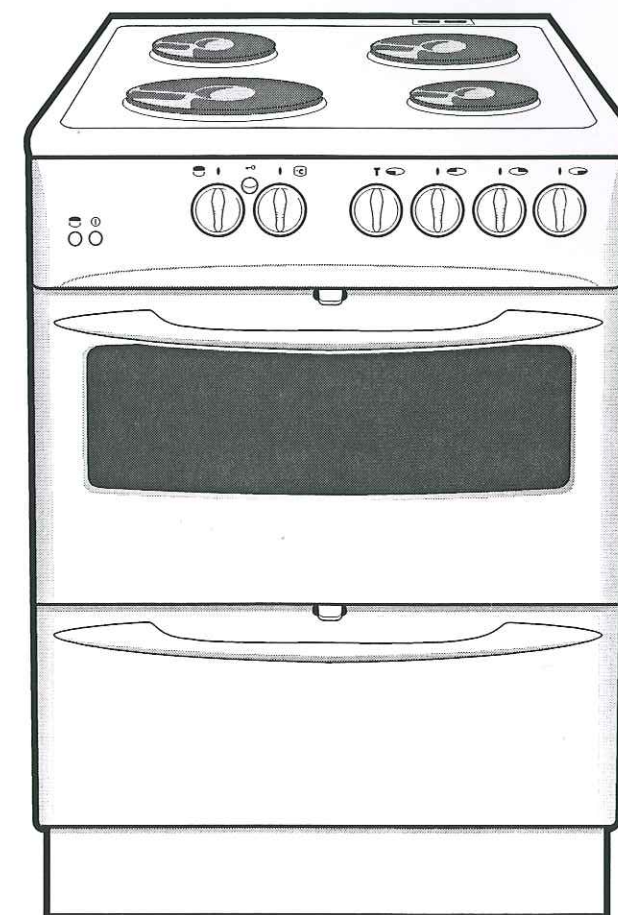
Husqvarna Husholdningapparater A/S, Lundtoftevej 160, 2800 Lyngby. Tel. 45 88 70 77

Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab-HUSQVARNA, Teollisuuskatu 1aA, 00510 Helsinki. Puh (09) 39611

Husqvarna

BRUKSANVISNING

SE



REGINA
QSP 634, QSP 734

Innehåll

SÄKERHET	3
FÖR ANVÄNDAREN	
Bekanta dig med:	
Spisen	4
Plattorna	5
Ugnen	5
Förvaringslådan	5
Säkerhetsutrustningen	6
Före första användning:	
Rengör tillbehören	7
Bränn av ugnen	7
Så här använder du:	
Spislåset	8
Luckspärren	8
Plattorna	9
Ugnen	12
Så här sköter och rengör du:	
Allmänt	14
Plattorna	14
Ugnen	14
Lamporna	15
Förvaringslådan	16
Service	17
Tekniska uppgifter	18
Råd och tips	
Praktiska ...	22
Tekniska	23
Tabell för	
Bakning	24
Grill & Matlagning	25
Skrotning	26
FÖR INSTALLATÖREN	
Uppackning,	18
Tekniska uppgifter	18
Installation	19



Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med . Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överläts på annan person.

Barn

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen. Alternativt kan spisen installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Kastrullskyddet (extra tillbehör) ska vara monterat och luckspärrarna ska vara i funktion.

Använd spislåset. Aktivera låsknappen och lås spisen när den inte används.

Håll barn under uppsikt. Kärn, plattor och ugn blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och ev. reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

Hjälp till att undvika olyckor när spisen ska skrotas: Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt spärrarna ur funktion.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippa vid onormal belastning.

Användning

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärn som är avsedda för platta respektive ugn.

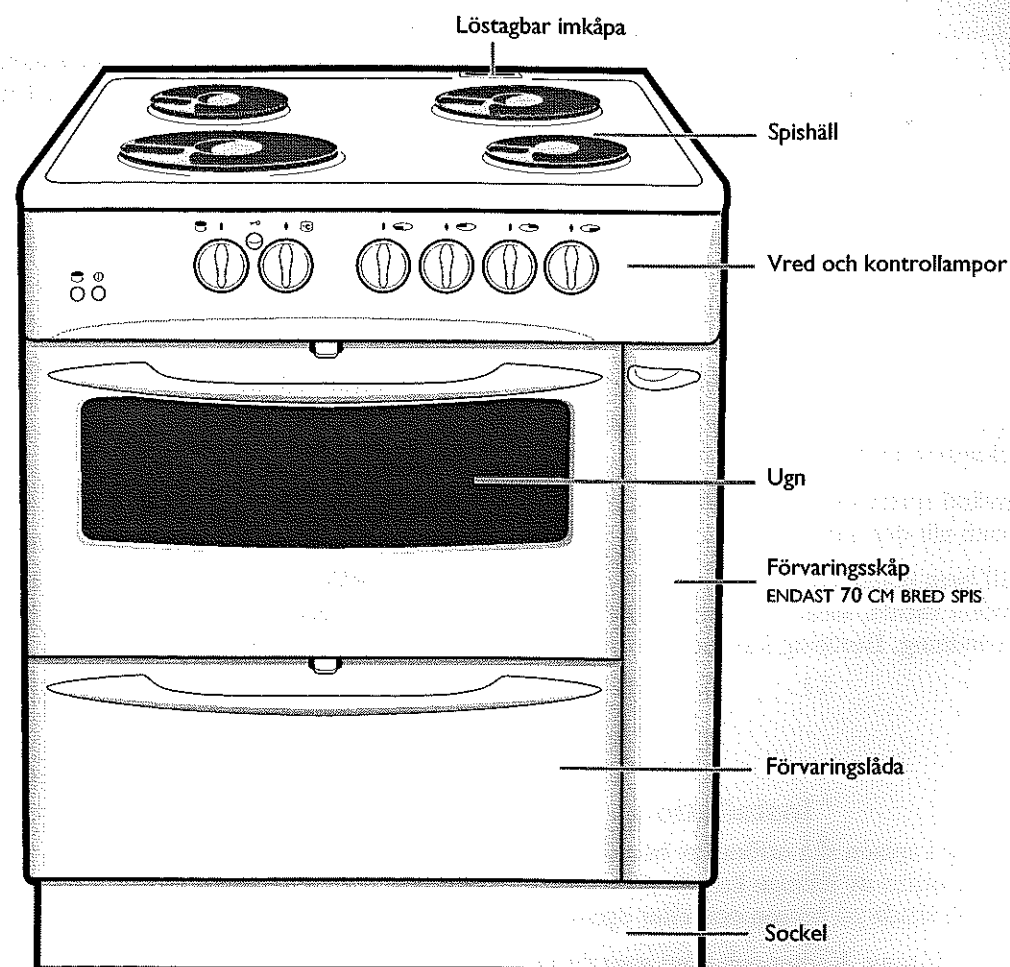
Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

