

ELVITA



**CCS46405VN-E2**

**Snabbstartsguide**

Elektrisk spis

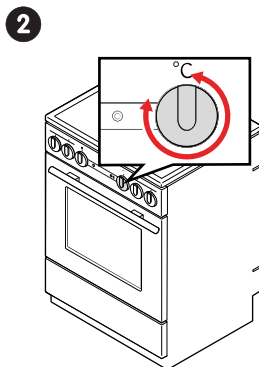
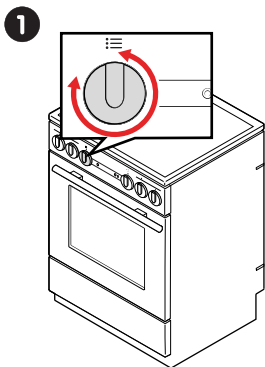
**Hurtigstartveiledning**

Elektrisk komfyr

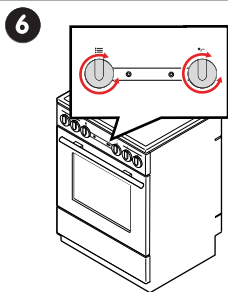
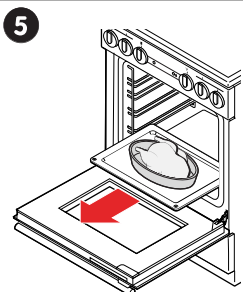
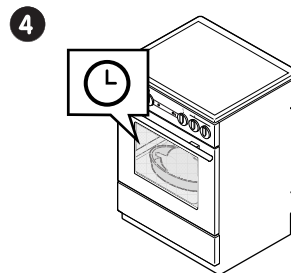
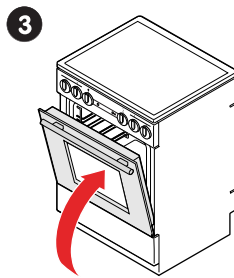
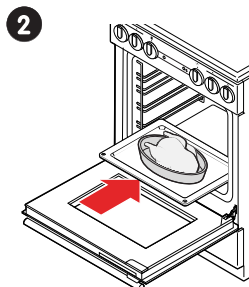
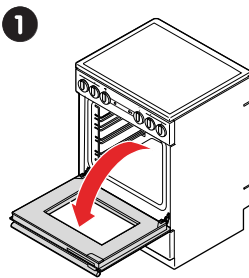
# SNABBSTART

## Snabbstart av ugnen

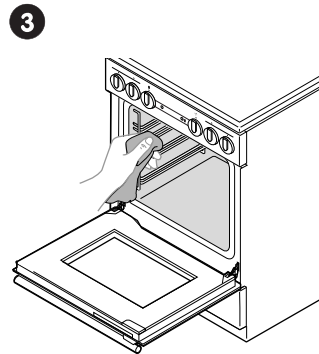
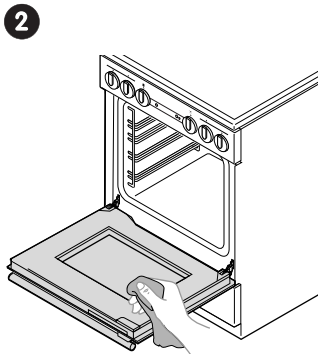
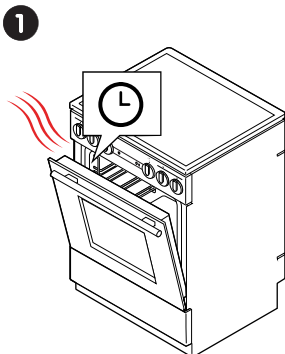
Välj tillagningsläge och temperatur



Tillagning

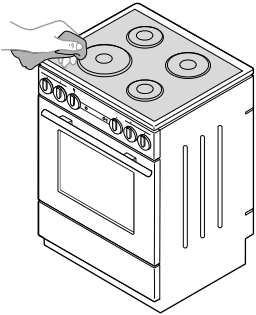


Efter tillagningen

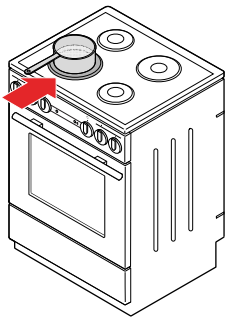
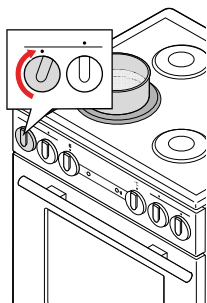
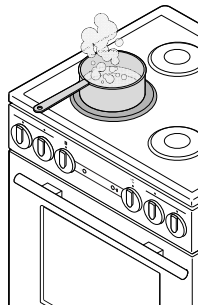
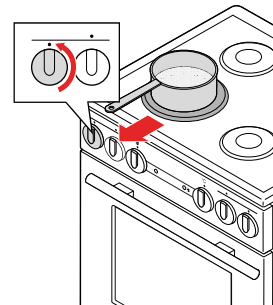


