

Spishäll & ugn

Er bostad är utrustad med en induktionshäll och en energieffektiv ugn. Skötselanvisningar finns i leverantörens bruksanvisning som finns i köket vid inflyttning. Vi rekommenderar att ni förvarar skötselanvisningarna här i en plastficka.

RENGÖRING AV HÄLL

Hällen rengörs med ett speciellt rengöringsmedel anpassat för glaskeramik. Det anpassade medlet lägger en skinande och smutsavvisande hinna över hällen som förenklar fortsatt rengöring. Vattenfläckar tas bort med hjälp av citron eller ättika. Var noga med att rengöra hällen efter varje gång ni använt den, på så sätt bränns inte maten fast. Mat som kokar över och fastnar samt kraftig smuts på hällen tas enkelt bort med en speciell skrapa anpassad för glaskeramikhällar. Använd endast skrapbladet till detta, de andra delarna av skrapan kan göra repor i glaskeramiken. Bladet är mycket vasst, tryck därför in bladet i skrapan igen efter att ni använt glasskrapan.

SKADOR PÅ HÄLLEN

Salt, socker och sand kan orsaka repor i glaskeramiken. Använd därför inte spishällen som avlastnings- eller arbetsyta. Skadat skrapblad ska bytas ut för att inte orsaka skador på keramiken.

UPPSIKT UNDER ANVÄNDNING AV HÄLL

Överhettad olja och fett antänder lätt. Undvik detta genom att alltid hålla uppvärmningen under uppsikt. Skulle oljan eller fettets ändå antändas, släcks det genom att omedelbart sätta på locket eller lägg på en tallrik. Häll aldrig vatten över brinnande olja eftersom det får elden att flamma upp. Spishällen kan vara varm en stund efter användandet, lägg därför inte ifrån er något på hällen. Restvärmeindikatorn på ovensidan varnar om att hällen fortfarande är varm. Håll uppsikt över barn som vistas vid hällen.

RENGÖRING AV UGN

Ugnens utsida torkar ni av med vatten och lite diskmedel, eftertorka med en mjuk trasa. Använd inga starka rengöringsmedel. Insidan rengörs med ett speciellt rengöringsmedel anpassat för ugn på dess emaljerade ytor. För att underlätta rengöring kan man tända lampan och hänga av ugnsluckan. Se leverantörens anvisningar för mer utförlig information.

Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar omedelbart på rostfritt stål. Korrosion kan bildas under denna typ av fläckar. Använd vatten och lite diskmedel för rengöring. Torka av ytan med en mjuk duk.

Om ni misstänker att det är något fel på er spishäll eller ugn gör ni i första hand en felanmälan till leverantören, se kontaktuppgifter under fliken felanmälan.