

# Bruksanvisning

# Elektrotermo

## Spis ETH 8080 I 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 3N~32A. Elanslutning sitter i bakkant i vänster sida. 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 en stekugn GN1/1 monterad (se separat bruksanvisning)

## Så här används spisen

Induktions zonerna styrs av strömställare. Till respektive zon finns en indikering i form av en grön signallampa som lyser under tiden plattan är påslagen. Om inget kärl finns på plattan blinkar lampan. Effekten regleras steglöst upp till max effekt (5kW/platta) Maxeffekten är beroende av kastrullens storlek och varierar därför.

## Allmänna råd

Se till att ventilationsuttagen i sidorna och i ryggen på spisen inte är övertäckta. Detta förhindrar kylningen av generatorerna och

kan förkorta spisens livslängd. Under spisen finns ett filter som renar den inkommande luften. Detta filter ska med jämna mellanrum kontrolleras så det inte blir igensatt

## 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 rygglådan).

## 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

ETH 8080IU1 191205-1

## Tillbehör

Om ni vill beställa extra tillbehör kontakta er återförsäljare.



**Apparaten uppfyller föreskrifter för elsäkerhet och EMK**

**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 apparater kan erfara någon typ av obehag.**

# Tekniska data

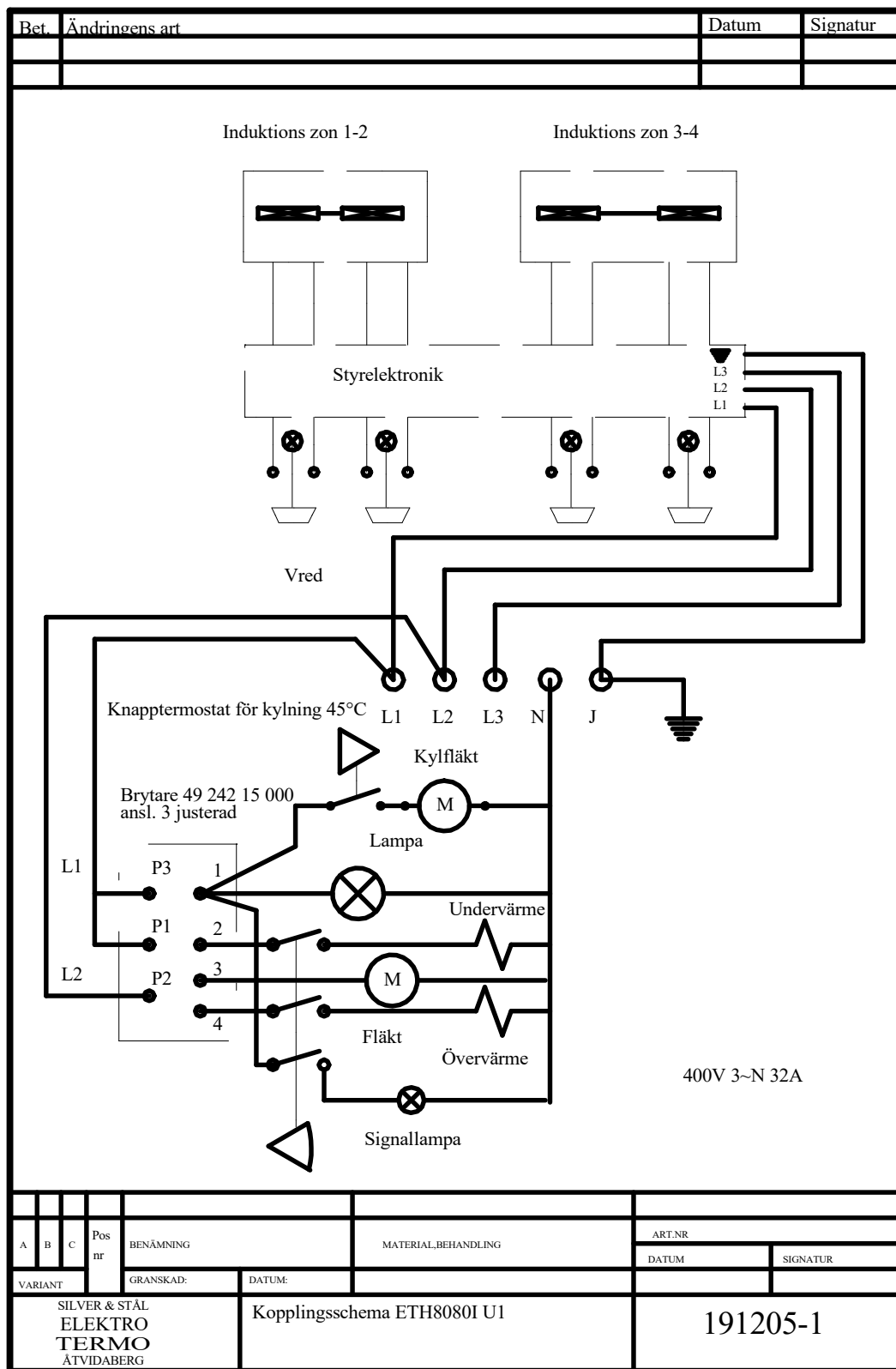


## Reservdelslista

| Bet | Art.nr. | Benämning           |
|-----|---------|---------------------|
| 1   |         | Induktionshäll      |
| 2   |         | Induktionsgenerator |
| 3   |         | Strömställare       |
| 4   |         | Vred                |
| 5   |         | Ställbara fötter    |
| 6   |         | Insatspropp         |

| Typ       | Effekt kW | Spänning V | Ström A | Strömart A |
|-----------|-----------|------------|---------|------------|
| ETH 8080I | 26        | 400        | 29      | 3N~50Hz    |

| Typ       | Säkring A | Zonkombination | b   | Vikt kg | Övrigt |
|-----------|-----------|----------------|-----|---------|--------|
| ETH 8080I | 32        | 4x270mm        | 800 | 75      |        |



