

# Bruksanvisning

## Elektrotermo

Spis ETH 6565 F U1  
ETH8080 U1, ETH 9075 U1



## Användningsområde

Spisen är avsedd för beredning av mat.

## Uppackning

Emballaget avlägsnas och skyddsplasten tas bort. De rostfria ytorna torkas med en fuktig trasa. Spola aldrig direkt mot spisens panel eller elanslutning.

## Transportskador

Undersök godset noga efter uppackning och kontrollera om det utsatts för skador under transporten. Om godset är skadat ska skadan omedelbart anmälas till transportbolaget (måste anmälas inom sju dagar efter ankomst).

## Transportsäkringar

Spisen är inte utrustad med några speciella transportsäkringar annat än emballaget.

## Installation

Spisen är försedd med fyra ställbara fötter. Placera spisen på avsedd plats och justera in de ställbara fötterna så spisen står vågrätt. Spisen ska anslutas till fast ledning 400V ~3NJ. Elanslutning sitter i vänster bakkant av bottenplåten. Kopplingsplinten finns placerad i kopplingslådan till vänster på underhyllan.

## Viktigt

Tänk på att inte hälla vatten direkt på heta plattor då risk finns att den bildade ångan kan förorsaka brännskador

## Beskrivning

Spishällen är uppbyggd av ett rostfritt stativ med underhylla 200 mm över golvet. Plattorna sitter fast i kraftiga profiler och leder som gör dem fällbara. Under spiskroppen sitter en utdragbar spillplåt för spill och överkok. Spisplattorna styrs av sjuläges strömställare, en signallampa indikerar när spisen är påslagen. Ugnen kan användas dels som stek- och som varmluftsugn. De olika funktionerna regleras med ett funktionsvred. Råd för bakning/matlagning se sid 6-7.

## Så här används spisen

Sätt plattan på önskad effekt, signallampan indikerar när någon platta är påslagen. Ugnen regleras med strömbrytare och termostat placerade i elpanelen.

## Allmänna råd

Tänk på att tömma spillplåten innan den blir

## Skötsel

Spisen rengörs med skonsamt rengöringsmedel. Torka av med fuktig trasa. *Spola aldrig* direkt mot spisen. Spisen bör vara avstängd när den inte används.

full och spillet rinner ner på underhyllan.

## Säkerhet

Produkten är konstruerad och tillverkad enligt SS EN 60 335-2 vad gäller elsäkerheten. Hänsyn är tagen till EG's maskindirektiv beträffande hygienkraven.

**OBSERVERA!** När spisen ska installeras intill väggar, köksinredning eller liknande rekommenderas det att dessa är utförda av icke brännbara material, eller att de kläs med lämpligt icke brännbart värmeisolerande material, och att största hänsyn tas till gällande brandskyddsföreskrifter

## Om spisen inte fungerar

Om spisen inte fungerar kontrollera först att säkringen är hel. Vid serviceingrepp kan panelen med strömbrytare och signallampor skruvas bort. För att byta kokplatta på spishällen tas spillplåten bort varefter plattorna demonteras. Koppla först bort elanslutningen. Plattorna sitter fast i ledprofiler och vilar på ställskruvar på motsvarande sida.

Spisens plattor justeras vågrätt från fabrik, men under frakter och under gång kan plattorna komma ur våg. Justering av plattorna sker enklast på följande sätt:

1. Placera spisen på avsedd plats och justera in ställföterna så spisen står vågrätt.
  2. Ta bort spillplåten.
  3. Lossa något på låsmuttrarna på ställskruvarna
  4. Lägg ett vattenpass eller något rakt över plattorna.
  5. Justera plattorna med hjälp av de två ställbultarna så de hamnar vågrätt.
  6. Dra åt låsmuttrarna, sätt dit spillplåten.
- Vid behov kontakta er servicefirma.

## Garanti

Ett års garanti lämnas på produkten enligt BFS leveransbestämmelser om inte annat överenskommit. Vid garantiåtgärder måste serienummer och typbeteckning anges. Märkskylt med typbeteckning, effekt, serienummer och tillverkningsår är placerad tillsammans med elanslutningen (ofta på ryggplåten).

## Service och reservdelar

Vid behov av service kontakta er servicefirma. Reservdelar kan beställas genom Elektro Termo Storkök AB. Ta reda på beteckning och serienummer från märkskylten.

## Kopplingsschema

120102-6

## Tillbehör

Om ni vill beställa extra tillbehör kontakta er återförsäljare.