Håll plattor och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

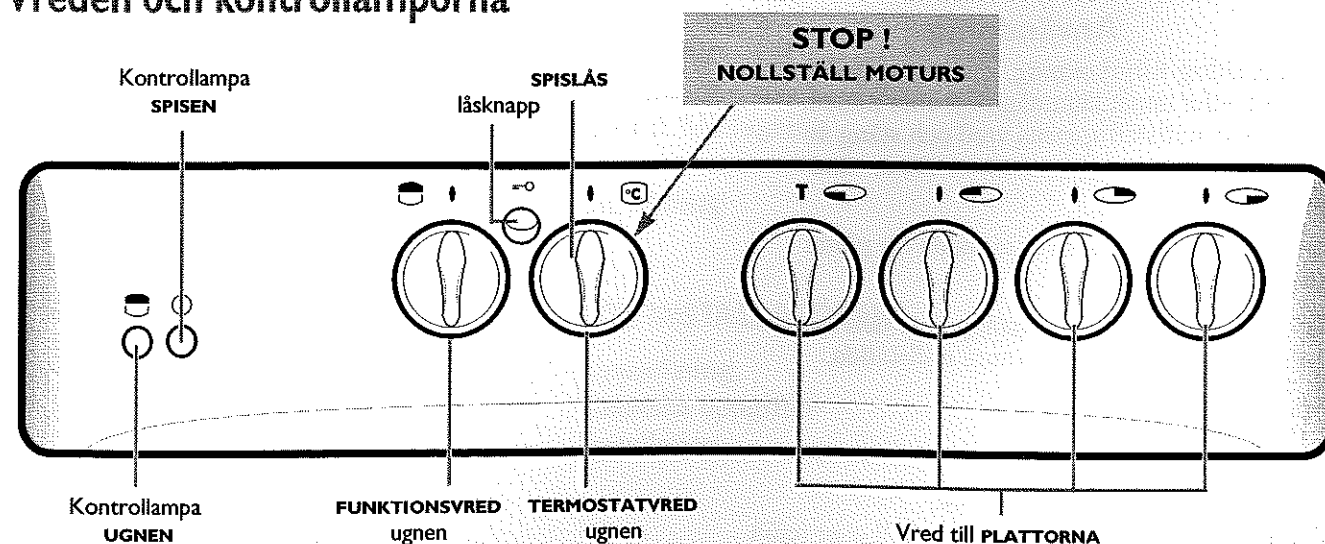
Bekanta dig med:

Spisen



Spisen har hjul baktill, för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

Vreden och kontrollamporna

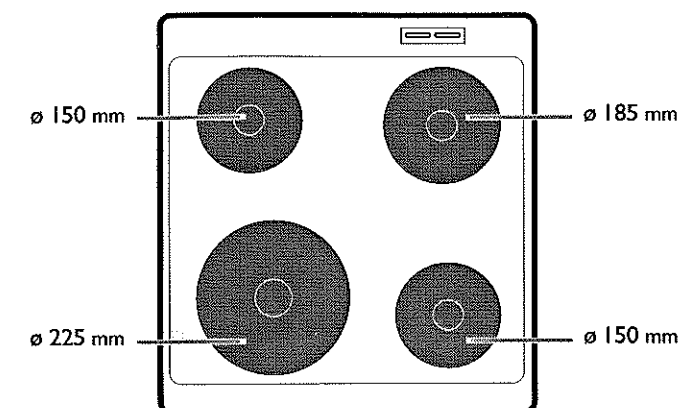


Plattorna

Spisen har fyra emaljerade plattor. Emaljen ger plattan en rost- och reptålig yta från vilken de flesta fläckar försvinner efter grovrengöring.

Den främre vänstra plattan är TEMPERATURSTYRD. Den inbyggda termostaten ser till att plattan håller en jämn värme när den kommit upp i önskad temperatur. Det innebär

- att stekpannan/kastrullen håller en stabil temperatur, vilket är viktigt för att resultatet ska bli bra
- att du sällan behöver ändra vredinställning under tillagningen
- en minimal risk för överkok
- en minimal risk för vidbränning av t.ex. mjölkmat.