## Elektrotermo

### Stek/varmluftsugn ETH GN



## Användningsområde

Ugnen är främst avsedd för ugnstekning med över och undervärme, eller bakning/matlagning med varmluft. Ugnen kan också användas för uppvärmning. Ugnen kan placeras i spisstativ eller användas separat.

## Uppackning

Emballaget avlägsnas och skyddsplasten tas bort. De rostfria ytorna torkas med en fuktig trasa. Torka även ur ugnen inuti med fuktig trasa. Spola aldrig direkt mot ugnen.

## 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

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

## Installation

Ugnen är försedd med fyra ställbara fötter. Placera ugnen på avsedd plats och justera in de ställbara fötterna så ugnen står stadigt. Enheten ska anslutas till fast ledning 400V ~3NJ (kan fås 230~3J). Som installationskabel ingår RDO 5x1.5 ca 1.5 m. Kabeln går ut i högra hörnet på ryggen.

**Om ugnen ska placeras intill väggar, köksinredning eller liknande rekommenderas att dessa är utförda av icke brännbart material, eller att dessa kläs med lämpligt icke brännbart värmeisolerande material, och att största hänsyn tas till gällande brandskyddsföreskrifter.**

## Viktigt

Tänk på att alla ugnar är olika. Testa fram temperaturinställning etc. för olika typer av matlagning/bakning. Se även separata råd i slutet av denna anvisning.

## Beskrivning

Ugnen är uppbyggd av ett rostfritt svep, rostfri bottenplåt och håll. Ugnen är försedd med funktionsvals brytare samt termostat. En signallampa indikerar när värmen når inställt värde. Tre olika funktioner finns; endast övervärme, över/undervärme samt över/undervärme med fläkt. I ugnen finns belysning. Ugnen är GN anpassad och levereras med ett galler och ett kantinbleck 20 mm djupt. Inuti ugnen sitter tre gejderpar, elementet för övervärme och känslkroppen till termostaten

## Så här används stekugnen

Sätt på ugnen genom att välja önskad funktion och ställ in önskad temperatur med termostaten. Den orange signal-lampan slocknar när inställda temperaturer uppnås. Sjunker temperaturen under den inställda, tänds lampan igen.

Stektider och temperaturer är beroende av typ av kött, vikt och kvalitet. Därför bör man prova sig fram i början.

