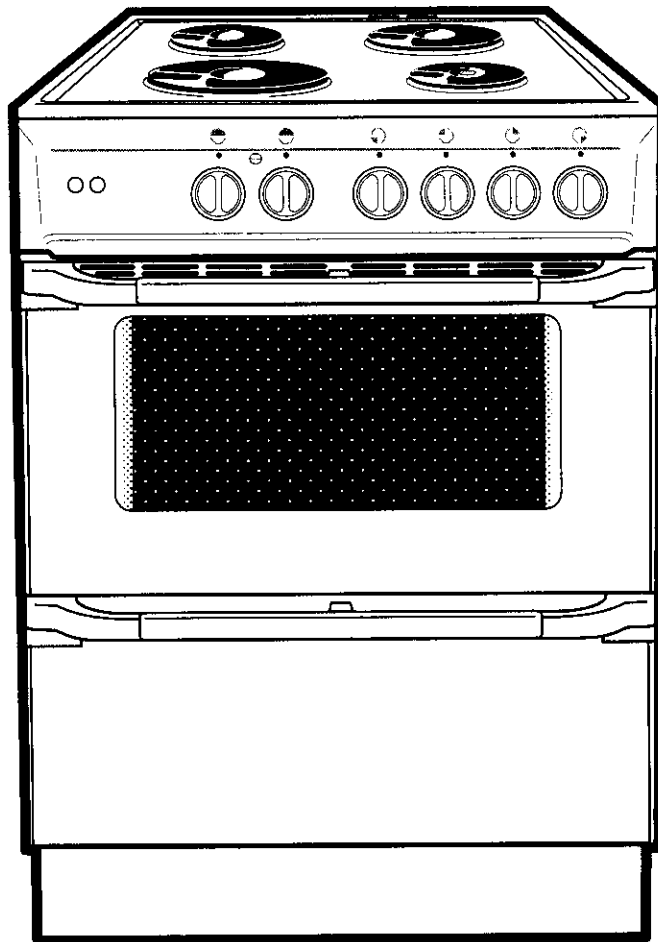


**QSP 600 QSP 700**




**Bruks- och installationsanvisning**

**Käyttö- ja asennusohje**

---



# Säkerhet

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

## Installation

Installationsarbeten, ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv. skall 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.

Undvik att spisen tippar vid onormal belastning, montera tipskyddet.

Ugnen skall brännas av före användning. Ventileras väl med hjälp av t. ex. köksfläkten.

## Barn

Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet (extra tillbehör) skall vara monterat samt luckspärrarna i funktion. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Håll barn under uppsikt.

Lås funktionsspärren när spisen inte används, varken plattor eller ugn fungerar då.

Kärl, plattor och ugn blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut.

Placera alltid kastrull och stekpanna med handtaget innanför spiskanten.

## Användning

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

KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Använd endast kärl som är avsedda för platta respektive ugn.

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

## Rengöring

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

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset vid rengöring. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

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

## Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och ev. reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålls av dessa. Se konsumentköp EHL.