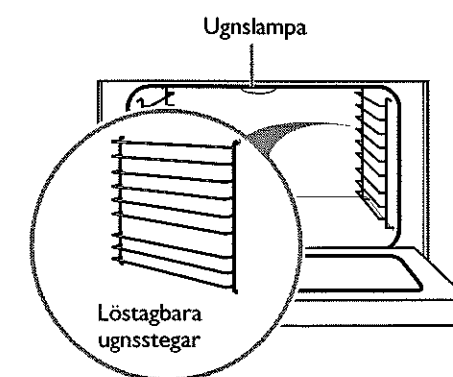


Ugnen

Information om hur du kan använda funktionerna finner du i kapitlet "Så här använder du", samt i tabellerna längst bak i bruksanvisningen. Du kan välja mellan följande funktioner:

- ☉ belysning
- ☉ över/undervärme
- ☉ övervärme
- ☉ undervärme
- ☉ grill
- ☉ gratinering.

Ugnen har slät emalj. Ugnsluckan består av två delar med värmereflekterande glas för att ge en lägre ytemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring, se "Så här rengör du".



Förvaringslådan

Under ugnen finns en låda där du kan förvara spisens tillbehör som plåt och galler.

Säkerhetsutrustningen

Tippskyddet ska vara monterat. Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att

- det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen. En av bänkarna kan ersättas av en vägg eller ett högskåp.
- luckspärrarna är i funktion.
- låsknappen till spislåset är aktiverad.
- kastrullskyddet (extra tillbehör) är monterat.

TIPPSKYDDET hindrar spisen från att tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett litet barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Det fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

LUCKSPÄRREN gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur (se s. 8).

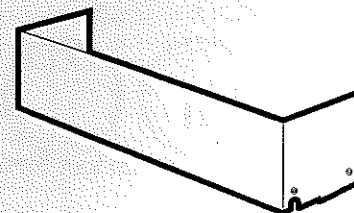
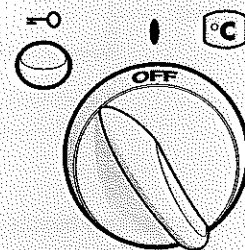
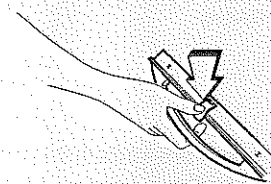
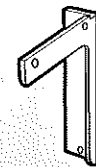
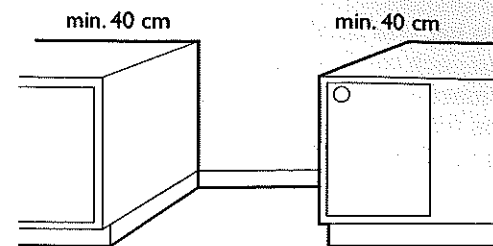
Spislåset

Ugnens termostadvred har ett inbyggt spislås med två säkerhetslägen. **OBS!** Huvudströmmen till spisen är inte bruten. Välj om du vill använda låset med enkel- eller dubbelsäkerhet eller ingen alls.

ENKEL: Strömmen till plattor och ugn är bruten när termostadvredet är inställt på OFF.

DUBBEL: Om du dessutom aktiverar låsknappen krävs det tvåhandsgrepp för att sätta på spisen. Då blir det ännu svårare för barn att "använda" spisen.

KASTRULLSKYDDET gör det svårare för barn att komma åt t.ex. en het kastrull.



Före första användning:

Rengör tillbehören

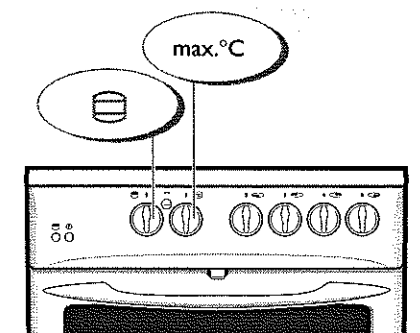
Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Bränn av ugnen



Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm.

1. Sätt på över/undervärme $\ominus$ samt maximal temperatur. Ugnsluckan ska vara stängd.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Så här använder du:

Spislåset

Enkel-säkerhet

LÅS spisen så här (se bild A):
Vrid termostadvredet moturs till "OFF".

Gör så här när du vill *använda spisen*:

1. Vrid vredet medurs till nolläge (dvs. tills vredet åter står i läge klockan 12).
2. Använd spisen som vanligt. Se till att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna. (Någon kan ha vridit på ett vred när spärren var låst.)

Dubbel-säkerhet

Innan du använder låset med dubbel-säkerhet första gången måste du aktivera låsknappen (se bild B):

1. Nollställ termostadvredet m.a.o. se till att vredet står i läge klockan 12.
2. Sätt en bordskniv bakom vredet och bryt lätt för att avlägsna det.
3. Ta bort den röda hylsan.
4. Sätt tillbaka vredet "nollställt".

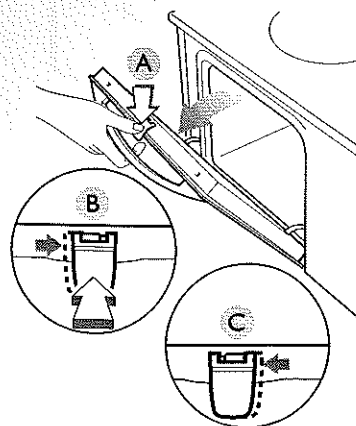
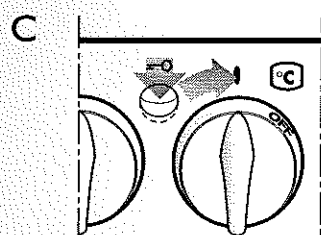
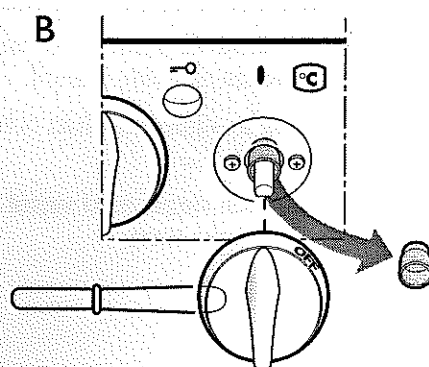
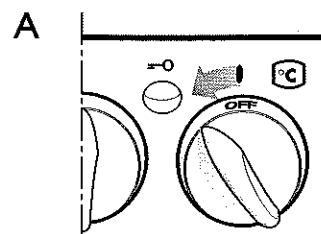
I fortsättningen behöver du bara vrida termostadvredet moturs till "OFF" för att LÅSA spisen (se bild A).