# Tekniska data



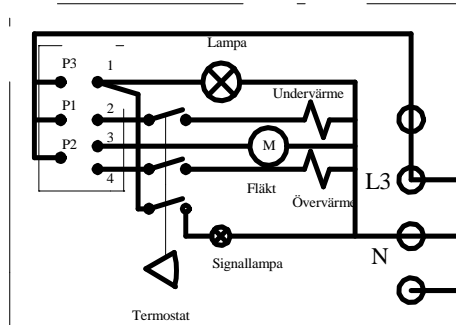
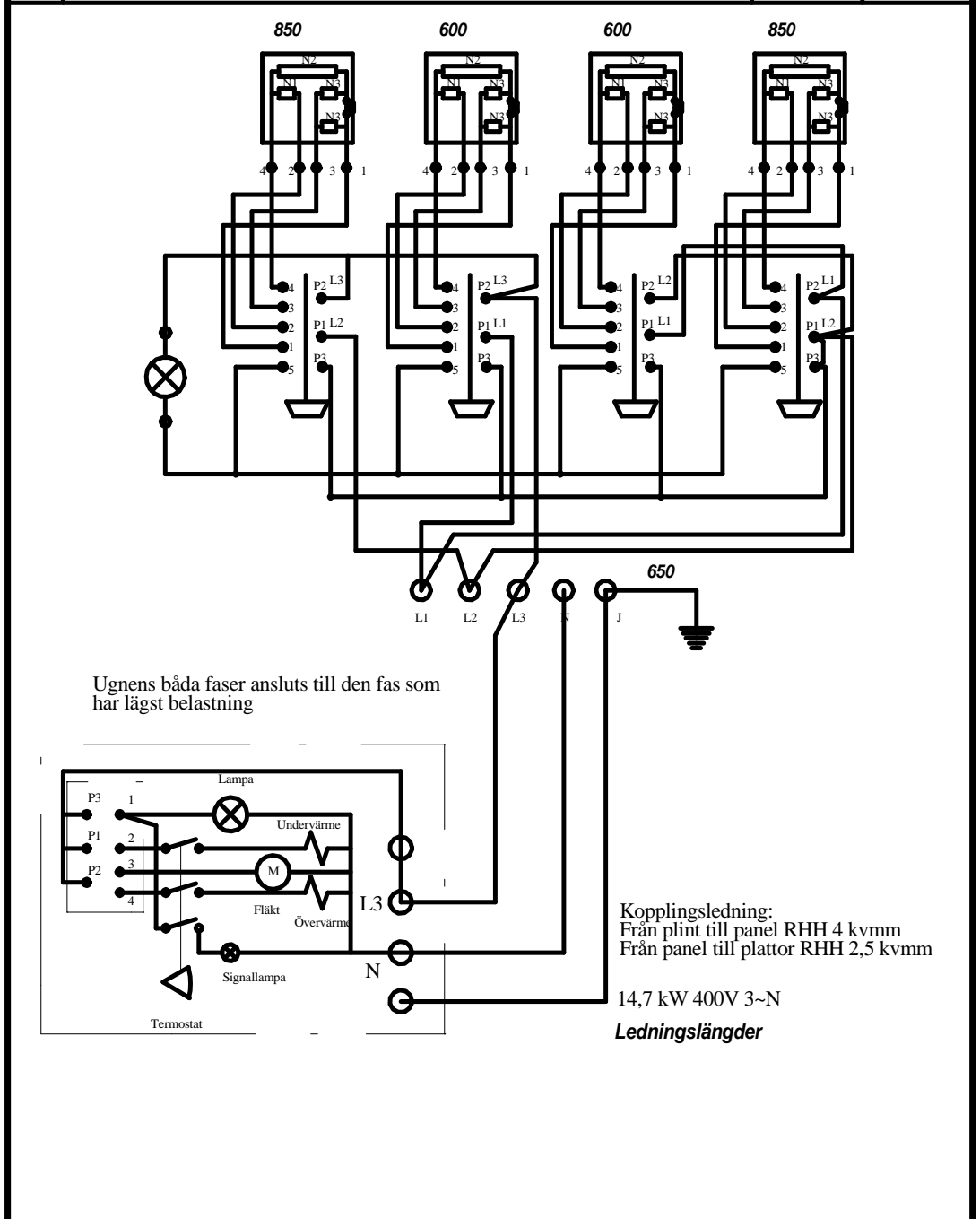
## Reservdelslista

Bet	Art.nr.	Benämning
1	2150030	Signallampa
2	2130100	7-lägesströmställare
3	2130190	Vred
4	2130190	Ugnsbrytare
5	2130050	Termostat 3-pol 320°C
6	2120203	Kokplatta FK300 3000W fällbar
7	2260250	Ställbara fötter
8	2260260	Insatspropp
9		Ugnslucka
10	2110170	Element 1350W 230V
11	2170050	Fläkt
12	2270060	Luckgångjärn
13	2150020	Ugnsbelysning

Typ	Effekt kW	Spänning V	Ström A	Strömart
ETH6565FU1	14,7	400	24,0	3~NJ 50Hz

Typ	Plattkombination	b	Vikt kg
ETH6565FU1	4xfk 300 mm fällbara	650	125

Bet.	Ändringens art	Datum	Signatur



A	B	C	Pos nr	BENÄMNING	MATERIAL_BEHANDLING	ART.NR	
VARIANT	GRANSKAD:	DATUM:				SIGNATUR	
ELEKTRO TERMO STORKÖK AB					Kopplingsschema ETH 6565/6565F, 8080, 9075U1 protectorplattor 3000W		120102-6

## Råd vid bakning Kakor och bakverk

### Bakformarna.

Använd helst mörka metallformar, men det fungerar även bra med vanliga metallformar.