## Skrotning

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

---

# Innehållsförteckning

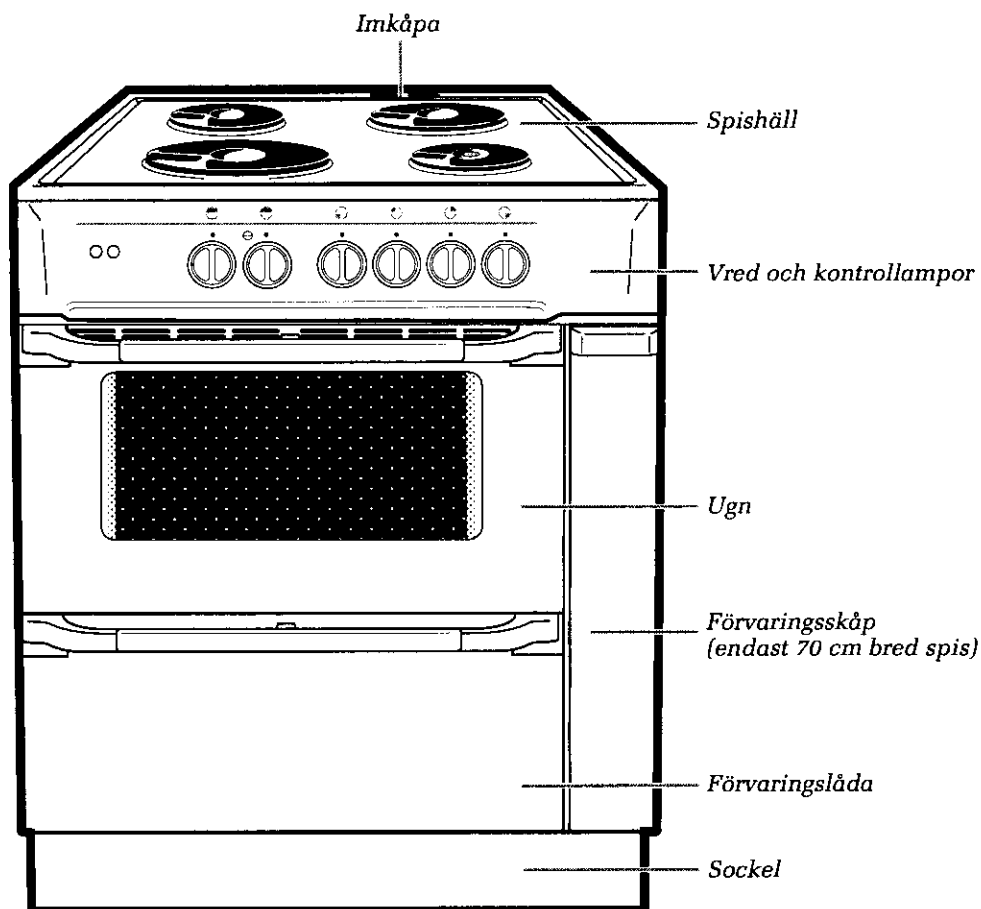
## Sisällysluettelo

|                                     |    |                                  |    |
|-------------------------------------|----|----------------------------------|----|
| <b>Säkerhet</b>                     | 2  | <b>Tärkeä muistaa</b>            | 22 |
| <b>FÖR ANVÄNDAREN</b>               |    | <b>KÄYTTÄJÄLLE</b>               |    |
| <b>Bekanta dig med :</b>            |    | <b>Opi tuntemaan:</b>            |    |
| Spisen                              | 4  | Liesi                            | 23 |
| Plattorna                           | 5  | Keittotaso                       | 24 |
| Ugnen                               | 5  | Uuni                             | 24 |
| Förvaringslådan                     | 5  | Säilytyslaatikko                 | 24 |
| Säkerhetsutrustningen               | 5  | Turvavarusteet                   | 24 |
| Funktionsspärren                    | 6  | Toiminnonsuljin                  | 24 |
| Tillbehören                         | 6  | Varusteet                        | 25 |
| <b>Innan du använder spisen</b>     |    | <b>Ennen kuin käytät liettä:</b> |    |
| Upphetta plattorna                  | 7  | Kuumenna keittolevyt             | 26 |
| Rengör plåtarna/långpannan          | 7  | Puhdista leivinpellit/uunipannu  | 26 |
| Bränn av ugnen                      | 7  | Polta uunin suojarasva           | 26 |
| <b>Så här använder du:</b>          |    | <b>Näin käytät:</b>              |    |
| Funktionsspärren                    | 8  | Toiminnonsuljinta                | 27 |
| Plattorna                           | 8  | Keittolevyjä                     | 27 |
| Ugnen                               | 9  | Uunia                            | 29 |
| <b>Så här sköter och rengör du:</b> |    | <b>Näin hoidat ja puhdistat:</b> |    |
| Emaljen                             | 11 | Emaloidut pinnat                 | 31 |
| Plattorna                           | 11 | Keittolevyt                      | 31 |
| Ugnen                               | 11 | Uunia                            | 31 |
| Lamporna                            | 12 | Lamppuja                         | 32 |
| Förvaringslådan                     | 12 | Säilytyslaatikkoa                | 32 |
| <b>Service och reservdelar</b>      | 13 | <b>Huolto ja varaosat</b>        | 33 |
| <b>Konsumentköp EHL</b>             | 13 | <b>Takuu</b>                     | 33 |
| <b>Råd och tips vid</b>             |    | <b>Neuvoja ja vinkkejä</b>       |    |
| Praktiska problem                   | 18 | Käytännön ongelmiin              | 38 |
| Tekniska problem                    | 19 | Teknisiin ongelmiin              | 39 |
| <b>Tabell för</b>                   |    | <b>Taulukko</b>                  |    |
| Matlagning                          | 20 | Ruoanvalmistukseen               | 40 |
| Grillning                           | 20 | Grillaukseen                     | 40 |
| Bakning                             | 21 | Leivontaan                       | 41 |
| <b>FÖR INSTALLATÖREN</b>            |    | <b>ASENTAJALLE</b>               |    |
| <b>Transportskador</b>              | 13 | <b>Pakkauksen purkaminen</b>     | 33 |
| <b>Tekniska uppgifter</b>           | 14 | <b>Tekniset tiedot</b>           | 34 |
| <b>Elektrisk anslutning</b>         | 14 | <b>Sähköliitäntä</b>             | 34 |
| <b>Installation</b>                 | 15 | <b>Asennus</b>                   | 35 |

---

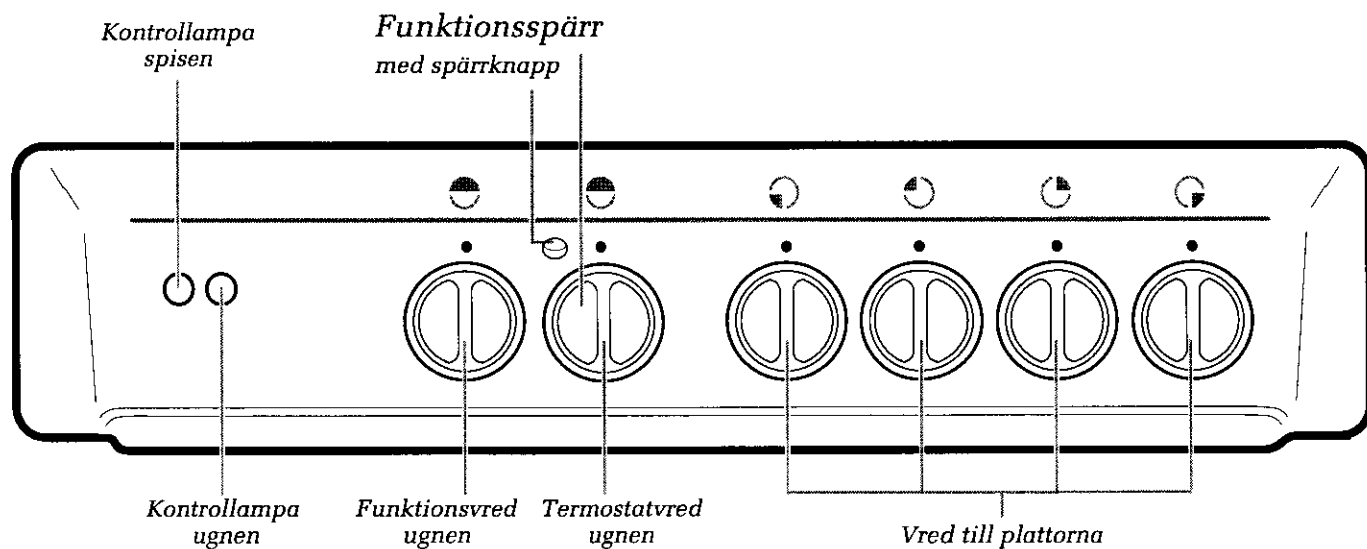
# Bekanta dig med:

