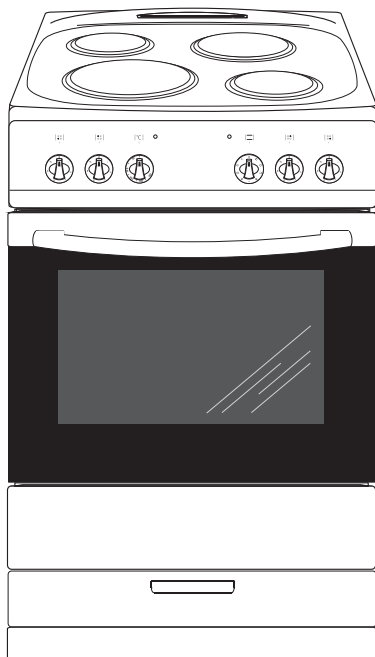


wasco



MOD. 726

DK	Betjeningsvejledning	2
S	Bruksanvisning	26

- Læs hele vejledningen omhyggeligt, før du tager komfuret i brug. Gør dig fortrolig med dit nye komfur og de forskellige betjeningsfunktioner i den rækkefølge, som fremgår af betjeningsvejledningen.
- Vær opmærksom på alle oplysninger og forklaringer vedrørende korrekt betjening og behandling. Derved opnår du, at dit komfur altid er klar til brug, og at det holder længe.
- Vær især opmærksom på alle oplysninger, som vedrører sikkerheden. De skal være med til at forebygge ulykker og skader på komfuret.
- Husk at gemme betjeningsvejledningen, der kan også blive brug for den på et senere tidspunkt.

Bemærk at denne betjeningsvejledning gælder for flere komfurer. Det er derfor ikke sikkert, at alle funktioner og udstyr er på dit komfur.

Bemærk!

Du skal have læst /forstået denne vejledning, før du begynder at betjene komfuret.

Komfuret er udelukkende bestemt til tilberedning af mad. Enhver anden anvendelse (fx. til rumopvarmning) er ikke i overensstemmelse med komfurets oprindelige anvendelsesbestemmelse og kan være farlig.

Producenten forbeholder sig ret til ændringer, der ikke påvirker komfurets funktion.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed.....	4
Beskrivelse af produktet	9
Specifikationer.....	10
Installationsvejledning.....	11
Betjening.....	13
Brug af ovnen – praktiske tips.....	18
Rengøring og vedligeholdelse.....	20
Foranstaltninger ved fejl.....	24
Tekniske specifikationer.....	25

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

Bemærk. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå derfor at berøre nogen varmeelementer, da de kan være varme. Lad ikke børn under 8 år betjene apparatet, med mindre det sker under opsyn af en voksen.

Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, med mindre de er blevet instrueret og vejledt i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Undgå at børn leger med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller betjene apparatet, med mindre det sker under opsyn.

Bemærk. Uovervåget kogning i fedt eller olie på kogepladen kan være farlig og føre til brand.

Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand. Afbryd apparatet, og dæk flammen med et låg eller et ikke-brændbart tæppe.

Bemærk. Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

Sluk apparatet efter brug, og stol ikke kun på indikationerne for registrering af kogegrej. Ovnens bliver meget varm ved brug og et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen.

Ved brug af ovnen kan tilgængelige dele blive meget varme. Undgå derfor at børn kommer i nærheden af ovnen.

Bemærk. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalgenstande til rengøring af glasset i ovndøren, da de kan ridse overfladen, hvilket kan føre til revner i glasset.

Bemærk. Ved udskiftning af ovnpæren skal komfuret slukkes ved hovedafbryderen. Der må ikke være strøm til komfuret, når ovnpæren skiftes.

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

- Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug. Vær opmærksom på, at nogle af komfurets dele bliver meget varme, når komfuret er i brug. Dette gælder især ovnlågens glasrude samt betjeningsknappernes metaldele, mm.
- Sørg for, at elektriske apparater og ledningerne til disse ikke er i direkte kontakt med ovnen, når den er varm, da isoleringen ikke kan tåle kraftig varme.
- Hold øje med komfuret under friture- og grillstegning. Olie og fedtstoffer kan antændes som følge af overophedning eller overkogning.
- Placér ikke genstande, som vejer over 15 kg, på den åbne ovnlåge eller genstande, som vejer over 25 kg, på ovnens varmeplade.
- Komfurets kogeplader og ovnen må aldrig anvendes til rumopvarmning.
- Læg aldrig aluminiumfolie i bunden af ovnen, da folien kan beskadige bundpladens emalje.
- Af samme årsag må gryder eller andre dele aldrig stilles direkte på ovnens bundplade.
- Sluk for hovedafbryderen til komfuret ved defekter eller fejl. Komfuret må først tages i brug igen, når fejlen af afhjulpet af en autoriseret reparatør.
- Komfuret er udelukkende bestemt til tilberedning af mad. Enhver anden anvendelse (fx. til rumopvarmning) er ikke i overensstemmelse med komfurets oprindelige anvendelsesbestemmelse og kan være farlig.

ENERGISPARETIPS

- **Undgå at kigge i gryder, når det ikke er nødvendigt.**

Undgå ligeledes at åbne ovnlågen, hvis det ikke er nødvendigt.

- **Brug kun ovnen til tilberedelse af større mængder mad**

Kød som vejer op til 1 kg kan tilberedes sparsommere på komfuret.

- **Brug ovnens restvarme**

Ved tilberedningstid over 40 minutter kan det anbefales at slukke for ovnen 10 minutter før tilberedningsprocessen er omme.

- **Steg med varmluft funktionen og lukket ovnlåge.**

- **Luk ovnlågen omhyggeligt**

Varmen kan slippe ud, hvis der er snavs på lågens tætninger. Det anbefales at fjerne den lige med det samme.

- **Undgå at montere komfuret direkte i nærheden af køleskabe/frysere.**

Dette kan medføre unødigt stigning i elforbruget.

UDPAKNING



Komfuret er blevet sikret mod transportskader under befordringen ved hjælp af en emballage. Efter foretaget udpakning bedes du sørge for, at emballagens elementer bortskaffes på

en miljøvenlig måde.

Alle materialer anvendt til emballeringen er miljøvenlige og 100% genanvendelige. De er markeret med et relevant symbol.