Gör så här när du vill *använda spisen* (se bild C):

1. Tryck ner låsknappen och håll den nedtryckt.
2. Vrid vredet medurs till nolläge (dvs. tills vredet åter står i läge klockan 12).
3. Använd spisen som vanligt. Se till att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna. (Någon kan ha vridit på ett vred när spärren var låst.)

Luckspärren

- A. Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.
- B. När du vill sätta spärren UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm åt höger.
- C. Om spärren inte är I FUNKTION, för spärren på luckans överkant ett par mm åt vänster.



Plattorna



Lämna aldrig friturekoking, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Vreden kan vridas både med- och moturs. Val av vred-läge beror på dina kärl samt vad och hur mycket du ska tillaga. Använd rekommendationerna här nedan som riktvärden, så lär du dig snart vad som gäller.

Den temperaturstyrda plattan

Vredet till plattan har s.k. klicklägen för MIN resp. MAX temperatur. I övrigt är det steglöst så att du kan finjustera för bästa möjliga resultat. Uppvärmningstiden varierar med valt läge. För stekning av pannkakor på läge  tar uppvärmningen ca 7 minuter. Temperaturstyrningen fungerar som bäst om du använder en bra stekpanna/kastrull. Ställ in vredet direkt på önskat värmeläge;

MIN

Mycket svag värme. Lämpligt för varmhållning, smältning av smör och choklad.

Kokning

Ljudet eller storleken på "vattenbubblorna" kan hjälpa dig att välja rätt läge:

MIN -

Svag värme. Sjudande vatten med bubblor à la kolsyrat.

Svag värme. Lämpligt för vidarekokning av ris, fisk, samt grönsaker som t.ex. sockerärter och broccoli.

-

Medelvärme. Småkokande vatten med bubblor à la fiskögon.

Medelvärme. Lämpligt för det mesta som ska kokas t.ex. kött, rotfrukter och vidarekokning av potatis.

MAX

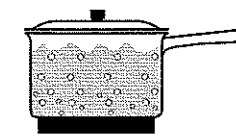
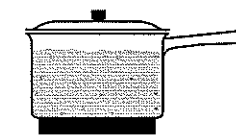
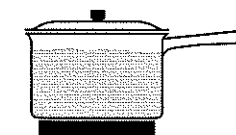
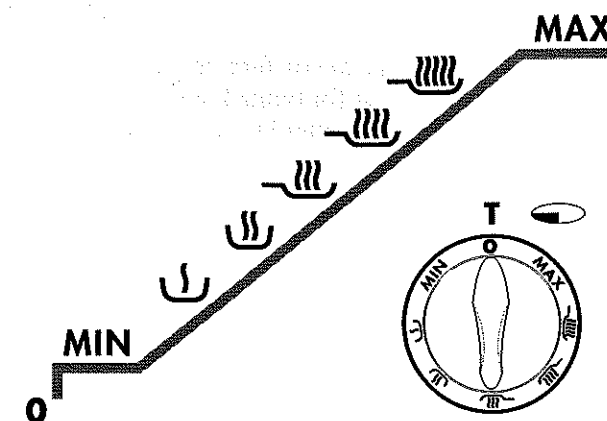
Stark värme. Ljudet tystnar innan vattnet börjar bubbla kraftigt.

Lämpligt för uppkokning av vatten till pasta och ris. Ställ sedan in önskat läge för vidarekokning.

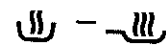
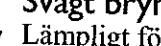
Stekning

Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten.

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in ett läge på vredet. Det är viktigt att fettet har rätt färg (temperatur) när du börjar steka för att du ska få ett bra



resultat. Tryckt en ljus stekspade mot botten så ser du lätt fettets färg.

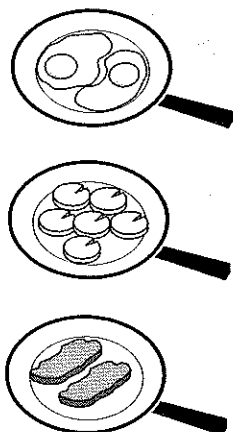
 -  **Svagt brynt fett. Svag värme.**
Lämpligt för t.ex ägg, lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.

 **Brynt fett. Medelvärme.**
Lämpligt för det mesta som ska stekas t.ex färsrätter.

 -  Grytbitar, korv och tunna fiskfiléer.

 -  Pannkakor.