## Spisen



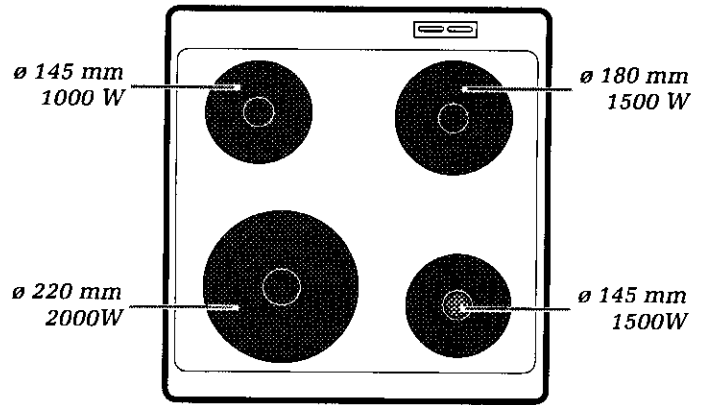
Spisen har hjul baktill, för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

## Vreden och kontrollamporna



## Plattorna

Hällen har fyra gjutjärnsplattor. Den främre högra plattan (snabbplattan) är märkt med en röd prick och har överhettningsskydd.



## Ugnen

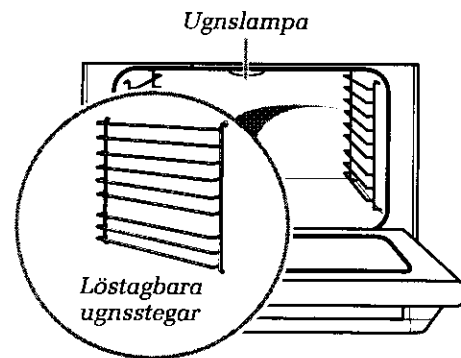


Aluminiumfolie direkt på ugnsbotten hindrar undervärmen och kan skada emaljen.

Ugnen har vanlig slät emalj och fem värmesystem

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

Ugnsluckan har dubbla glas, varav det inre har ett värmereflekterande skikt.



## Förvaringslådan

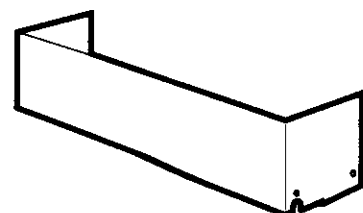
Under ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Lådan är försedd med luckspärr, samt spärr i bakre kanten som förhindrar att den kan dras ut för långt.

## Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven enligt Svensk Standard på barnsäkerhet, om

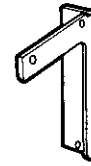
- godtagbara avställningsytor, min. 400 mm breda, finns på båda sidor om spisen
- kastrullskyddet är monterat (se s. 17)
- luckspärrarna är i funktion (se nästa sida).

**Kastrullskyddet** (extra tillbehör) monteras för att göra det svårare för barn att nå t.ex. ett kastrull-handtag och tippa heta vätskor över sig.





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



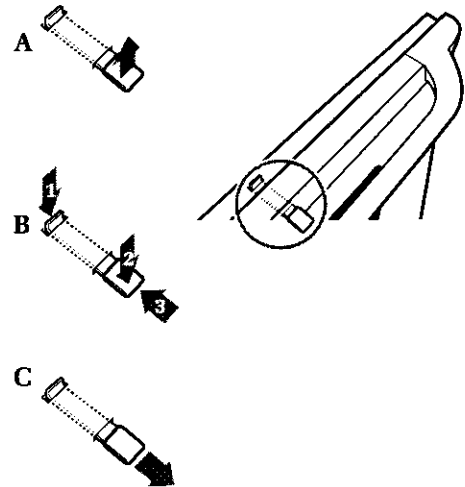
**Tippskyddet** monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t. ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka.

**Luckspärren** är vid leverans i funktion. Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckan. **Öppna** luckan genom att lyfta spärren uppåt (bild A) samtidigt som du drar luckan utåt.

För att sätta spärren **ur funktion** (bild B), öppna luckan samt kontrollera att ugnen inte är varm.

- 1 Tryck ner haken på luckans överkant samtidigt som
- 2 du trycker ner spärren på luckans framsida och
- 3 skjuter in den.

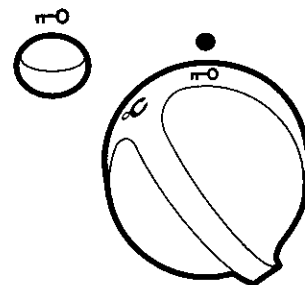
Om spärren inte är i **funktion** (bild C), dra ut spärren på luckans framsida.



## Funktionsspärren

Funktionsspärren är inbyggd i ugnens termostadvred. För att göra det svårare för barn att koppla på spisen krävs tvåhandsgrepp. Du använder den lilla spärrknappen till vänster när du frigör spärren.

När spärren är i låst läge fungerar varken plattor eller ugn, även om någon av misstag skulle vrida på ett vred. Observera att endast strömmen till spisens funktioner är bruten.



## Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- ugnsgaller
- tipskydd inkl. monteringsdetaljer, art. nr 300 13 90-09
- extra tillbehör; kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer
  - art. nr 305 00 00–21, för 60 cm bred spis
  - art. nr 305 00 00–22, för 70 cm bred spis

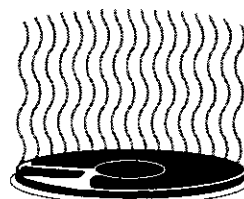
# Innan du använder spisen:



Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för person- och/eller egendomsskada. Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet (extra tillbehör) skall vara monterat samt luckspärrarna fungera. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Håll barn under uppsikt.

## Upphetta plattorna

Plattorna är förbehandlade med ett rostskyddsmedel, som fäster bättre om du upphettar plattorna före användning. Värm upp två plattor i taget på högsta effekt i max. fem minuter. Tänk på att hålla plattorna under uppsikt, eftersom de blir mycket heta, så att ingen kommer till skada. Lätt rök och os utvecklas när rester av lösningsmedlet förångas.



max. 5 min.



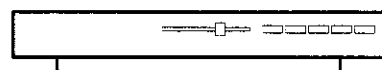
## Rengör plåtarna/långpannan

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

## Bränn av ugnen

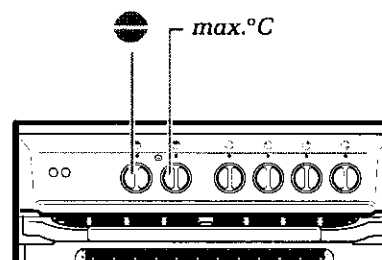


Ugnen skall brännas av före användning. Ventilera väl med hjälp av t. ex. köksfläkten.



Gör så här:

- Sätt på ● över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan skall vara stängd.
- Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling upphört.



# Så här använder du:

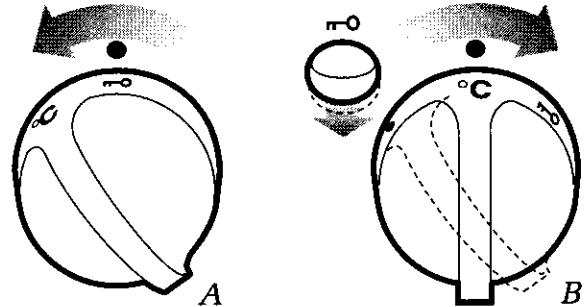


Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.. Håll barn under uppsikt. Plattorna blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Använd endast kärl som är avsedda för platta. Kontrollera att plattorna är avstängda när de inte används, samt lås funktionsspärren.

## Funktionsspärren

För att **låsa** funktionsspärren (se bild A) vrider du vreden moturs så långt som möjligt.

För att **frigöra** spärren (se bild B) krävs tvåhandsgrepp. Skjut spärrknappen nedåt och vrid ugnens termostadvred medurs tills °C står i läge "klockan 12". Du kan nu använda spisen som vanligt. Tänk på att någon kan ha vridit på vreden när spärren var låst.



## Plattorna

Vreden till plattorna har fasta lägen 1–6, där 6 ger den högsta värmen. De kan vridas både med- och moturs. När du sätter på en platta tänds spisens röda kontrollampa.

Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan välja en lägre inställning. Vrid då ner till läge 1 eller 2 efter uppkok. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt läge. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen.

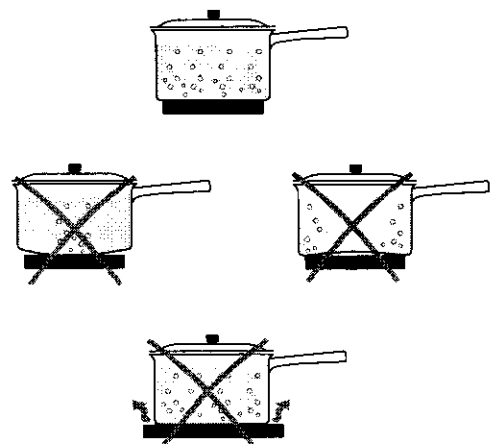
## Val av kärl

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

- minst lika stor som plattan
- något konkav dvs. bukta inåt.

Kontrollera kärlets planhet genom att hålla upp det mot en lampa och dra t.ex. långsidan på en rak linjal mot botten. En bucklig botten förlänger koktiden och ökar energiförbrukningen.

En för liten bottendiameter ökar energiförbrukningen, samt risken för vidbränning vid ev. överkok. Kastrullers och stekpannors material har mindre betydelse än bottendiameter och planhet när det gäller koktid och energiförbrukning.





# Ugnen



Håll barn under uppsikt. Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut. Använd endast kärl som är avsedda för ugn. Nollställ ugnens funktionsvred efter användning och lås funktionsspärren.







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 eller liknande.



Aluminiumfolie direkt på ugnsbotten hindrar undervärmen och kan skada emaljen.

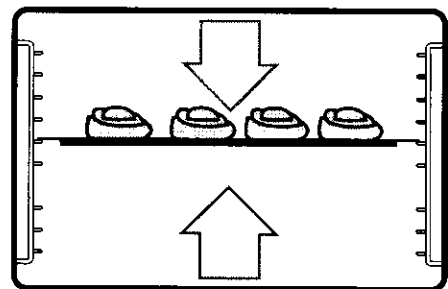
För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

I ugnen kan du använda:

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

## Bakning/Matlagning

Följ tabellrekommendationerna. 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.



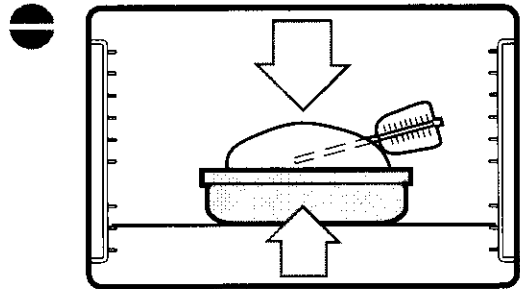
## Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj en ugnssäker form där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyn torkar in och bränner fast. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det i regel mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

### Användning av stektermometer

Stick in termometerens spets i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometeren från kortsidan, i knubbiga samt små stekar snett uppifrån. Tänk på att en termometer som stöter mot fett eller ben kan visa fel temperatur.