BORTSKAFFELSE



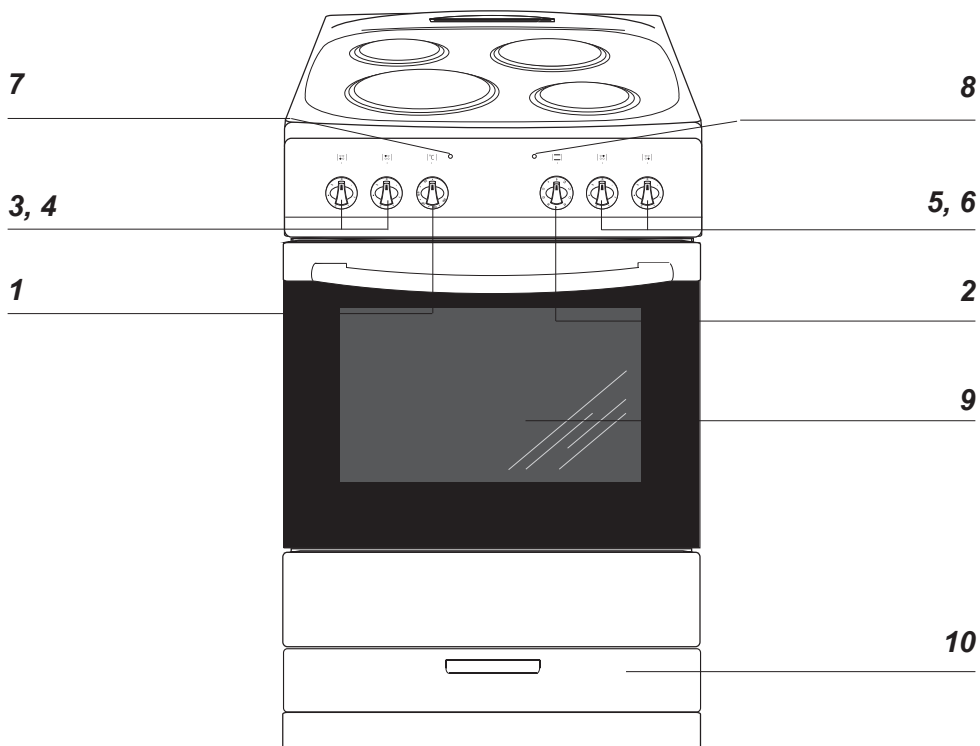
Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen

eller emballagen henviser til det.

Materialerne er genanvendelige ifølge deres mærkning. Ved genbrug, genanvendelse af stoffer eller andre former for genanvendelse af udtjente produkter bidrager du væsentligt til at beskytte miljøet.

Oplysninger om rette bortskaffelsespladser for udtjente elektroniske og elektriske produkter kan fås ved henvendelse til kommunen.

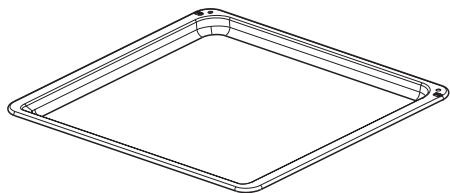
BESKRIVELSE AF PRODUKTET



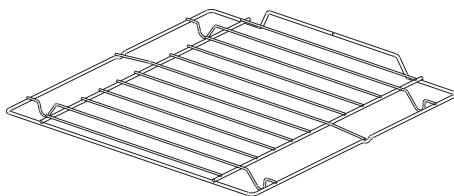
- 1 Knap til regulering af ovntemperatur
- 2 Betjeningsknap til ovnens funktioner
- 3 Betjeningsknap til kogplade, forreste venstre
- 4 Betjeningsknap til kogplade, bageste venstre
- 5 Betjeningsknap til kogplade, bageste højre
- 6 Betjeningsknap til kogplade, forreste højre
- 7 Varmeindikator for ovn
- 8 Kontrollampe
- 9 Ovn
- 10 Magasinskuffe

SPECIFIKATIONER

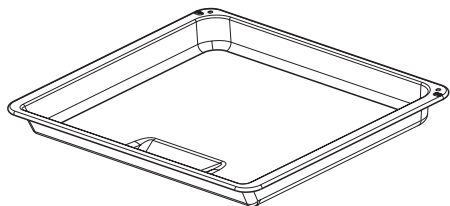
Komfurets udstyr



Bageplade

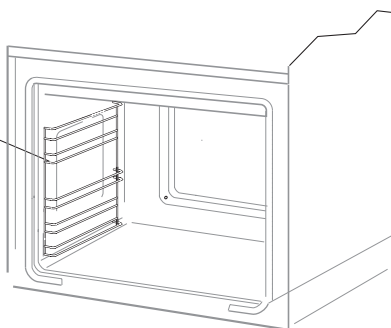


Grillrist



Bradepande

Ovnribber



INSTALLATION

Opstilling af komfuret

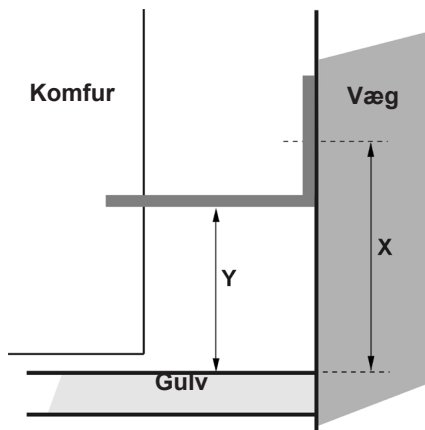
- Køkkenrummet skal være tørt og luftigt og have velfungerende ventilation. Komfurets opstilling skal sikre fri adgang til alle betjenings-elementer. Komfuret skal opstilles på et hårdt, jævnt gulv, (det skal ikke placeres på nogen sokkel).

- Et komfur bør kun bygges ind i køkken-elementer op til arbejdspladens højde dvs. 900 mm fra gulvet. Hvis komfuret anbringes mellem køkkenelementer, skal deres beklædning og lim til dens pålimning kunne modstå temperaturer på mindst 100°C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen bliver ødelagt, eller beklædningen går løs. Er der ingen sikkerhed vedr. møblernes varmebestandighed, skal komfuret anbringes mellem møbler i en afstand på ca. 2 cm.

- Emhætter skal monteres i henhold til vejledninger angivet i medfølgende brugervejledninger.

Før komfuret tages i brug, skal dets niveau justeres. Niveaueet kan justeres ved hjælp af indstillelige ben, der ligger i skuffen.

Montering af tippesikring i væggen

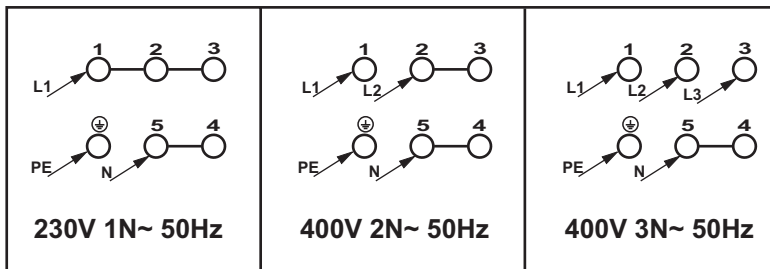
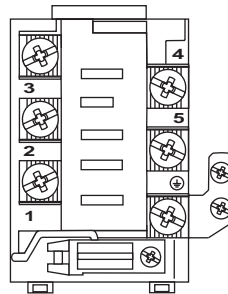
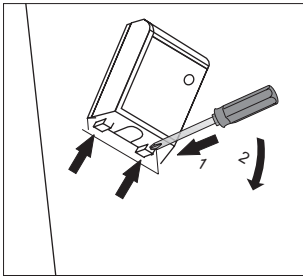


Komfur 600 mm, højde 900 mm
X=110 mm
Y=80 mm

INSTALLATION

Komfurets nettilslutning

- Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør. Derved sikres, at gældende regler i "Stærkstrømsbekendtgørelsen" bliver overholdt.
 - Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningselskab.
 - Tilslutning af komfuret kræver en separat strømkreds.
 - Tilslutningen må kun etableres ifølge el-diagrammerne, som findes på ydersiden af dækslet for tilslutningsklemmerne på bagpladen.
- Bemærk ! Dette produkt bruger 16 A.
- Ved tilslutning eller udskiftning af tilledningen skal mindst en ledning af typen HO5 VVF-5G2,5 eller tilsvarende anvendes.
 - **BEMÆRK!** Til opfyldelse af sikkerhedsforeskrifterne kræves en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).