 **Kraftigt brynt fett. Stark värme.**
Lämpligt för tunna köttskivor. Var försiktig, fettet blir lätt bränt.

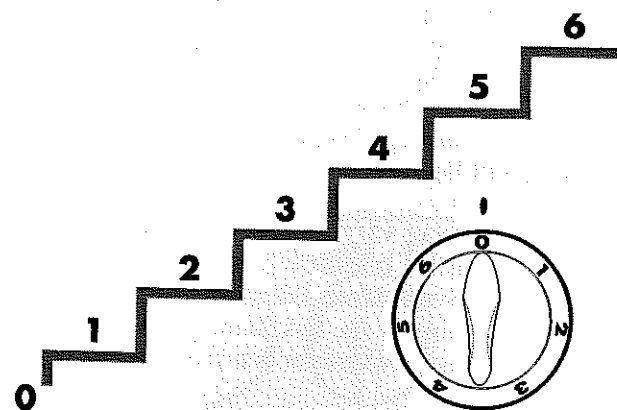


Övriga plattor

Vreden till plattorna har fasta lägen 1-6, där 6 ger den högsta värmen. Ställ in vredet på önskat värmeläge:

0. Ingen värme
1. Kokning, svag - medelvärme
2. Kokning, medelvärme - stark värme.
Stekning, svag värme
3. Stekning, svag - medelvärme
4. Stekning, medel - stark värme
5. Stekning, stark värme
6. Uppkokning, mycket stark värme
0. Eftervärme

Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning.



Spar energi!

- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Använd kärl med plan botten och spar 25% energi (jfr med oplan botten).
- Se till att plattan är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärl och platta.
- Stäng av plattan och låt maten bli färdig på eftervärmen.
- Ång- och tryckkokning spar också energi.

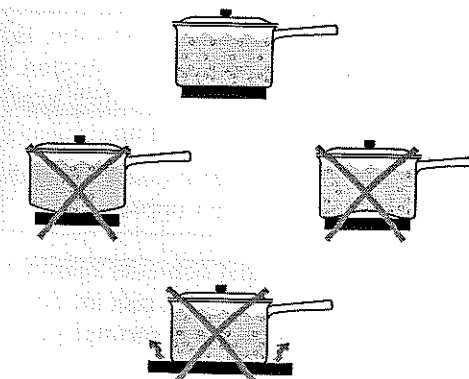
Val av kastrull/stekpanna

För att spara tid och därmed energi ska kastrullens/stekpannans botten

- täcka plattan helt. Med en för liten botten bränner dessutom överkok lätt fast på plattan.
- vara plan. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.

När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en stabil botten med lager av olika metaller.

Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på plattan. De försvinner vid grovrengöring.



Ugnen



Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Ugnen har:



BELYSNING



ÖVER/UNDERVÄRME, tak- och bottenelement inkopplade



ÖVERVÄRME, takelement inkopplat



UNDERVÄRME, bottenelement inkopplat



GRILL, grillelement inkopplat



GRATINERING, grill- och bottenelement inkopplade. Kan även användas som *snabbstart*. Ställ då in en temperatur, när kontrolllampan slocknar väljer du önskad funktion.

För samtliga funktioner gäller att den gula kontroll-lampan lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

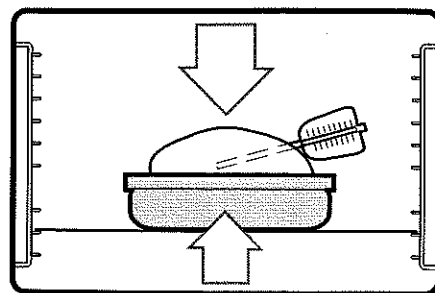
Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Användning av stektermometer

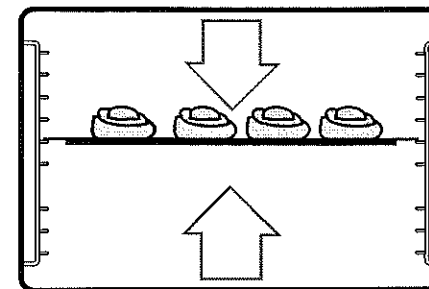
För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad kötttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttssaft sipprar ut.



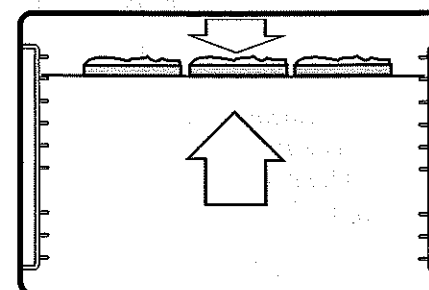
Bakning/Matlagning

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



Gratinerings

Den här funktionen är utmärkt vid färgsättning av maträtter t.ex. gratänger och varma smörgåsar.

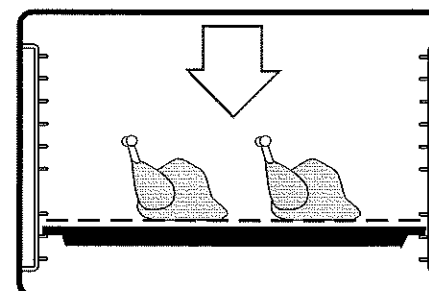


Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på  och termostadvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter 3-5 MINUTERS UPPVÄRMNING. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.



Så här sköter och rengör du:

Allmänt

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL eller andra repande medel, utom till vissa delar av spisen som ibland kan behöva en grovrengöring. Vilka de är och hur du gör kan du läsa om här nedan. Glöm inte att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Tänk på att tippskyddet *inte* fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.



Plattorna

Smuts försämrar värmeöverföringen mellan platta och kärl. Ta bort överkok med en gång. Speciellt socker och överkok med högt sockernehåll (t.ex. marmelad) blir annars till hårt inbrända fläckar.

Inbränd smuts och fläckar

1. Rengör plattan grundligt med ett skurmedel och en svamp, typ grön Scotch Brite.

2. Skölj av med rent vatten och en svamp.

3. Resterande smuts och fläckar kan brännas bort.
En tom platta i taget.

3a. Ställ in vredet på högsta värme och stäng av efter ca 6 minuter. Håll plattan, som blir mycket het, under uppsikt så att ingen kommer till skada.