Ställ in steken i den förvärmade ugnen, ugnsgallret på fals ett eller två. När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre kötsaft sipprar ut.



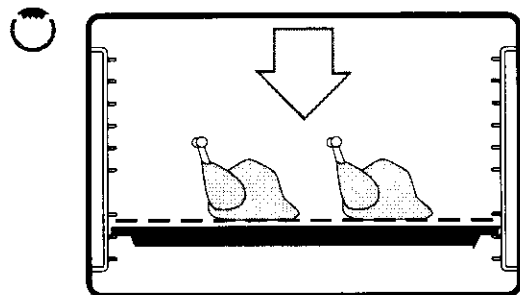
## Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du skall 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 skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera alltid en folieklädd långpanna 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 på fals 1 eller 2.

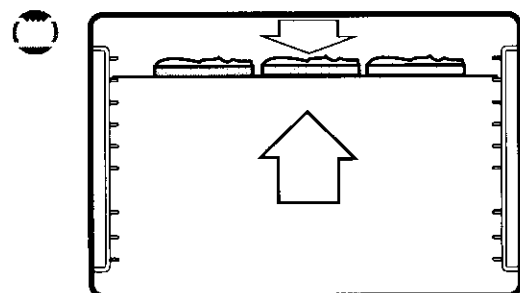
Ställ funktionsvredet på ☉ och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter **3-5 minuters uppvärmning**. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat.

Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.



## Gratinerings

Ställ funktionsvredet på ☼. Grill- och botten elementen är då inkopplade för färgsättning och värme. Ugnen är varm när kontrollampen slocknat.



# 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.  
Håll plattor och ugn rena av hygien- och säkerhetsskäl. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Nollställ samtliga ugnsvred vid byte av trasig lampa.

## Emaljen

Rengör de emaljerade ytorna med en ren trasa, varmt vatten, och ev. lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel, som skadar emaljen.

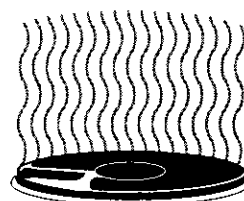


## Plattorna

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

### Rengöring och rostskyddsbehandling

- 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. fem minuter. Lätt rök och os utvecklas då rester av lösningsmedlet förångas.
- Ev. färg på händerna och emaljen, när den kallnat, tar du lätt bort med lacknafta.
- Färgen finns hos återförsäljarna och AB Elektroservice.



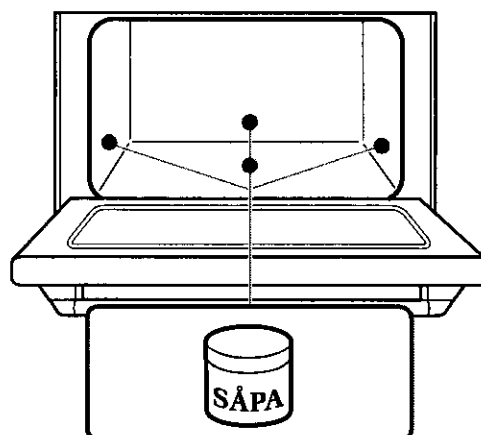
max. 5 min.



## Ugnen

Torka ur ugnen efter användning med varmt vatten och handdiskmedel. Gör så här om den är mycket smutsig:

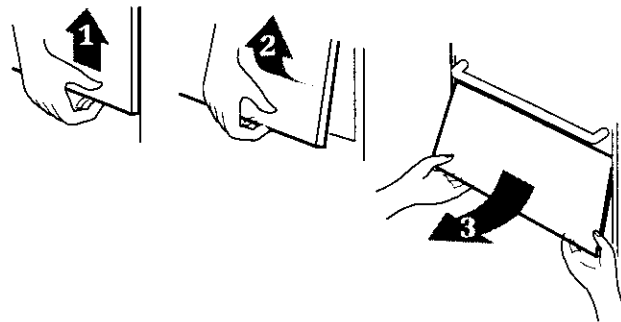
- Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ● över/undervärme i ca 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka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



## Ugnsluckan

Luckan har dubbla glas, varav det inre har ett värmereflekerande skikt. Vid rengöring kan du ta bort det yttre glaset. Fatta då glaset med båda händerna och lyft det uppåt samt utåt (se bild). Rengör sedan glaset med ett fönsterputsmedel. Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel.

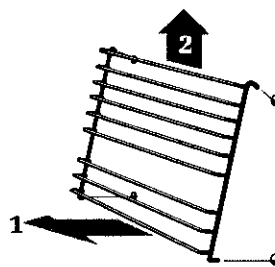
Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.



## Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stegar och galler för hand eller i diskmaskin. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras, ev. med tvålull.

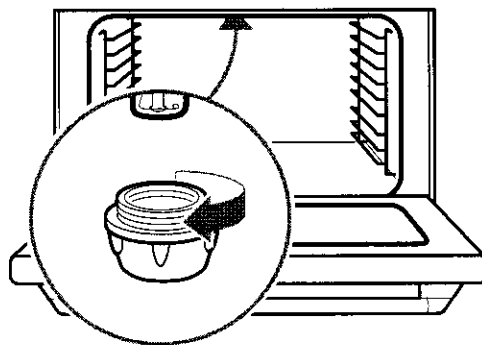
Plåt och långpanna rengörs efter användning med hushållspapper och ev. en bakplåtskrapa. De kan vid behov diskas för hand.



