

Elektrotermo

Spis ETH 6565I 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 3~NJ 16A. Elanslutning sitter i bakkant i bottenplåten. Kopplingsplinten finns bakom kopplingsboxens skyddslucka.

Viktigt

Detta är en induktionsspis som kräver speciella kastruller för att fungera riktigt. Kontrollera samtliga kastruller och övrig beredningsutrustning att symbolen för induktion finns.

Beskrivning

Spishällen är uppbyggd av ett rostfritt stativ med underhylla 200 mm över golv. Hällen är en keramisk skiva speciellt anpassad för induktion. Den är 6mm tjock, men den är känslig mot slag och kan spricka om den misshandlas. Under hällen är stagrör fastsvetsade på vilka induktionsgeneratorerna är monterade. Undertill är enheten utrustad med en gastronormanpassad ugn. Denna ugn kan användas separat eller tillsammans med spisdelen. Reglagen på ugnen sitter i ugnens panel och består av två reglage, en funktionsväljare samt en termostat. Vad gäller ugnens funktion se vidare i bruksanvisningen

Så här används spisen

Induktions zonerna styrs av strömställare. Till respektive zon finns en indikering i toppskivan som visar strömställarens inställning. Det finns ett antal olika inställningar för olika ändamål. De första tre stegen är termostatstyrda, läge 1 håller temperaturen 40°C, lämplig för upptining, läge 2 håller temperaturen

70°, läge 3 håller temperaturen 94°C, lämplig för varmhållning. Ytterligare vridning medurs ger effekttökning upp till steg 9 som ger en effekt på ca 2,1 kW. Önskas ytterligare effekt, för snabbuppkok etc, vrids vredet ytterligare medurs till stopp. efter någon sekund visar sig symbolen P i indikeringsfönstret. Nu är effekten 3,5 kW på zonen. Detta läge avslutas automatiskt efter 10 min. Spisen har även en uppkoknings automatik; vredet till zonen som ska användas vrids försiktigt moturs till stopp, hålls kvar i 2sek, och vrids därefter till önskat effektläge (6-7). Nu startar denna zon i boostläge och fortsätter så tills uppkokning sker, varefter effekten minskas till inställt värde, och kokningen fortsätter.

Allmänna råd

Se till att ventilationsuttagen i sidorna och rygg på spisen inte är övertäckta. Detta förhindrar kylningen av generatorerna och kan förkorta spisens livslängd.

Skötsel

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

Säkerhet

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

Om spisen inte fungerar

Om spisen inte fungerar kontrollera först att säkringen är hel. Vid serviceingrepp kan panelen med strömbrytare, skruvas bort. Vid behov kontakta er servicefirma.

Garanti

Två 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 AB. Ta reda på beteckning och serienummer från märkskylten.

Kopplingsschema

ETH6565IU1 160614-2

Tillbehör

Om ni vill beställa extra tillbehör kontakta er återförsäljare.



Apparaten uppfyller föreskrifter för elsäkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Trots detta bör personer som har pacemaker undvika att använda apparaten. Det är omöjligt att säkerställa att 100% av dessa apparater som saluförs uppfyller gällande normer för elektromagnetisk kompatibilitet och att inga störningar som kan leda till risk för inkorrekt funktion uppstår. Det är också möjligt att personer med andra slags inopererade delar kan erfara någon typ av obehag.

Tekniska data



Reservdelstilla		Art. nr	Benämning
Art.nr.	Benämning	2110170	Element 1350W 230V
	Induktionshäll	2130050	Termostat 320°C 3-pol
2500040	Induktionsgenerator	2130420	Funktionsomkopplare
	Strömställare	2130180	Omarkerat vred
2130180	Vred omarkerat	2150140	Signallampa
2260250	Ställbara fötter	2170110	Dragavlastare 28,3mm
2260260	Insatspropp	2270060	Gångjärn
2810600	Fläkt 120x120x38	2270030	Låshandtag
2150190	Kopplingsplint 5 pol.	7620600	Galler GN1/1
		2570050	Kantin GN1/1-20
		2260240	Ställbar fot

Typ	Effekt kW	Spänning V	Ström A	Ström art A
ETH 6565IU1	10,1	400	15,5	3N~ 50Hz

Typ	Säkring A	Zonkombination	b	Vikt kg	Övrigt
ETH 6565IU1	16	4x230mm	650	65	

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 hålförm 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 häll 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 eftervärmen för att värma t.ex. tallrikar

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

Kött och fisk	Fals	Temp C	Tid. min.	Egna anm.
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

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

Anm. Fals 1= Nedersta falsen