Temperatur och tid är beroende på kvantiteten i formen. Tabellerna indikerar en rikttemperatur. Börja med den lägsta temperaturen. Låt formen stå längre i ugnen om det visar sig nödvändigt. Lägre temperatur ger en vacker jämnt gyllene yta

### Placera alltid formen mitt på gallret

Bakning i form	Fals	Temp C	Tid. min.	Egna anm.
Fruktkaka. Avlång eller hålform Bakform på galler	2	160-180	60-70	
Sockerkaka. Springform Bakform på galler	2	150-160	30-40	
Rulltårta. Bakplåt	2	180-190	50-60	
Bullar. Bakplåten	1	200-220	8-10	
Tebröd. Bakplåten	1	160-170	18-20	
Småkakor. Bakplåten	1	170-180	20-25	
Wienerbröd. Bakplåten	2	170-180	30-40	
Pizza. Bakplåten	1	220-230	20-25	

### Råd vid bakning

#### Pröva om kakan är färdig

Pröva med en sticka om kakan är färdiggräddad tio minuter innan baktidens slut. Kommer den ut torr är kakan färdig

#### Om kakan sjunker ihop när den tas ur ugnen

Tag mindre vätska nästa gång och minska värmen ungefär 10 grader. Se till att vispats ordentligt

#### Om kakan är högre på mitten än i kanterna

Smörj inte formens kanter. Lossa kakan med en kniv efter bakningens slut

#### Ytan är för mörk

Kontrollera att kakan bakats på rätt fals, sänk temperaturen och låt kakan stå i ugnen längre.

#### Kakan är mycket torr

Gör små hål i kakan och håll i juice eller likör. Höj temperaturen ca 10 grader nästa gång och minska baktiden.

#### Brödet eller kakan ser färdig ut men är ogräddad inuti

Se till att smeten inte är för flytande nästa gång. Låt kakan stå i ugnen längre tid vid lägre temperatur.

#### Om småkakorna fastnar på plåten

Sätt snabbt in plåten i ugnen några ögonblick så lossar de lättare  
Använd bakpapper nästa gång

#### Om kakan inte lossnar när formen vänds upp och ner

Låt kakan svalna 5-10 min, så lossnar den lättare. Vill den fortfarande inte lossna, för en kniv längs formens kant. Vänd den upp och ner igen och täck formen med en fuktig och kall handduk. Upprepa flera gånger  
Smörj formen bättre nästa gång och ströa den.

#### Så spar du energi

Använd mörklackade formar täckta med ett siliconlager eller lackerade formar eftersom de absorberar värme väl.  
Vid långa ugnstider kopplas ugnen bort 10 min innan baktidens slut.  
Använd eftervärmningen för att värma t.ex. tallrikar

# Råd vid stekning

## Kött, fågel och fisk

### Vilka kärl passar bäst?

Använd ugnselfast porslin

Ställ kärnen mitt på gallret

Ställ aldrig ugnselfasta glasformar direkt på ett kallt och fuktigt underlag när Du tar ut dem ur ugnen- de kan spricka

### Råd vid ugnstekning

Resultatet beror på köttets kvalite' och styckningen

Stekkärlet ska vara propotionellt i storlek till steken

Ös steken med 2-3 matskedar vätska för magert fläskkött och 8-10 för nötkött. Vänd på stekar som överstiger 1,5 kg efter halva stektiden

När köttet är färdigstekt, låt köttet vila i ca 10 minuter i den avslagna ugnen

<b>Kött och fisk</b>	<b>Fals</b>	<b>Temp C</b>	<b>Tid. min.</b>	<b>Egna anm.</b>
Karre' (1,5 kg) Täckt	2	190-200	120-130	
Färsk skinka (1,5 kg) Täckt	2	190-200	90-110	
Fisk Ungstekt (torsk, 1 kg)	1	220-230	30-35	
Fisk i skivor (t.ex. lax). Galler	3	250	8-10	

## Råd vid stekning

### **Hur vet jag att steken är färdig**

Pressa lätt med en sked på steken. Om den gör motstånd, är steken färdig, om den ger efter, ska steken stå längre i ugnen

### **Steken är svart och överdelen bränd på några ställen**

Kontrollera fals och temperatur

### **Steken ser fin ut men skyn är bränd**

Använd ett mindre kärl eller tillsätt mindre vätska nästa gång

### **Steken ser fin ut men skyn är mycket ljus**

Använd ett större kärl och tillsätt mindre vätska näst gång

<b>Gratäng</b>	<b>Fals</b>	<b>Temp °C</b>	<b>Tid min.</b>	<b>Egna anm.</b>
Potatisgratäng	2	225	60-70	

**Anm. Fals 1= Nedersta falsen**