## Lamporna

### Byte av ugnslampa

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



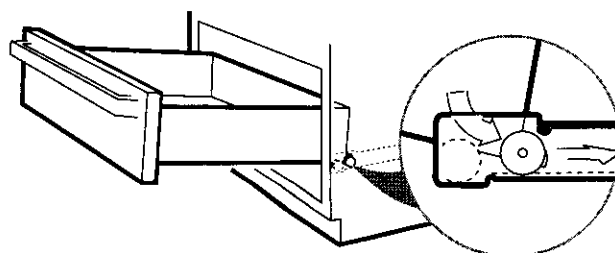
### Kontrolllamporna

De är av glimlampetyp och har normalt lång livstid. Om de slutar fungera kontakta AB Elektroservice.

## Förvaringslådan

Du kan vid behov ta ut lådan för rengöring. Drag ut den en bit och tag sedan i sidorna och lyft lätt uppåt så att lådan går fri från spärren i bakkanten. Drag sedan ut lådan helt och lyft ur den.

Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (se bild). Håll gärna lådan lite lyft den första biten när du skjuter in den, så hakar spärren inte fast i konsolen.



# Transportskador

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.

## Service och reservdelar



Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentköp EHL.

Det finns några enkla åtgärder som du själv får och kan göra om spisen inte fungerar tillfredsställande, se s. 18 och 19. Om problemet kvarstår kontakta service. Service och reservdelar erhåller du 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 nedanför så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

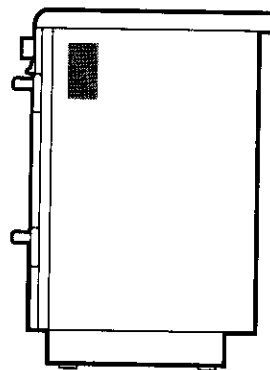
Modell .....

Prod. nr .....

Ser. nr .....

För service och reservdelar i Finland ansvarar kontrakterade serviceaffärer runt om i landet, samt OY ELECTROLUX KOTTALOUSKONEET AB HUOLTOLUX Björneborg.

Spisen har i Finland ett 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 som verifikation för inköpsdatumet.



## Konsumentköp EHL

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

# Tekniska uppgifter

|                     | QSP 600      | QSP 700       |
|---------------------|--------------|---------------|
| MÅTT (mm)           |              |               |
| bredd               | 597          | 697           |
| höjd, vid leverans  | 900          | 850           |
| djup                | 595          | 595           |
| VOLYM (liter)       |              |               |
| ugn                 | 48           | 48            |
| TOTAL EFFEKT (Watt) |              |               |
| 230 V- spis         | 9 015        | 9 015         |
| 400 V- spis         | 9 032        | 9 032         |
| 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         |

## BELYSNING

Spisen:

Kontrolllampor av glimlampetyp

Ugn:

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

*Med reservation för ändringar*

## Elektrisk anslutning

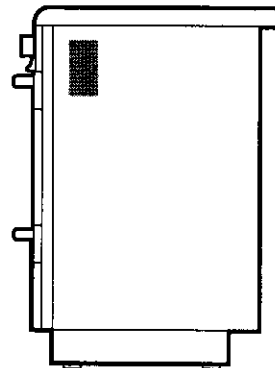


Ingrepp i spisen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

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

| Spänning      | Säkring |
|---------------|---------|
| 230 V 1 N fas | 20 A    |
| 3 N fas       | 3x10 A  |
| 400 V 2 fas   | 16 A    |
| 3 fas         | 3x10 A  |

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



# Installation

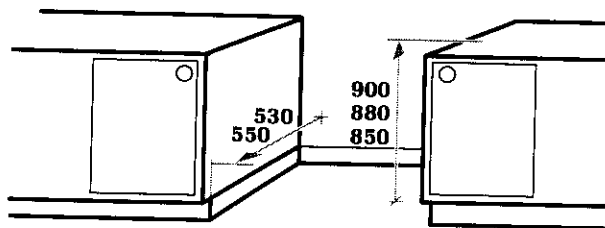


Installationsarbeten, ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv. skall utföras av behörig fackman. Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen. Undvik att spisen tippar vid onormal belastning, montera tippskyddet. Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats. Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet (extra tillbehör) skall vara monterat samt luckspärrarna i funktion.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild).

**60 cm bred spis** har fast sockel anpassad till en bänkhöjd på 900 mm och ett sockeldjup på 530 mm. 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 850 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Vid behov kan du ändra höjden och djupet på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 880 eller 900 mm och ett sockeldjup på 550 mm (se nedan).



## Ändring av sockelhöjd och -djup

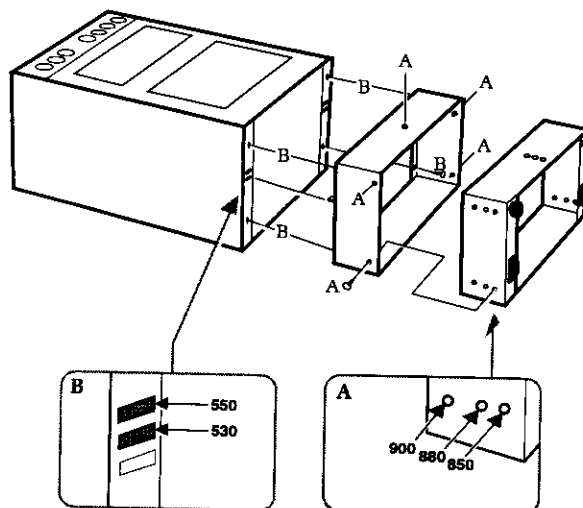
### Teleskopsockel

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



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

- 1 Lagg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
- 2 Skruva ur skruvarna A (5 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.
- 3 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
- 4 Välj läge 550 mm (se bild B) och sätt tillbaka den yttre sockeln. Skruva i skruvarna B och skjut in den inre sockeln en bit.
- 5 Skruva åter i A i något av hålen för 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd (se bild A).
- 6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.