BETJENING

▶ Inden du tager komfuret i brug

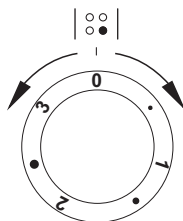
- Fjern emballeringselementer, tøm skuffen, gør ovnen ren invendigt for at fjerne beskyttelsesstoffer fra fabrikken,
- Tag ovnens udstyr ud og vask det i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Før ovnen tændes skal beskyttelsestapen på grillelementet fjernes.
- Tænd for ventilation i rummet eller åbn vinduet.
- Varm ovnen op (i ca. 30 minutter ved ca. 250°C), fjern snavs og rengør ovnen omhyggeligt.
- Udfør betjeningshandlinger med overholdelse af informationer vedrørende sikkerhed.

Ovnrummet bør kun rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

BETJENING

Betjening af kogeplader

- 0 Kokezone slukket
- Varmeholdningstrin
- 1 Viderekogningstrin
- Højt viderekogningstrin
- 2 Stegetrin
- Højt stegetrin
- 3 Opkogningstrin



Hver kogeplade reguleres ved hjælp af én af drejeknapperne på kontrolpanelet som vist med symbolerne over knappen.

Betjeningsknapperne har 7 indstillinger mellem 0 (slukket) og 3 (højeste varmetrin). De kan drejes i begge retninger over trin 0.

Ved kogning skal knappen først stilles på trin 3. Når grydens indhold begynder at koge, sænkes varmeindstillingen efter behov.

Efter at der er slukket for kogepladen, bliver den ved med at være varm i et stykke tid, og den kan bruges til at holde maden varm.

Den gule indikatorlampe lyser, når der er tændt for én eller flere kogeplader.

De forskellige trin anvendes mest hensigtsmæssigt som beskrevet herunder:

Trin - 3

Bruning af kød og opvarmning til kogepunkt.

Mellemtrin - ●

Lynstegning af kød ved meget høj temperatur.

Trin - 2

Velegnet til tilberedning af alle stegeretter: bøffer, koteletter, mm.

Mellemtrin - ●

Langsom stegning eller kraftig kogning.

Trin - 1

Viderekogningstrin f.eks., supper og grøntsager samt dampning.

Mellemtrin - ●

Langsom tilberedning (f.eks. ris) og til at holde tilberedt mad varm.

Trin - 0

Kogepladen er slukket. Restvarmen kan evt. bruges til at holde maden varm i en kort periode.

BETJENING

Valg af kogegrej

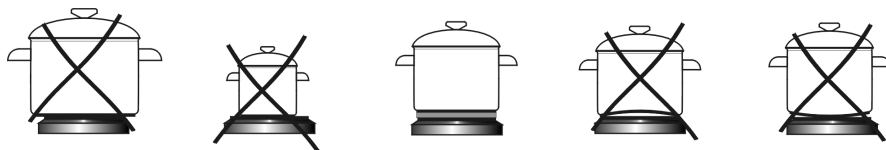
Der skal bruges kogegrej med en flad, massiv bund på kogepladerne.

Hvis gryderne er ujævne, bliver tilberedningstiden unødigt lang, og energiforbruget stiger.

Til madlavning ved meget høje temperaturer er kogegrej med en flad, tyk bund mest velegnet.

Brug af kogegrej uden låg er spild af energi. Brug derfor altid kogegrej med låg.

Gryden bør ikke være mindre end kogepladen.



Meget vigtigt!

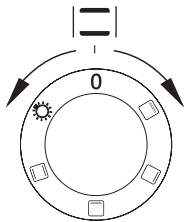
Vær opmærksom på, at komfurets overflade bliver varm, når det er tændt.

Der bør ikke placeres våde gryder eller låg med damp på de kogeplader, der ikke er i brug. Vand og damp danner med tiden aflejringer. Der må ikke stilles plastbeholdere på varme flader. Der må ikke tilberedes mad direkte på kogepladen, heller ikke i alufolie. Kogepladerne må ikke bruges som skærebræt.

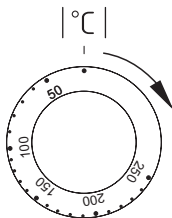
BETJENING

Ovnens funktioner og betjening

Ovnen kan opvarmes ved hjælp af et undervarme element, et overvarme element, et grill element. Ovnen styres med en funktionsvælger – knappen skal drejes i den ønskede funktion,



og en reguleringsknap for ovntemperatur - knappen skal drejes til den ønskede temperatur.



For at slukke for ovnen skal begge knapper stilles i position „•” / „0”.

Bemærk!

Opvarmningen af ovnen sker først, når ovntemperaturen er indstillet.

Funktionsvælgerens positioner



Belysning i ovnen

I denne position tændes lyset i ovnen.



Over- og undervarme

Når vælgeren drejes i denne position, vil ovnen opvarmes efter den traditionelle metode.



Undervarme

Når vælgeren drejes i denne position, opvarmes ovnen udelukkende ved brug af det nederste varmeelement. Brug denne funktion fx. til at bage kager færdigt nedefra.



Overvarme

Når vælgeren drejes i denne position, opvarmes ovnen udelukkende ved brug af det øverste varmeelement. Brug denne funktion fx. til at bage kager færdigt.



Grill

Når vælgeren er stillet i denne position, kan du grille fødevarer, når kun grill element er tændt.


BETJENING

Når ovnen tændes, lyser to kontrollamper, **7** og **8**. Kontrollampe **8** viser at ovnen er i drift. Kontrollampe **7** slukkes, når den valgte temperatur er nået. Såfremt det fremgår af madopskrifterne, at retten skal sættes ind i en opvarmet ovn, skal dette først gøres, når kontrollampe **7** slukker første gang. Under bagning vil kontrollampe **7** tænde og slukke adskillige gange (opretholdelse af ovntemperaturen). Kontrollampe **8** lyser også, når knappen er drejet i position "Belysning i ovnen".

Grillstegning

Grillstegningen sker ved, at maden påvirkes af infrarød varme, som udsendes af det glødende grilllegeme.

For at tænde grillen skal du:

- Dreje ovnens funktionsvælger i stilling grill .
- Varme ovnen op i ca. 5 minutter (med lukket ovnlåge).
- Anbringe pladen med grillmaden på ovnribben. Hvis du skal grille på risten, anbefales det at sætte en plade til opsamling af overskydende fedt ind på ovnribben lige under risten.
- Lukke ovnlågen.

OBS!

Grillstegning skal foregå ved lukket ovnlåge.

Når man benytter sig af grillfunktionen, kan tilgængelige dele blive meget varme. Sørg for at holde børn væk fra komfuret.

BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS




















► Baging

- Det anbefales at kager bages på de bageplader, som komfuret er udstyret med fra fabrikken,
- Ved brug af varmluftfunktion, er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
- Før du tager kagen ud af ovnen, skal du tjekke om kagen er gennembagt ved hjælp af en træpind. Hvis kagen er gennembagt, skal træpinden være tør og ren, efter du har stukket den ind i kagen.
- Det anbefales at lade kagen stå i ca. 5 minutter i ovnen, efter at ovnen er slukket.
- Værdierne for baging er kun vejledende værdier, og de kan reguleres efter egne erfaringer.