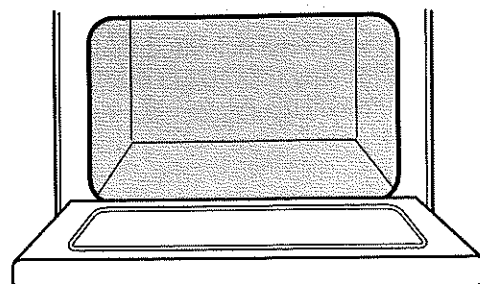
3b. Låt plattan svalna. Torka sedan av den med en fuktig svamp.

4. Torka torrt.

Ugnen

Gör så här om den är mycket smutsig:

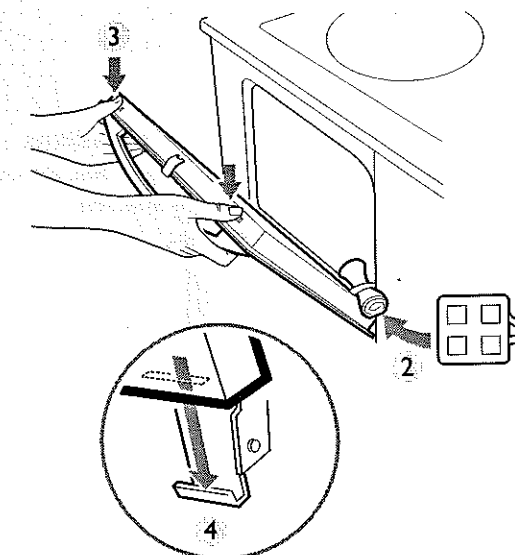
1. Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och över/undervärme $\ominus$ i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



Ugnsluckan

Rengöring mellan glasen

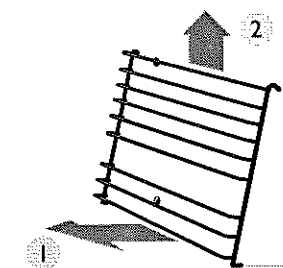
1. Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2. Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (se bild). Fäll sedan upp luckan.
3. Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4. Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (se bild). Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
5. Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6. Ta bort grytlapparna.



Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen (1), lyft snett uppåt och ta ut den (2). Diska stege och galler för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör ev. med tvålull.

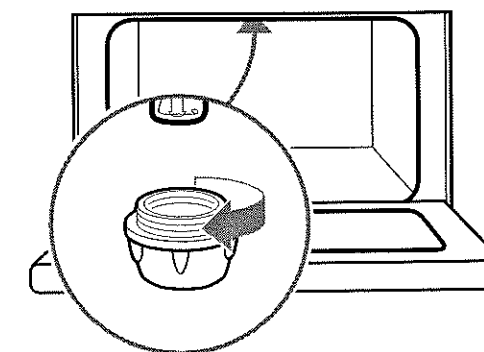
Plåt och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa.



Lamporna

Byte av ugnslampa

1. NOLLSTÄLL alla VRED och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Skruva av skyddsglasat (se bild).
3. Skruva ur den trasiga lampan.
4. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240V, 15W, 300°C, med E14-sockel.
5. Återmontera skyddsglasat.



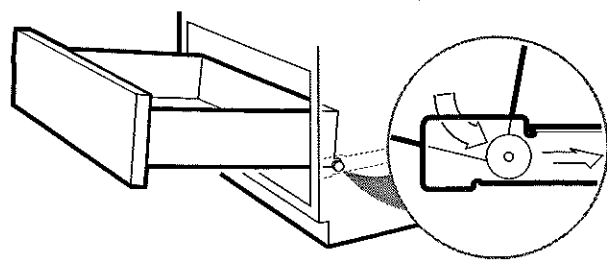
Kontrolllamporna

Lamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera kontakta service.

Förvaringslådan

1. Töm lådan och dra ut den till "stopp".
2. Ta tag i handtaget, lyft lätt uppåt och lådan går fri från spärren i bakkanten.
3. Dra ut lådan helt.

Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (se bild). Skjut in lådan. Lyft upp den något den första biten så hakar hjulen inte fast i främre spärren.



Service



Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Problem med spisen? Vi rekommenderar att du läser bruksanvisningen, speciellt s. 22 och 23. Det kan löna sig. Om du behöver hjälp, se här nedan vad som gäller för respektive land.

Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL, samt övriga EHL-bestämmelser som du får av säljaren. Spara dessa samt kvittot för spisen.

Även om EHL gäller kan du själv få stå för servicekostnaden om lösningen på ditt problem finns beskrivet i "Råd och tips".

Konsumentkontakt

Ring 08-738 79 20 om du har frågor om spisen eller dess användning.

Service och reservdelar

Kontakta din återförsäljare eller AB Elektroservice. Adress och telefonnummer finns i telefonkatalogens Gula Sidor, se "Hushållsutrustning, vitvaror".

Finland

Spisen har i Finland två års garanti och omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spar inköpskvittot.

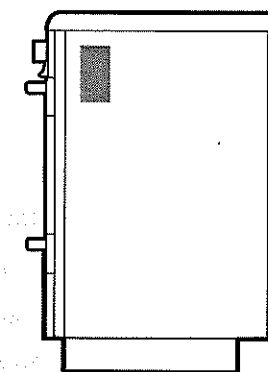
Om du kontaktar service under garantitiden kan du själv få stå för kostnaden om servicebesöket var onödigt, eller du inte följt anvisningarna i bruksanvisningen.

Konsumentkontakt

Ring 0200-2662 (0.95 mk/min + lna) om du har frågor om spisen eller dess användning.

Service och reservdelar

Kontakta ELECTROLUX KOTITALOUSKONEET AB HUOLTOLUX Björneborg tel. (02) 622 33 00 eller en av leverantören godkänd servicefirma, se telefonkatalogens gula sidor eller ring 0200-2662 (0.95 mk/min + lna).