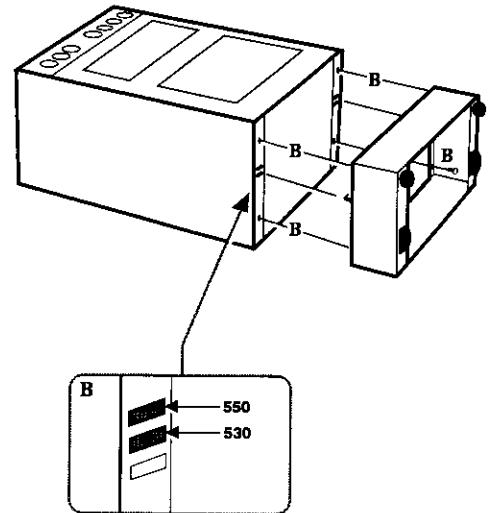


## Fast sockel



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

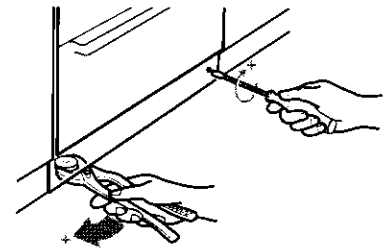
- 1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
- 2 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort sockeln.
- 3 Välj läge 550 mm (se bild B) och sätt tillbaka sockeln. Skruva i skruvarna B.
- 4 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



## Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettets skall fördela sig jämnt i stekpannan. Kontrollera genom att placera ett vattenpass på spisens hällram. Först på spisens vänstra eller högra sidokant, därefter på framkanten.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12 mm) spisens fötter och hjul. Använd en polygrip för att justera de främre fötterna och en kryssmejsel till de bakre hjulen.



## Montering av säkerhetsutrustning

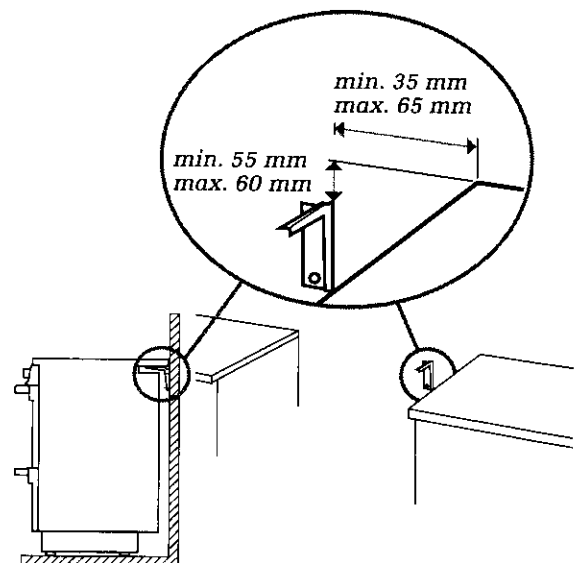
### Tippskyddet

Tippskyddet monteras på väggen bakom spisen, på vänster eller höger sida.



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

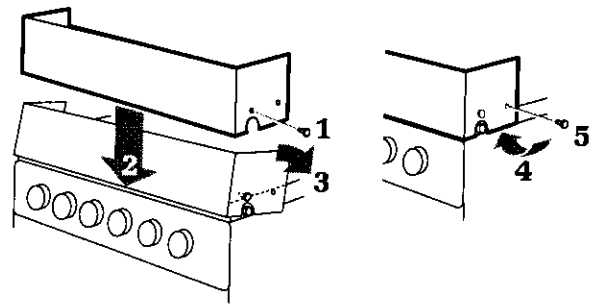
- 1 Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
- 2 Mät ut var tippskyddet skall placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Måttuppgifter (se bild), gäller för montering både på vänster som höger sida.  
Obs! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmättet 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.





### Kastrullskyddet (extra tillbehör)

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



### Luckspärrarna

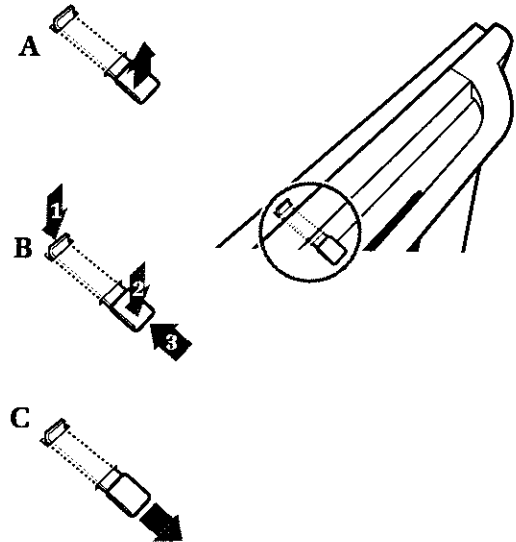
Spisen levereras med spärrarna i funktion.

**Öppna** luckan (bild A) genom att lyfta spärren uppåt, samtidigt som du drar luckan utåt.

För att sätta spärren **ur funktion** (bild B) öppnar du luckan. Kontrollera att ugnen inte är varm.

- 1 Tryck sedan ner haken på luckans överkant, samtidigt som
- 2 du trycker ner spärren på luckans framsida och
- 3 skjuter in den.

För att sätta spärren **i funktion** (bild C) drar du ut spärren på luckans framsida.