► Stegning af kød

- Stegning i ovn anbefales ved større mængder kød (over 1 kg). Mindre stykker kød tilberedes på komfuret.
- Det kan anbefales at bruge ildfaste fade til stegning. Håndtagene på disse fade skal ligeledes være ildfaste.
- Når du steger på grillristen, anbefales det at anbringe en bageplade med lidt vand på den nederste hylde skinne.
- Det anbefales at vende kødet mindst en gang midt i stegetiden. Under stegningen kan du også nogle gange dryppe kødet med kødsaften, som opstår under stegningen.

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Type af mad	Funktioner 	Temperatur °C	Ovnniveau ()	Tid [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

* tider er angivet til tilberedning af små portioner

Vigtigt!

Indstillingerne i denne tabel er kun vejledende, og skal tilpasses personlige erfaringer og præferencer.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sluk for strømmen, før rengøring. Alle knapper skal være drejet i position ”• ” / ”0”. Komfuret skal altid være kold før rengøring.

Rengøring kogeplader

Af og til bør kogepladerne dækkes af et tyndt lag smøremiddel, når de er håndvarme. Vi anbefaler symaskineolie eller cykelolie. Brug ikke madolier. De indeholder salt, som kan beskadige kogepladerne. Madrester på kogepladernes overflade eller kant fjernes med en skuresvamp eller en børste.

Brug ikke slibemidler. De kan forårsage rustdannelse på kogepladerne. Pladerne må ikke slibes med sandpapir.

Pas på ikke at spilde salt på kogepladerne. Det opløses ved kontakt med vand og giver grimme rustpletter. Brug kun tørt kogegrej, og læg ikke våde låg på kogepladerne.

Komfurets emaljerede dele kan rengøres med et mildt rengøringsmiddel og aftørres med en blød klud. Madrester kan aftørres under madlavningen med en tør klud. På denne måde undgås, at madresterne brænder sig fast og bliver vanskelige at fjerne.

Forkromede dele (f.eks. ringene omkring kogepladerne) kan let poleres med en blød klud).

Ovn

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.

Brug aldrig ovnspray eller stærke, rid-sende pudse- eller skuremidler.

- Lad ovnlågen stå åben et stykke tid efter våd rengøring, så fugten kan slippe ud.
- **Dampkogning og konservering forårsager kraftig fugtdannelse i ovnen. Sørg for at lade ovnen tørre godt, da der ellers kan opstå rustskader.**

„Steam Clean“ - Nem rengøring

Steam Clean er en speciel fremgangsmåde, som gør det nemt at rengøre ovnen uden anvendelse af dyre rengøringsmidler.

Skub den dybe bradepande ind i den nederste rille og hæld ca. 0,25 l vand i bradepanden.

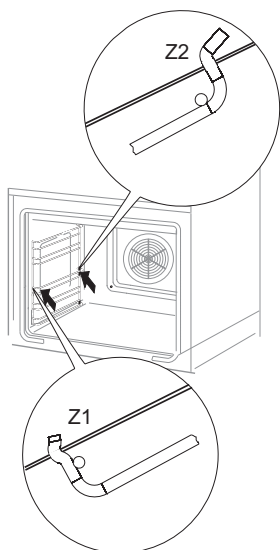
Tænd for ovnen: Indstil funktionsknappen på undervarme, temperaturen på 50°C og tiden på 30 min.

Vanddampen opløser madresterne i ovnen. Fjern nu ovnribberne og tør ovnens bund og sider af med med en fugtig klud eller

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Ovnribber

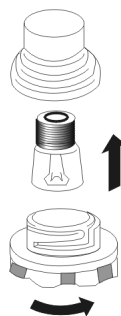
For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme (Z1), vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme (Z2). Efter rengøring monteres ovnribberne igen ved at stikke dem i ovnens huller og trykke klemmerne (Z1 og Z2) ind.



Udskiftning af ovnpære

Ved udskiftning af ovnpæren skal komfuret først slukkes ved hovedafbryderen. For at undgå risikoen for elektrisk stød må der ikke være strøm til komfuret, når ovnpæren skiftes.

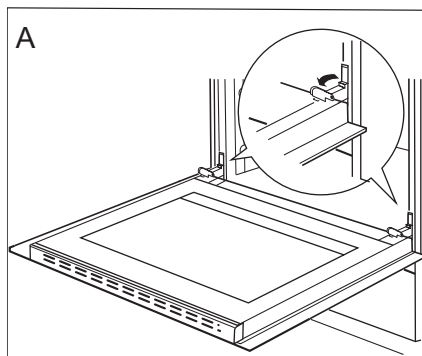
- Stil alle betjeningsknapper i position "●"/"0" og sluk for strømforsyningen til komfuret ved hovedafbryderen.
- Fjern beskyttelsesglasset foran pæren ved at dreje det mod venstre.
- Fjern pæren og erstæt med en ny 230 V pære (type 25W/E 14, T 300 °C).
- Sørg for, at pæren er skruet rigtigt fast i fatningen.
- Sæt beskyttelsesglasset på igen ved at dreje det mod højre.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

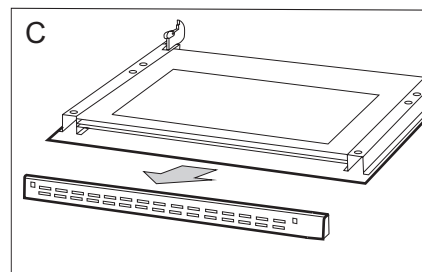
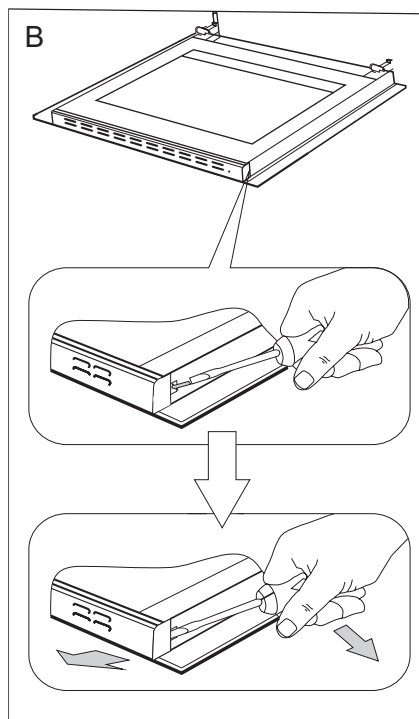
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt rækkefølge. Ved monteringen skal du sørge for, at udskæringen i hængslet sidder rigtigt på fremspringet af hængslets holder. Husk altid at skubbe holdebøjlerne ned igen efter montering af ovnlågen. Ellers kan hængslet blive beskadiget, når ovnlågen lukkes.