Fyll i spisens data här nedan, så de finns tillhands om du behöver ringa service. Uppgifterna hämtar du från dataskylten, spisens högra sida.

Modell

Prod. nr

Ser. nr

Inköpsdatum

Uppackning

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

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

Dessa levereras med spisen:

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- ugnsgaller
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- bruksanvisning.

Följande finns att köpa som EXTRA tillbehör:

- Sockeldecor
- kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer.

Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar

Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG IEC klass Y

	QSP 634	QSP 734
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd vid leverans	900	850
djup	595	595
VOLYM (liter)		
ugn	48	48
TOTAL EFFEKT (W)		
230 V– spis	9 015	9 015
400 V– spis	9 532	9 532
PLATTORNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (W)
bakre vänstra, 230V	150	1 000
bakre vänstra, 400V	150	1 500
bakre högra	185	1 500
främre vänstra	225	2 000
främre högra	150	1 500

LAMPOR

Kontrollampa av glimlampetyp

Ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230–240V, 15W och 300°C.

Installation



Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman.

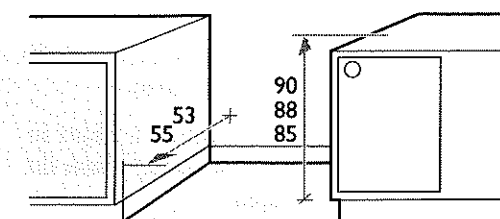
Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Stämmer spisens mått överens med övrig köksinredning? Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

60 CM bred spis har fast sockel anpassad till en bänkhöjd på 900 mm och ett sockeldjup på 53 cm. Du kan endast ändra sockelns placering i djupled (se nästa sida).

70 CM bred spis har teleskopsockel och levereras för att passa till en bänkhöjd på 85 cm och ett sockeldjup på 53 cm. Du kan ändra höjd och djup på sockeln, så att spisen passar till en bänkhöjd på 88 eller 90 cm och ett sockeldjup på 55 cm (se nedan).

Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.



Ändring av sockelhöjd och -djup

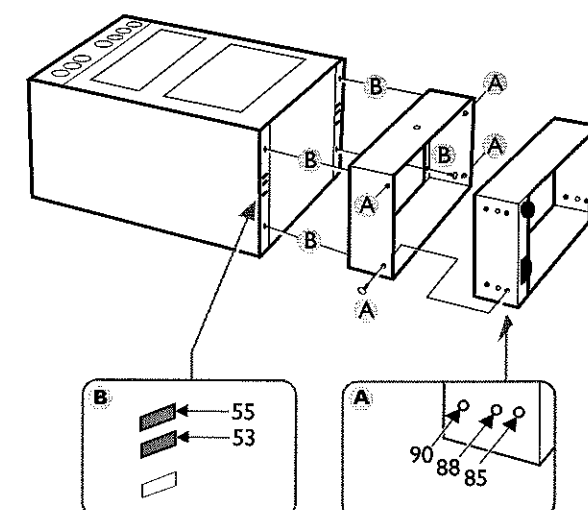
Teleskopsockel



53 cm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. 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.
3. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 55 cm (se bild B). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i A i något av hålen för 85, 88 eller 90 cm bänkhöjd (se bild A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.

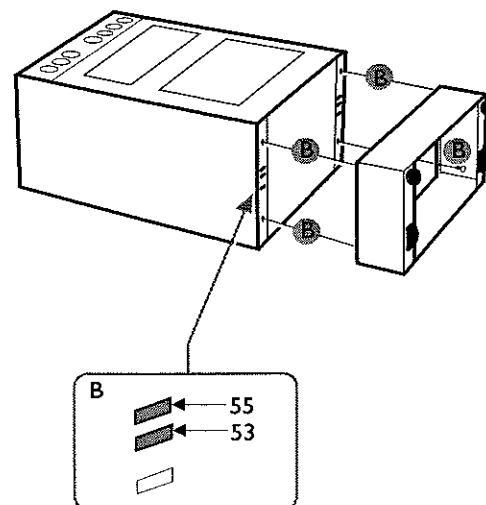


Fast sockel



53 cm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippas vid tung belastning på luckan.

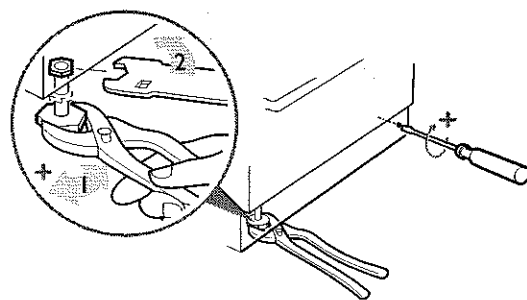
1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort sockeln.
3. Välj läge 55 cm (se bild B) och sätt tillbaka sockeln. Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna).
4. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fett ska fördela sig jämnt i stekpannan. Om du vill kontrollera att spisen står plant placerar du ett vattenpass på hållramen, först på ramens vänstra eller högra sida, därefter på dess framsida.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12 mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna (1). När spisen står plant "låser" du fötterna med muttern, skruva moturs (2). Använd den medföljande nyckeln.