## Allmänna råd

Före användning första gången bör ugnen värmas upp i 250°C under 30 minuter för att bränna bort oljerester och bindmedel i isoleringen. Ventilera köket ordentligt för att få bort den lukt som kan uppstå.

## Skötsel

Ugnen rengörs med skonsamt rengöringsmedel. Torka av med fuktig trasa. Vid rengöring kan luckan tas bort genom att spärrhakarna på gångjärnen fälls upp och luckan lyfts bort. *Spola aldrig* direkt mot ugnen.

## 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 ugnen inte fungerar

Om ugnen inte fungerar kontrollera först att säkringen är hel. Vid serviceingrepp tar man bort hällen som sitter med fyra blindnit. Man tar sedan bort isoleringen för att komma åt alla elanslutningar. 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 på ryggen.

## 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.

## Teknisk data

Ugn ETH GN 1/1 effekt 2750W 400V 3NJ~

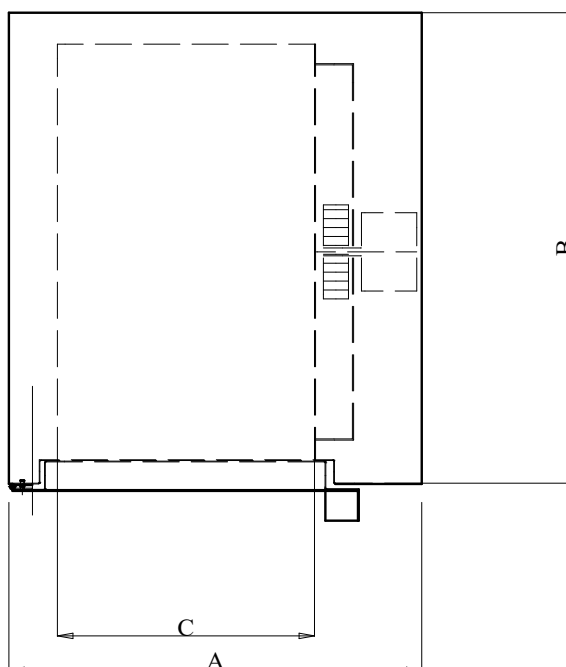
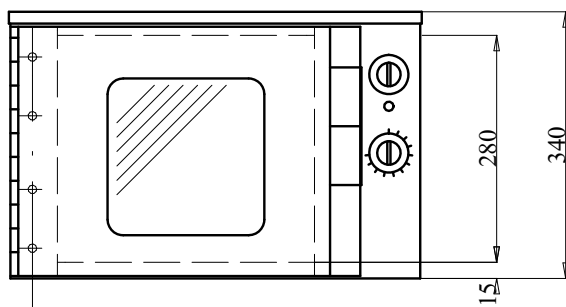
GN2/1 effekt 4,500W 400V 3N~

**Kopplingsschema**

ETH GN 060411-2

**Tillbehör**

Om ni vill beställa extra tillbehör kontakta er återförsäljare.

**Reservdelsförteckning**

| Art. nr | Benämning             |
|---------|-----------------------|
| 2110170 | Element 1350W 230V    |
| 2110190 | Element 750W 230V     |
| 2130050 | Termostat 320°C 3-pol |
| 2130420 | Funktionsomkopplare   |
| 2130180 | Omarkerat vred        |
| 2150140 | Signallampa           |
| 2170110 | Dragavlastare 28,3mm  |
| 2270060 | Gångjärn              |
| 2270030 | Låshandtag            |
| 7620600 | Galler GN1/1          |
| 2570050 | Kantin GN1/1-20       |
| 7620610 | Galler GN2/1          |
| 2500070 | Kantin GN2/1-20       |
| 2260240 | Ställbar fot          |

| Typ   | A   | B   | C   | Effekt kW |
|-------|-----|-----|-----|-----------|
| GN1/1 | 525 | 600 | 330 | 2.75      |
| GN2/1 | 790 | 740 | 540 | 4,5       |

## 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<br>Bakform på galler | 2    | 160-180 | 60-70     |           |
| Sockerkaka. Springform<br>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 eftervärmern för att värma t.ex. tallrikar

### **Vilka kärl passar bäst?**

Använd ugnselfast porslin

Ställ kärlen 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          |                  |
| Färs 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**