Holderbøjle på hængsel, der er skubbet op

Afmontering af det inderste glas

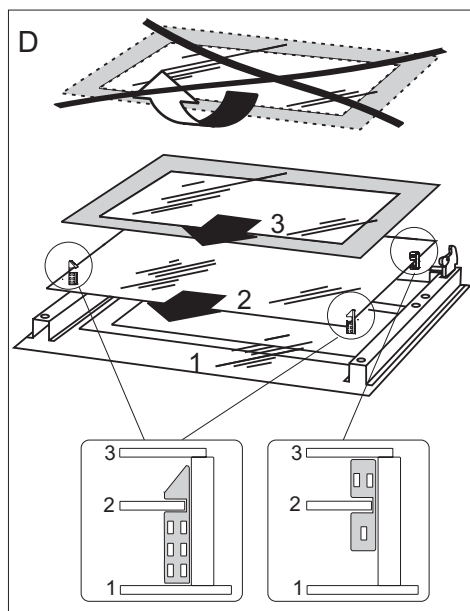
1. Hægt den øverste dørliste af ved at lirke dens sider med en flad skruetrækker (fig. B).
2. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

3. Træk derefter glasset ud (Fig. D). Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.

Vigtigt! Tving ikke toplisten ind på begge sider af døren samtidigt. For at påsætte toplisten korrekt på døren, skal du først sætte den venstre ende på døren og derefter presse den højre ende ind, indtil du hører et „klik“. Pres derefter den venstre ende ind, indtil du hører et „klik“.



FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

- Slukke for komfuret
- Afbryde strømmen til komfuret
- Nogle små fejl kan du afhjælpe på de egen hånd ved at følge vejledningerne i tabellen. Før du tilkalder Service, bedes du kontrollere de enkelte problemer i tabellen.

PROBLEM	ÅRSAGEN	AFHJÆLPNING
1.Elektrisk udstyr virker ikke.	Strømtilførsel er afbrudt.	Tjek sikring i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af.
2.Belysning i ovnen virker ikke.	Pæren er løsnet eller beskadiget.	Skrue pæren fast eller udskift den forbrændte pære (se <i>kapitel Rengøring og vedligeholdelse</i>).

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding	230V / 400V~50 Hz
Nominalydelse	max.8,0 kW
Komfurets dimensioner	90 / 60 / 60,5 cm
Ovnens nytterumfang*	65-72 liter
El klasse	på el – etiket
Vægt	ca. 47 kg

Dette apparat opfylder bestemmelserne i henhold til EU normer EN 60335-1, EN 60335-2-6

* efter EN 50304

Rumfanget afhænger af ovnsens udstyr

- angivet på skiltet med eleffektivitet

S

- Läs hela bruksanvisningen noga innan du börjar använda spisen.
- Bekanta dig med din nya spis och dess olika användningsfunktioner i den ordningsföljd de beskrivs i bruksanvisningen.
- Var uppmärksam på alla upplysningar och förklaringar gällande korrekt användning och behandling. Därmed ser du till att din spis alltid är redo att användas och att den håller längre.
- Var särskilt uppmärksam på alla upplysningar som rör säkerheten. Därmed förebygger du olyckor och skador på spisen.
- Kom ihåg att spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

Observera att dessa instruktioner gäller för flera kaminer. Det är därför inte säkert att alla funktioner och utrustning på din spis.

Observera!

Du ska ha läst och förstått denna bruksanvisning innan du använder spisen första gången.

Spisen är endast tänkt att användas som kokanordning. Utnyttjande av kokplattan för andra ändamål än matlagning (t ex för uppvärmning av lokalen) är inte tillåtet då det är förenat med risker.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar som inte påverkar spisens funktion.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsanvisningar	28
Produktbeskrivning	33
Uppgifter angående utrustning	34
Installation	35
Användning	37
Bakning, köttstekning - praktiska råd	42
Rengöring och underhåll	44
Åtgärder vid fel	48
Tekniska data	49

SÄKERHETSANVISNINGAR

Obs. Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undgå att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda spisen utan vuxens uppsikt.

Spisen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

Obs. Ha alltid uppsikt över spisen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda.

Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut spisens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

Obs. Brandrisk: Använd inte kokyten som förvaringsplats.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.

När man använder ugnen, blir några delar heta.

Obs. Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa metallföremål när du rengör spisens glasytor. Ytan kan repas, vilket kan orsaka sprickor i glaset.

Obs. Vid byte av glödlampan i ugnen måste spisen stängas av med huvudströmbrytaren. Det får inte finnas någon strömtillförsel till spisen när lampan byts.

Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör spisen.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Håll uppsikt över barn när spisen används.
- Grytor, kokzoner, ugn och värmesköld blir mycket heta vid användning och är fortfarande varma en stund efter att kokzonerna eller ugnen stängts av.
- Låt inte barn röra vid eller leka med knappar eller ugnslucka, och se så gott det går till att de inte befinner sig i närheten av spisen.
- Se till att andra elapparaters anslutningsladdar inte kommer i kontakt med varma kokzoner eller kläms fast i ugnsluckan. Var särskilt försiktig om du använder stickkontakter som sitter i närheten av spisen.
- Använd aldrig spisens kokplattor eller ugnen för rumsuppvärmning.
- Mycket heta oljor och fetter kan antändas. Hall därför alltid ett öga på spisen under fritering.
- Lägg aldrig aluminiumfolie på ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplattens emalj.
- Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplatt.
- Stäng av spisens huvudströmbrytare vid defekter eller fel. Spisen får inte användas igen innan felen avhjälpes av en fackman.
- Spisen är endast tänkt att användas som kokanordning. Utnyttjande av kokplattan för andra ändamål än matlagning (t ex för uppvärmning av lokalen) är inte tillåtet då det är förenat med risker.

HUR MAN SPARAR ENERGI

Den som använder energi på ett ansvarigt sätt sparar inte bara pengar utan också miljön. Därför ska vi spara energi! Man kan göra det genom att:

- **Undvik att lyfta på locket i onödan**

Man ska inte heller öppna ugnsluckan i onödan.

- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder**

Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på spisen.

- **Utnyttja eftervärmen**

Då man kokar något under längre tid än 40 minuter rekommenderas det att ugnen stängs av 10 minuter innan maten är färdigkokt.

- **Vid bakning, använd värmecirkulation och stängd ugnslucka**

- **Stäng ugnsluckan noggrant**

Värme sipprar ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

- **Placera spisen långt ifrån kyl- och frys-skåp**

Genom att placera spisen långt ifrån kyl- och frysskåp minskar energiförbrukningen.

Miljöskydd



Tänk på att emballage, använda elapparater, reservdelar o.s.v. är återanvändbara material.

Se alltid till att materialen deponeras enligt de föreskrifter som gäller för återanvändning.