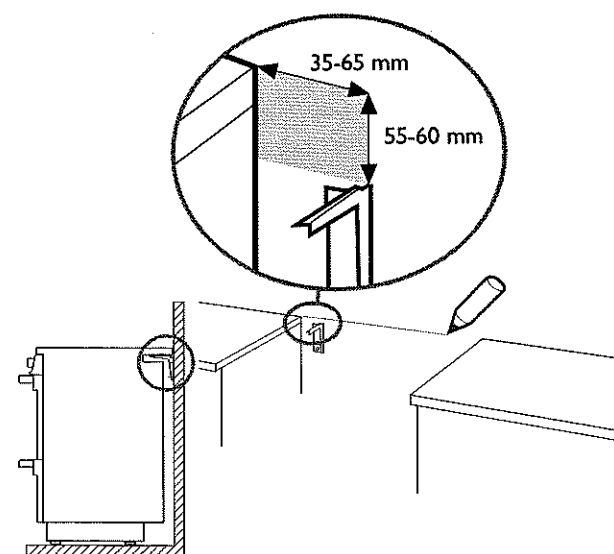
Montering av säkerhetsutrustning Tippskyddet



Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippas vid onormal belastning.

1. Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (se bild). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.
OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

Tippskyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

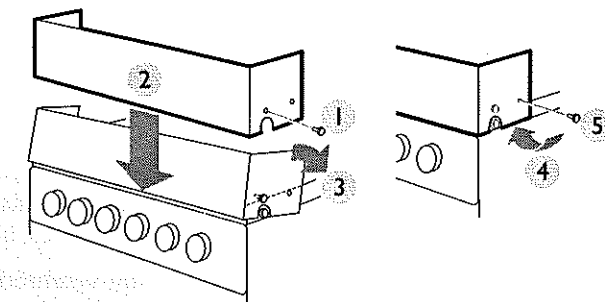


Kastrullskyddet (extra tillbehör)



Kastrullskyddet ska vara monterat för att göra det svårare för barn att komma åt kärl på hällen.

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5. Lås med de bakre propparna.



Elektrisk anslutning

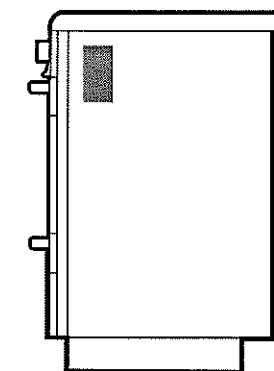


Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ.

SPÄNNING	SÄKRING
230 V 1 fas	25A
400 V 3 fas	3x 16A

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



Praktiska råd och tips

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 jäsnings efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska 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 jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.
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 för mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över-/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i botten på ugnen hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formor.	Byt ev. till mörkare formor.

Tekniska råd och tips

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att spisen inte är låst. (se spislåset s. 8).
		Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.
		Kontrollera säkringen. OBS! En säkring per fas. Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
Luckspärren fungerar inte.	Spärren är inte satt i funktion.	Sätt spärren i funktion (se s. 8).
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning. Gäller inte temperaturstyrda plattan (se s. 9).
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är trasig.	Byt trasig lampa (se s. 15).

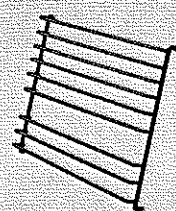
Bakning



	°C 		MINUTER
Bondbröd	225	N	30–35
Bullar, mat- & kaffebröd	225	M	8–12
Hålkakor	200–225	M	10–15
Kuvertbröd	225–250	M	8–10
Limpor, lätta/formbröd	200–225	N	30–40
Limpor, tunga	175–200	N	50–60
Längder/kransar	200–225	N	15–20
Maränger	100–125	M	40–50
Muffins	225	M	10–12
Mördegskakor	175–200	M	5–10
Pepparkakor	175	M	5–7
Rulltårta	225–250	M	5–7
Scones	225–250	M	8–10
Sockerkakor, lätta	175	N	35–45
Sockerkakor, tunga/fina	150–175	N	50–60
Tårtbotten	175–200	N	30–40

Allmänt

Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.



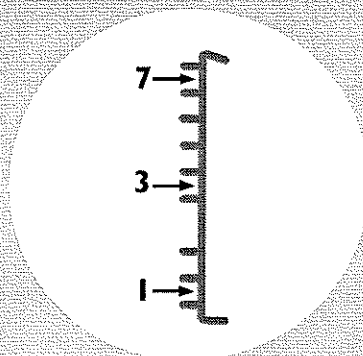
Placering i ugn

Ugnen har sju falser (se bild):

Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).

M = Mitten av ugnen (fals 3–4).

N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).



Grill & Matlagning



	°C 	°C 		MINUTER 	°C
Biff, ca 1,5 cm		275	Ö	5–7	
Bogbladsstek	175		N		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		275	Ö	10	
Filé (fläsk, nötkött, vilt)	175		N/M		55–60
Fisk					
– kokning	200		N		
– kokning i eget späd	100		N		
– stekning	200–225		N		
Fläskkarré	175		N		80–85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	12–15	
Fläskpannkaka	225		M		
Gratänger	225		N/M		
Grillkorv		275	Ö	5	
Hamburgare, fryst 100 g		275	Ö	8–10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	15–20	
Kyckling	175		N/M		
Kyckling, halv *		200–225	N	40–50	
Köttbullar i långpanna	225		M		
Köttfärslimpa	175–200		N/M		
Lever, ca 1,5 cm		275	Ö	8–10	
Omeletter	200–225		M		
Piroger	225		M		
Pizza	250		M		
Potatis, bakad	225		M		
Puddingar, lådor	200–225		N/M		
Revbensspjäll *	175	200–225	N		
Rostbiff	125		N		55–60
Skinka, färsk	175		N		70
Stek (nötkött)	125		N		70–75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		N		70–75
Strömmingsflundra	225		M		
Suffléer	175–200		M		

* Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller -oljor.



SKROTNING

1. Lossa spisen från vägguttaget.
2. Kapa sladden så nära spisens bakstycke som möjligt.
3. Sätt spärrarna ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.

Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.