## Snabbstarta hällen

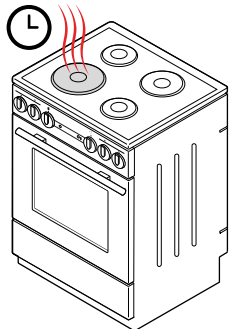
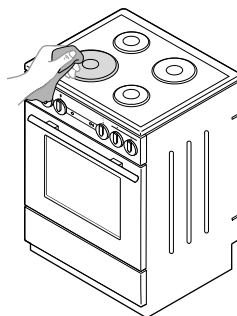
### Innan tillagningen

**1**

### Tillagning

**1****2****3****4**

### Efter tillagningen

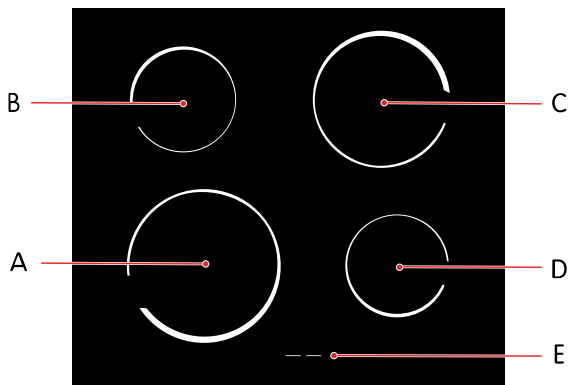
**1****2**

## KOMMA IGÅNG

### Innan du använder spisen

1. Ta bort allt transportemballage och utrustning från spisen.
2. Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte rengöringsmedel/rengöringsprodukter som innehåller slipmedel.
3. Rengör hällens glaskeramiska yta med en fuktig trasa och lite diskmedel. Använd inte starka rengöringsmedel, som slipande rengöringsmedel som kan repa ytan, slipande svampar eller fläckborttagningsmedel.
4. Värm upp ugnen utan mat till 275 °C i 60 minuter. Vädra rummet eftersom spisen avger en lukt som är karakteristisk för en ny apparat.  
**WARNING! Kontrollera att alla förpackningsrester har avlägsnats från tillagningsutrymmet.**

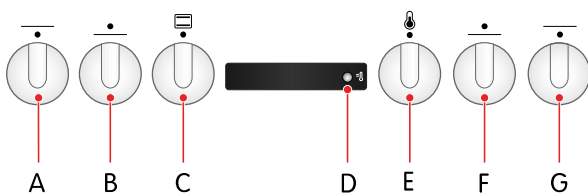
### Hällöversikt



- A. Främre vänster tillagningszon
- B. Bakre vänster tillagningszon
- C. Bakre höger tillagningszon
- D. Främre höger tillagningszon
- E. Indikator för restvärme

### Spiskontroller

Styr spisen genom att vrida på väljarna.



- A. Effektväljare för främre vänster tillagningszon
- B. Effektväljare för bakre vänster tillagningszon
- C. Väljare för ugntillagningsläge
- D. Temperaturkontrollampa (röd)
- E. Ugnens temperaturvred
- F. Effektväljare för bakre höger tillagningszon
- G. Effektväljare för främre höger tillagningszon

### Lampor

Temperaturkontrollampan tänds när ugnen värms upp och släcks när ugnen har nått den valda temperaturen.

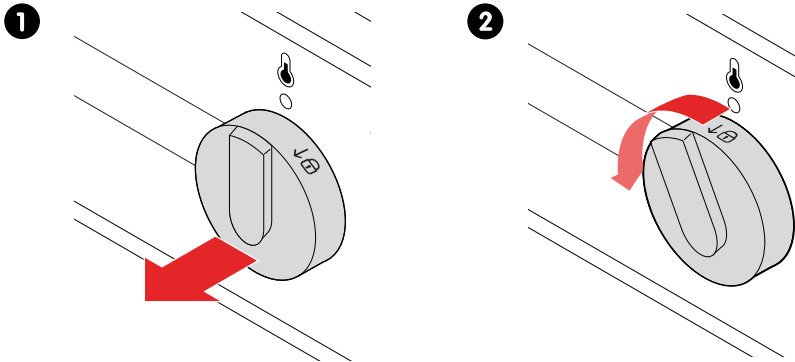
### Öppna barnlåset

Ugnsluckan låses automatiskt när du stänger den.