Kassering av förbrukade produkter

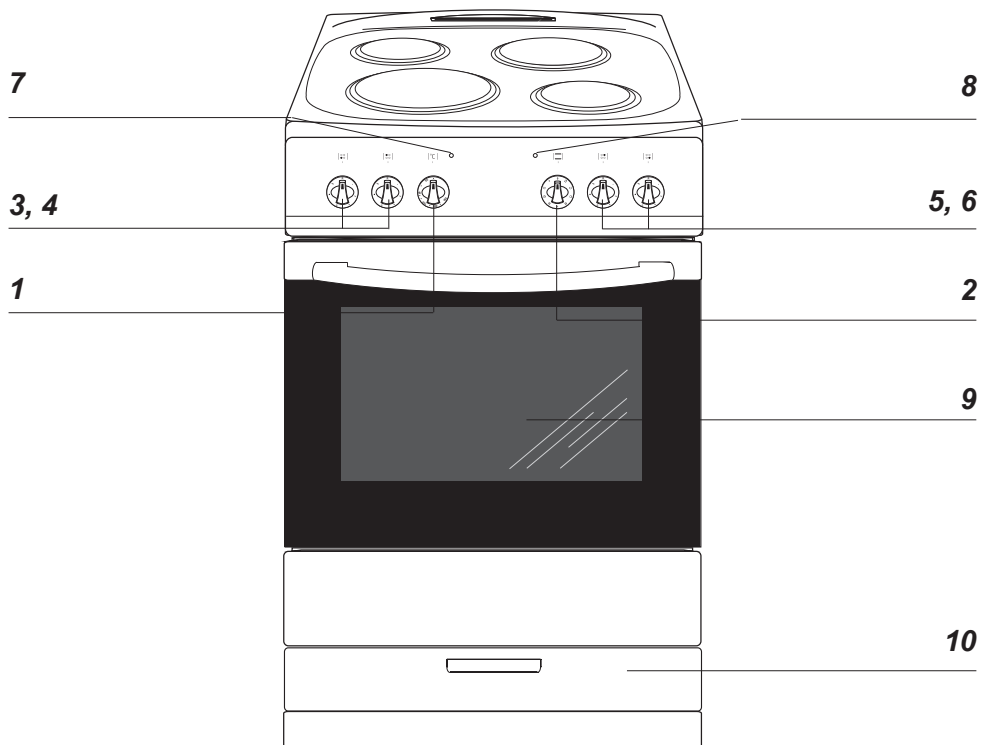


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig be-
teckning. Genom återvinning av materialet i
den förbrukade produkten bidrar man till ett
stärkt miljöskydd.

Kontakta din kommun för uppgifter om var i
din kommun det finns organisationer som tar
hand om förbrukade produkter.

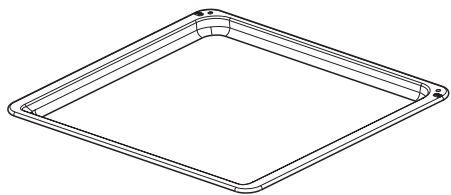
BESKRIVNING AV PRODUKTEN



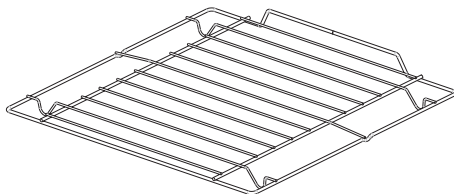
- 1 Knapp för reglering av ugnstemperatur
- 2 Kontrollknapp för ugnsfunktioner
- 3 Kontrollknapp för kokplatta, främre vänstra
- 4 Kontrollknapp för kokplatta, bakre vänstra
- 5 Kontrollknapp för kokplatta, bakre högra
- 6 Kontrollknapp för kokplatta, främre högra
- 7 Värmeindikator för ugn
- 8 Kontrollampa
- 9 Ugn
- 10 Förvaringslåd

UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

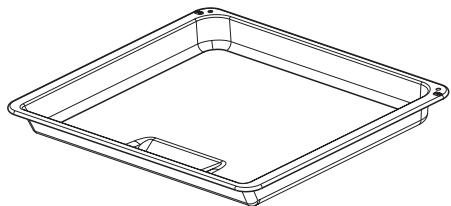
Spisens utrustning



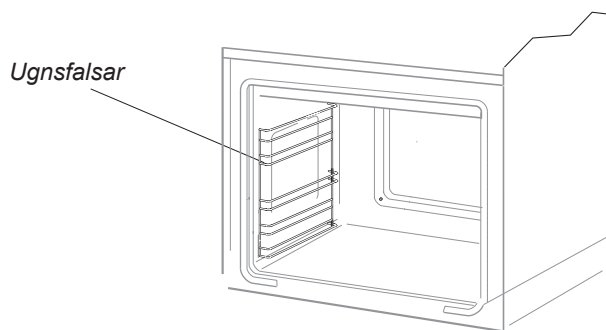
Bakplåtar



Rosfritt grillgaller



Långpanna

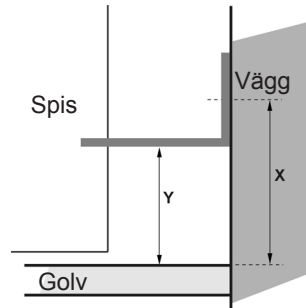


INSTALLATION

Uppställning av spisen

- Rummet som spisen står i ska vara torrt och dragigt och ha en väl fungerande ventilation enligt gällande tekniska föreskrifter.
- Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100°C, annars riskerar möbeln att deformeras. Om man inte är säker angående möblers temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.
- Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).
- Innan man börjar använda spisen ska man se till att den står rakt (vågrätt), t ex med hjälp av ett vattenpass. Detta är särskilt viktigt för att olja i stekpannan ska fördelas jämnt. Du gör nivåjusteringen med hjälp av de justeringsben som du kommer åt genom att öppna ugnslådan.

Montering av tipskydd

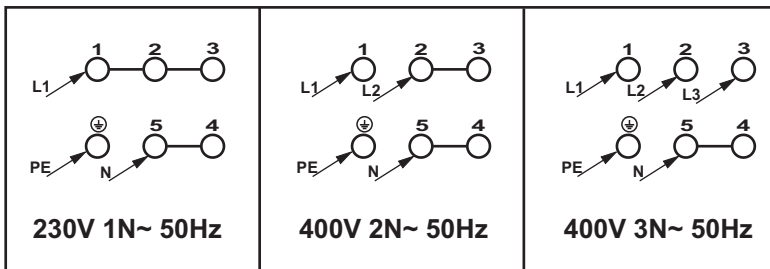
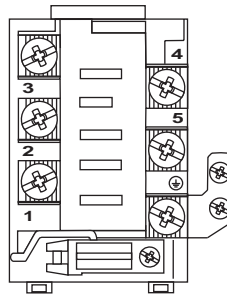
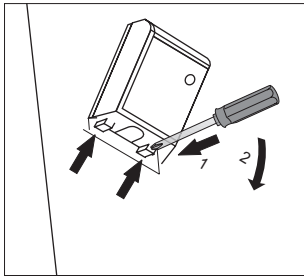


Spis 60 cm, höjd 90 cm
X = 110 mm, Y = 80 mm

INSTALLATION

Inkoppling av spis till elsystem

- Installationen får endast genomföras av en auktoriserad elinstallatör. Därmed säkerställs att gällande regler för starkström följs.
- Installationen måste följa eventuella speciella krav som fastställts av lokala leverantörer.
- Anslutningen av spisen kräver en separat strömkrets.
- Anslutningen får endast göras i enlighet med de eldiagram som beskrivs på utsidan av skyddet för anslutningsklämmorna på den bakre plåten.
- Vid anslutning eller byte av kopplingsladdan måste minst en sladd av typen HO5 VVF-4G2,5 eller motsvarande användas.
- **OBS!** För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (Kan vara en huvudströmbrytare).



ANVÄNDNING

Innan man börjar använda spisen

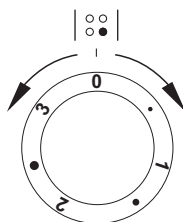
- avlägsna delar av förpackningen om sådana finns kvar, töm ugnslådan och rengör ugnen
- ta ut ugnens utrustning och tvätta den i varmt vatten med lite diskmedel i,
- sätt på ventilationen (fläkt) i rummet eller öppna fönster,
- värm upp ugnen (250°C i ca. 45 min.), ta bort smuts och rengör ugnen noggrant.
- följa betjäningssanvisningar och skyddsföreskrifter

Ugnen får endast tvättas med varmvatten med diskmedel (inte med några starkare rengöringsmedel).