# Råd och tips vid praktiska problem

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

# 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 godkänt serviceföretag.

| Problem                          | Orsak   | Åtgärd   |
|----------------------------------|---|--|
| Spisen fungerar inte.            | Spisen får inte ström.  | Kontrollera att funktionsspärren är frånkopplad.<br>Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.<br>Byt trasig säkring. OBS! En säkring per fas.<br>Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.  |
| Luckspärren fungerar inte.       | Spärren är inte satt i funktion.                                | Sätt spärren i funktion (se s. 6).   |
| Det tar lång tid att koka/steka. | Olämplig kastrull, stekpanna.<br><br>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.<br><br>Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning. |
| Ugnslampan lyser inte.           | Lampan är sönder.   | Byt trasig lampa (se s. 12).   |
| Plattorna är rostiga.            | Spisen används sällan, t. ex. i fritidshuset.<br>Kokplattelock. | Rostskyddsbehandla plattorna regelbundet (se s. 11).<br>Lägg aldrig locket på en smutsig och fuktig platta. Smuts binder fukt och ökar därmed risken för rost.   |

# Tabell för matlagning

|                               | Ugns-<br>temperatur<br>°C | Fals-<br>placering | Köttets<br>innertemp<br>°C |
|-------------------------------|---------------------------|--------------------|----------------------------|
| <b>STEKNING</b>               |                           |                    |                            |
| Filé (fläsk, nöt, vilt)       | 175                       | 1-2                | 60                         |
| Fläskkarré                    | 175                       | 1-2                | 85                         |
| Kyckling                      | 175                       | 2-3                | –                          |
| Revbensspjäll                 | 175                       | 2-3                | –                          |
| Rostbiff, jämnt rosa snittyta | 125                       | 1-2                | 55-60                      |
| Rostbiff, rosa i mitten       | 175                       | 1-2                | 55-60                      |
| Bogbladsstek                  | 175                       | 1-2                | 75                         |
| Skinka, färsk                 | 175                       | 1-2                | 70                         |
| Stek (kalv, lamm, nöt, vilt)  | 175                       | 1-2                | 70-75                      |
| <b>MATRÄTTER</b>              |                           |                    |                            |
| Fisk, kokning                 | 200                       | 1                  |                            |
| Fisk, stekning                | 200-225                   | 1-2                |                            |
| Gratänger                     | 225                       | 2-4                |                            |
| Köttfärslimpa                 | 175-200                   | 2-3                |                            |
| Köttbullar i långpanna        | 225                       | 3-4                |                            |
| 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                       | 4                  |                            |

| Grillning                   | Ugns-<br>temperatur<br>°C | Fals-<br>placering | Skivat kött      |                                 |
|-----------------------------|---------------------------|--------------------|------------------|---------------------------------|
|                             |                           |                    | Tjocklek<br>i cm | Cirka tid per sida<br>i minuter |
| Biff                        | 275                       | 6-7                | 1,5              | 2,5- 3,5                        |
| Entrecôte                   | 275                       | 6-7                | 1,5              | 5                               |
| Fläsk, -karré, -kotlett     | 250                       | 6-7                | 1,5              | 6 -10                           |
| Grillkorv                   | 275                       | 7                  |                  | 5 totaltid                      |
| Hamburgare 100 g, djupfrost | 275                       | 7                  | 1,0-1,5          | 4 - 5                           |
| Kyckling i halvor           | 225                       | 1-2                |                  | 20 -25                          |
| Lever                       | 275                       | 6                  | 1,0-1,5          | 4 - 5                           |
| Revbensspjäll, tjocka       | 225-250                   | 1-2                |                  | 30 -40                          |

*Börja grilla efter 3- 5 minuters uppvärmning.*

# Tabell för bakning

|                        | Ugns-<br>temperatur<br>°C | Fals-<br>placering | Tid<br>minuter |
|------------------------|---------------------------|--------------------|----------------|
| <b>MATBRÖD</b>         |                           |                    |                |
| Bondbröd               | 225                       | 1                  | 30– 35         |
| Bullar (råg, graham)   | 225                       | 4                  | 10– 12         |
| Formbröd/limpor, lätta | 200–225                   | 1                  | 30– 40         |
| Hållkakor              | 200–225                   | 4                  | 10– 15         |
| Kuvertbröd/småfranska  | 225–250                   | 4                  | 8– 12          |
| Limpor, tunga          | 175–200                   | 1                  | 50– 60         |
| Scones                 | 225–250                   | 4                  | 8– 10          |
| <b>VETEBRÖD</b>        |                           |                    |                |
| Bullar                 | 225                       | 4                  | 8– 10          |
| Längder/kransar        | 200–225                   | 1                  | 15– 20         |
| Skorpor, färgsättning  | 200                       | 4                  | 10– 15         |
| Skorpor, torkning      | 100                       | 2–3                | 90– 120        |
| <b>MJUKA KAKOR</b>     |                           |                    |                |
| Muffins                | 225                       | 4                  | 10– 12         |
| Rulltårta              | 225–250                   | 4                  | 5– 7           |
| Sockerkaka, lätt       | 175–200                   | 1                  | 35– 45         |
| Sockerkaka, tung       | 150–175                   | 1                  | 50– 60         |
| Tårtbotten             | 175–200                   | 1–2                | 30– 40         |
| <b>SMÅKAKOR</b>        |                           |                    |                |
| Maränger               | 100–125                   | 4                  | 40– 50         |
| Mazariner              | 175–200                   | 4                  | 15– 20         |
| Mördegskakor           | 175–200                   | 4                  | 5– 10          |
| Pepparkakor            | 175                       | 4                  | 5– 7           |
| Smördegskakor          | 200–225                   | 4                  | 5– 12          |

## Allmänna råd:

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.

Ugnen har sju falsar (se bild). Falserna räknas nerifrån.