1. Tryck barnlåset försiktigt åt höger med tummen.
2. Dra i ugnsluckan medan du fortsätter att trycka på barnlåset.

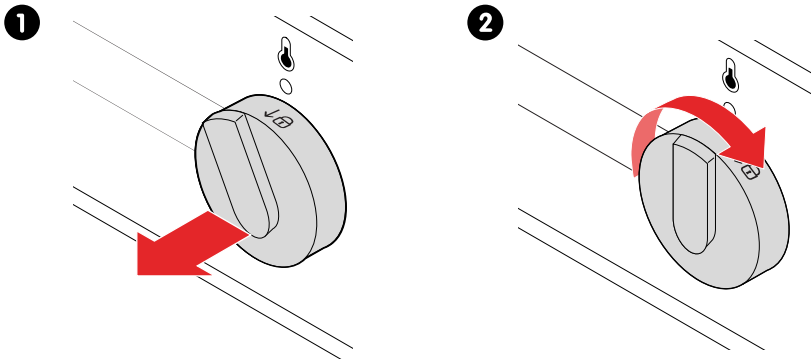
## Slå på och av barnlåset på temperaturvredet

### Slå på barnlåset



1. Dra temperaturvredet utåt.
2. Vrid temperaturvredet 15° åt ↺ och släpp det.  
Vredet är nu låst och tillagningszonerna och ugnen kan inte slås på, därmed förhindras barn från att slå på dem av misstag.

### Stänga av barnlåset



1. Dra temperaturvredet utåt.
2. Vrid temperaturvredet 15° medurs och släpp det.  
Vredet låses upp och tillagningszonerna och ugnen kan slås på.

## Tillagningslägen

### FastPreheat



Använd det här ugnsläget för att värma ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Använd inte detta läge för tillagning. Rekommenderad temperatur: 50-275 °C.

### Över- och undervärme



Använd det här ugnsläget för att tillaga kött eller bakverk som endast kan gräddas eller stekas på en hyllnivå. Över- och undervärmen avger värme jämnt i ugnen. Rekommenderad temperatur: 200 °C.

## Över- och undervärme med fläkt



Använd det här ugnsläget för att grädda bakverk, för upptining eller för att torka frukt och grönsaker. Över- och undervärmen, i kombination med fläkten, sprider värmen jämnt i ugnen. Rekommenderad temperatur: 180 °C.

## Stor grill



Använd det här ugnsläget för att grilla små mängder av smörgåsar, ölkorvar, kött eller för att rosta bröd. Både grillvärmen och övervärmen är på när detta läge används. Rekommenderad temperatur: 230 °C.

## Grill med fläkt



Använd det här ugnsläget för att:

- grilla kött, fisk och grönsaker
- steka stora köttstycken eller fågel på en hyllnivå
- tillaga gratänger
- bryna mat till en krispig skorpa

Grillvärmaren och fläkten är på samtidigt när detta läge används. Rekommenderad temperatur: 170 °C.

## Varmluft



Använd det här ugnsläget för att steka kött eller grädda bakverk på flera nivåer samtidigt. Den runda värmaren och fläkten ser till att varm luft hela tiden cirkulerar runt maten. Rekommenderad temperatur: 180 °C.

## Upptining



Använd det här ugnsläget för att tina mat som till exempel:

- bakverk med vispgrädde eller smörkräm
- kakor och bakverk
- bröd och frallor
- djupfryst frukt

Ta ut maten ur förpackningen i de flesta fall.

**OBS!**

Ta bort alla metallklämmor eller gem.

Vänd på, rör och separera bitar som frusit ihop när halva upptiningstiden har gått.

I upptiningsläge cirkulerar fläkten luften utan att några värmare aktiverats. Detta används för att långsamt tina fryst mat.

## WaterClean



Använd det här ugnsläget för att ta bort fläckar och matrester från ugnen. Det är bara undervärmen som avger värme. Programmet tar 30 minuter. Rekommenderad temperatur: 70 °C.

## AirFry



Använd det här ugnsläget för att tillaga eller grädda utan olja och fett. Tekniken använder cirkulerande varmluft för att ge maten perfekt krispighet. Välj den temperatur som passar bäst för det du vill tillaga. Rekommenderad temperatur: 200 °C – 220 °C.

## FrozenBake



Tillaga fryst mat snabbare utan förvärmning. Använd FrozenBake för att tillaga fryst mat som:

- Pommes frites
- Lasagne
- Chicken nuggets
- Bakverk
- Croissanter
- Grönsaker
- Kött

Välj den temperatur som passar bäst för det du vill tillaga. Rekommenderad temperatur: 190 °C – 200 °C.

## Pizza



Pizzafunktionen använder hög temperatur för att grädda pizzan på mycket kort tid med saftig botten. Använd det här ugnsläget för perfekt pizza. Rekommenderad temperatur: 190 °C – 200 °C.