ANVÄNDNING

ANVÄNDNING AV KOKPLATTOR

- 0 Kokplatta avstängd
- Varmhållningssteg
- 1 Vidarekokningssteg
- Höjt vidarekokningssteg
- 2 Steksteg
- Höjt steksteg
- 3 Uppkokningssteg



För att sätta på och reglera den önskade kokplattan, vrid respektive vred fram till önskat läge (se symbolen ovanför vredet). Ju högre siffra, desto högre temperatur.

0 Avslagen.

Eftervärmen från en avslagen kokplatta kan utnyttjas för uppvärmning och varmhållning.

• Varmhållning.

Används vid svagvidarekokning eller varmhållning.

1 Uppvärmning till kokpunkt.

Används vid jämn uppvärmning av medelstora matmängder till kokpunkten.

• Snabb uppvärmning till kokpunkt.

Används till att koka upp större matmängder.

2 Stekning och fortsatt stekning.

Används till bryning och stekning av mindre eller större matmängder, som skall stekas vid lägre temperatur.

• Stekning och bryning.

Används till kraftig bryning och stekning av maträtter, som skall stekas vid högre temperatur.

3 Snabbkokning.

Används till snabbuppkokning eller annan kraftig uppvärmning.

ANVÄNDNING

VAL AV KOKKÄRL

- Tillaga aldrig någonting direkt på kokplattorna – inte heller något som är inlindat i folie. Ställ aldrig skålar av plast eller trä på kokplattorna. Använd bara grytor mm. avsedda för elektriska kokplattor. Bra kokkärl är något dyrare, men merutgiften är snabbt intjänad i form av längre livstid och bättre funktion.
- Använd alltid grytor och pannor med plan, glatt och helst tjock botten. Detta är inte minst viktigt vid fritering eller annan användning, som kräver hög temperatur. Kokkärl med ojämn botten förlänger tillagningstiden och ökar därmed också energiförbrukning.
- Kärlets botten skall ha samma eller större diameter än själva kokplattan (aldrig mindre diameter).
- Spill aldrig sockerhaltig vätska på kokplattorna.
- Olja och fett uppnår mycket höga temperaturer. Friterar bara maträtter i olja och fett under tillsyn.
- Använd alltid tätslutande lock. Det sparar energi.
- Se till att kokkärlets botten är torr och helt ren. Ställ aldrig våta eller fuktiga kokredskap varken på påslagna eller varma kokplattor.
- Grytor, andra kokkärl mm. med handtag av trä eller plast skall inte användas i ugnen.
- Följ i övrigt alltid leverantörens anvisningar för gällande kokkärl.

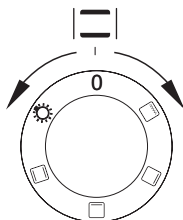


ANVÄNDNING

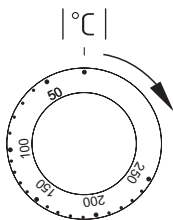
Användning av ugnen

Välj önskad funktion och temperatur och vrid vredet medurs till det. När ugnen startas tänds en röd och en gul kontrollampa. Den gula visar att ugnen fungerar. Den röda släcks när ugnen har uppnått önskad temperatur.

Ställ in önskad ugnsfunktion, med funktionsvredet



Ställ in temperaturvredet på önskad temperatur.



Du stänger av ugnen genom att vrida båda vreden till läge „•“ / „0“.

Ugnens funktionsknapp - Inställning:



Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



Över- och undervärme

Inställning av vredet i den här positionen gör att ugnen värms upp med en konventionell metod.



Undervärme

Med vredet inställt i denna position värms ugnen upp endast med hjälp av den nedre värmeanordningen. Denna funktion ska användas t.ex. vid gräddning underifrån.



Övervärme

Med vredet inställt i denna position värms ugnen upp endast med hjälp av den övre värmeanordningen. Denna funktion ska användas t.ex. vid gräddning ovanifrån.



Grill på

Med denna inställning aktiveras grillen.

ANVÄNDNING


Kontrollampor

Aktivering av ugnen signaleras genom att två kontrollampor börjar lysa – en **7** och en **8**. När den **8** kontrollampan lyser betyder det att ugnen arbetar. När den kontrollampan **7** släcks betyder det att ugnen nått inställd temperatur. Om det i receptet för en maträtt rekommenderas att maträtten ska placeras i en uppvärmd ugn ska man göra det först efter att den kontrollampan **7** slocknat. Under bakning ska den lampan **7** lysa och slockna en stund (bevarande av temperatur i ugnskammaren). Den kontrollampan **8** kan även lysa när vredet står i position "Belysning av ugnkammare".

Grillstekning

Grillprocessen görs genom användande av infraröda strålar på en maträtt. Infraröda strålar emitteras av ugnens glödande värmeanordning.

För att aktivera grillfunktionen ska man:

- välj funktionen grill  med funktionsvredet,
- värma upp ugnen i ca. 5 minuter (med stängd ugnslucka),
- placera en bakplåt med maträtt i ugnen på en lämplig arbetsnivå. Om man grillar på grillgaller ska man placera en plåt under grillgallret - för fett som ska droppa ner,
- stänga ugnsluckan.

Observera!

När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

När man använder grillfunktionen kan några delar av ugnen bli heta. Därför rekommenderas det att inte låta barnen komma nära ugnen.

BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD




















Bakning

- Vi rekommenderar att du gräddar kakor på de bakplåtar som medföljer spisen från fabriken.
- När du använder varmluftfunktionen behöver du inte förvärma ugnen.
- Kontrollera kakan med en provsticka innan du tar ut den ur ugnen.
(Om kakan är färdig ska provstickan vara torr och ren när du tar upp den ur kakan.)
- Vi rekommenderar att du låter kakan stå kvar i ugnen i ca 5 minuter efter det att du stängt av ugnen.
- Temperaturangivelserna för bakning är endast vägledande värden, de kan regleras allt efter egna erfarenheter.

Stekning av kött

- Stekning i ugn rekommenderas vid större köttmängder (över 1 kg). Mindre köttbitar tillagas på spisen.
- Det rekommenderas att du använder eldfasta fat till stekning. Även fatens handtag bör vara eldfasta.
- När du använder grillen rekommenderar vi att du ställer en bakplåt med lite vatten i på den nedersta falsen.
- Vänd köttet minst en gång när halva stektiden har gått. Några gånger under stekningen kan du även ösa köttet med stekslyn som bildas under stekningen.

BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

Maträtt	Ugnens funktion 	Temperatur °C	Nivå ( 4)	Tid [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

*angivna tider gäller tillagning i små former

Viktigt!

Uppgifter i tabellen är ungefärliga och ska korrigeras utifrån personliga erfarenheter och gastronomiska preferenser.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång).
Använd aldrig ugnsspray eller starka, repande puts- eller skurmedel.
- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.
- **Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.**
- Vid rengöring av fläktens fettfilter måste ugnen vara avstängd innan fettfiltret tas bort.

Ångrengöring – Steam Clean

Placera en skål med 0,25 liter vatten längst ned i ugnen och stäng ugnsluckan. Sätt ugnen på 50°C och funktionsvredet på läge "undervärme". Värm ugnen i ca. 30 min. Öppna sedan ugnsluckan, torka ugnen med trasa eller tvättsvamp och rengör sedan ugnen med varmt vatten med diskmedel i.

Skötsel av emaljhäll och plattor

Skydda hällen mot missfärgning genom att torka av den efter varje användning. Undvik rengöringsmedel med starkt skurande eller repande verkan. Använd vanligt handskmedel eller såpa Vill man polera extra, tar man försterputsmedel.

Plattorna ska rengöras så snart de blivit smutsiga. Smuts som får sitta kvar kan orsaka rost. Dessutom försämras värmeöverföringen. Gör rent med löddrande tvålull, och torka plattorna med hushållspapper.

Gnid sedan in dem med kokplattsputs som ger ett skyddande skikt.

Lägg aldrig fuktiga grytlock på plattorna - det ger i längden upphov till rost.

Skåpytor

Emaljerade ytor (ugnsens botten, ugnsluckan) och kontrollpanelen torkas av med en fuktig trasa med såpvatten. Smuts som sitter hårt fast kan eventuellt mjukgöras genom att täcka området en stund med en fuktig trasa.

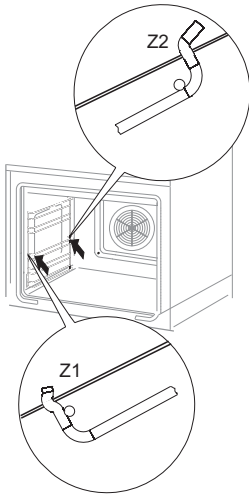
OBS!: Använd aldrig starka, repande puts- eller skurmedel.

Design i rostfritt stål: Rengör ytor av rostfritt stål med en fuktig trasa, eventuellt med normalt rengöringsmedel för rostfria stålytor.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Ugnsfalsar med utdragbara bakplåts-skenor

Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten (Z1) och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste (Z2). Efter att ha rengjort ska man placera dem i ugnens öppningar och trycka ner fäste (Z1 och Z2).

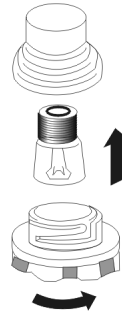


Byte av ugnslampa

Vid byte av lampan i ugnen skall spisen göras strömlös.

Detta görs för att undgå skador så som elektrisk stöt.

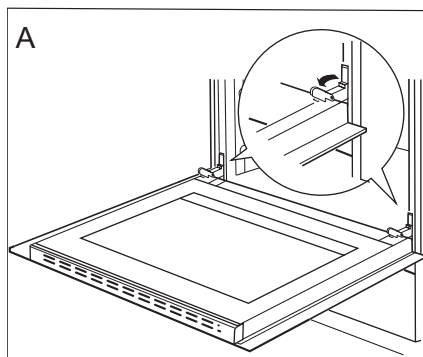
- Vrid alla vrid till position “●”/“0” och stäng av strömmen till spisen
- Ta bort skyddsglasets vid lampan, genom att vrida glaset till vänster.
- Ta bort glödlampan och byt ut den mot en ny 230v lampa (typ 25W/E 14, T 300 °C)
- Se till att glödlampan är ordentligt fastskruvad.
- Sätt tillbaka skyddsglasets, genom att vrida det till höger.
- Slå på stömmen igen.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

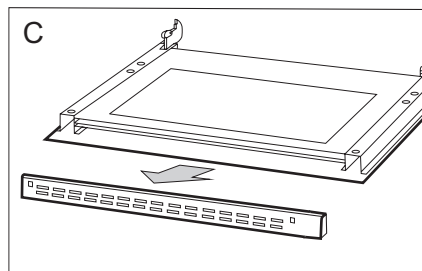
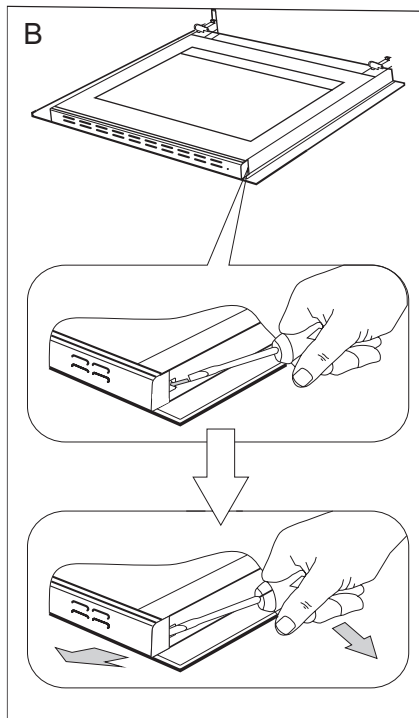
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd ordning. Vid återplacering av luckan ska man se till att en utskärning som finns på gångjärnen placeras på gångjärnets greppavsats på rätt sätt. Efter att luckan återplacerats ska man ovillkorligen dra ner säkerhetsdelen. Om man inte drar den ner, kan det orsaka skada på gångjärnen vid försök att stänga luckan.



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

Avmontering av det innersta glaset

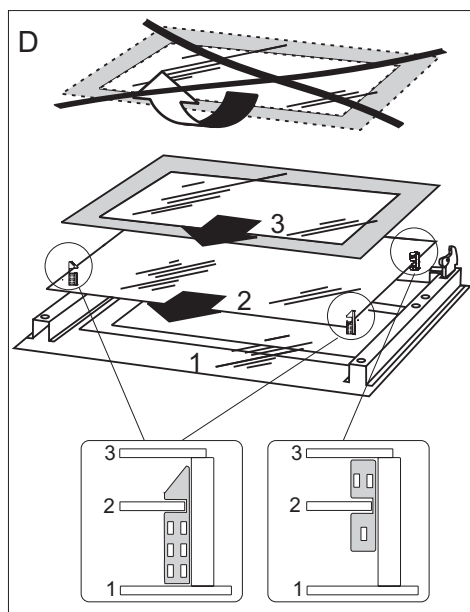
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

3. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D). Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

Viktigt! Tryck inte in den övre profilen på luckans bägge sidor samtidigt. För att passa in luckans övre profil på rätt sätt placerar du profilens vänstra ände mot luckan och trycker sedan in den högra änden tills du hör ett „klick”. Därefter trycker du in den vänstra änden tills du hör ett „klick”.



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

- Stänga av spisen
- Slå av strömmen till spisen
- Vissa småfel kan du själv åtgärda genom att följa anvisningarna i tabellen.

Kontrollera de enskilda felen i tabellen innan du kontaktar service.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
1. Den elektriska utrustningen fungerar inte.	Avbrott i strömtillförseln.	Kontrollera säkringen i proppskåpet, byt säkring om den har smält.
2. Ugnsbelysningen fungerar inte.	Lampan är lös eller skadad.	Skruva fast lampan eller byt ut den (se kapitel "Rengöring och underhåll").

TEKNISKA DATA

Märkspänning	400 / 230V~ 50 Hz
Märkeffekt	maks. 8,0 kW
Mått	90 / 60 / 60,5 cm
Anvandbar volym *	65-72 liter
Vikt	ca. 47 kg

EU – standardi: EN 60335-1, EN 60335-2-6

*Norm EN 50304

wasco
