

EKC60109FW



SV Spis

Bruksanvisning



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	10
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	11
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	12
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	13
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	13
10. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	14
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	15
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	19
13. FELSÖKNING.....	22
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	23

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade



WARNING!

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flammen, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- **WARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.

- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador och brännskador.
Risk för elektrisk stöt.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.



WARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.

- låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
- var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.4 Skötsel och rengöring



WARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.

2.6 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.7 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. INSTALLATION



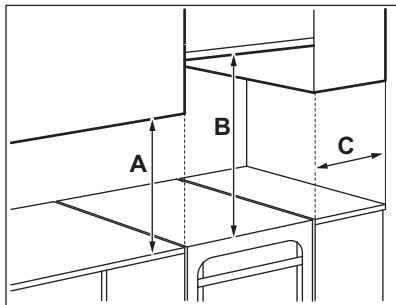
WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Placering av produkten

Du kan installera din fristående produkt med skåp på en eller båda sidorna och i ett hörn.

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

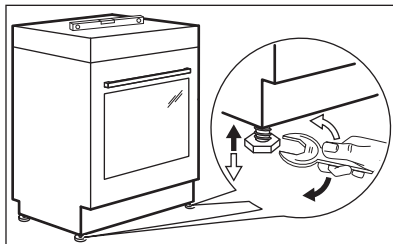
Mått	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniska data

Nätspänning	400 V
Frekvens	50 Hz
Produktklass	1

Dimension	mm
Höjd	900
Bredd	600
Djup	600

3.3 Höjjustering av produkten



Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa in samma nivå på spisens ovansida som övriga ytor.

3.4 Tippskydd

Ställ in rätt höjd och plats för produkten innan du fäster tippskyddet.



FÖRSIKTIGHET!
Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

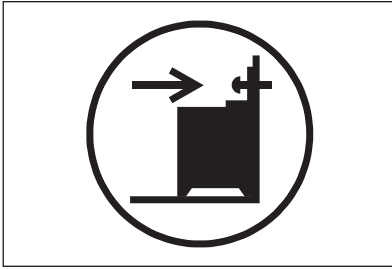


Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

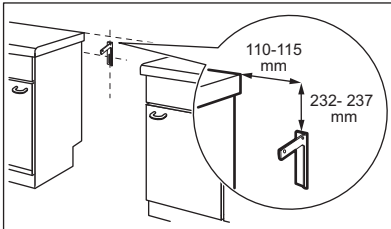
Du måste installera tippskyddet. Om du inte installerar det kan produkten tippa över.

Din produkt har symbolen som visas på bilden (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.





1. Installera tippskyddet 232-237 mm nedanför produktens ovansida, och med 110-115 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast det i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



2. Du hittar hålet till vänster på produktens baksida. Lyft produktens framsida och sätt den i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.

i Om du ändrade måtten på spisen måste du justera tippskyddet.



FÖRSIKTIGHET!

Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.

3.5 Elektrisk installation



WARNING!

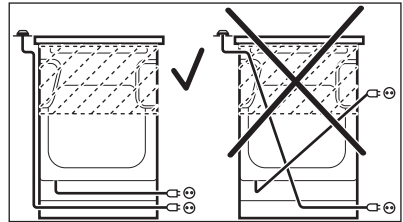
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.



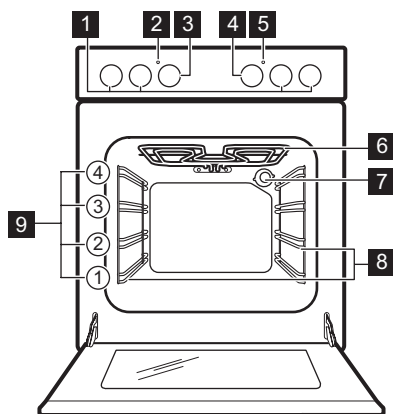
WARNING!

Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



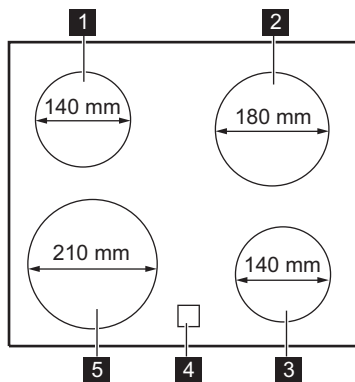
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Vred för hällen
- 2 Temperaturindikator/symbol
- 3 Kontrollvred (för temperaturen)
- 4 Vred för ugnsfunktionerna
- 5 Lampa/symbol/indikator för hällen
- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Ugnssteg, löstagbar
- 9 Ugnsnivåer

4.2 Beskrivning av hällen



- 1 Kokzon 1200 W
- 2 Kokzon 1800 W
- 3 Kokzon 1200 W
- 4 Restvärmeindikering
- 5 Kokzon 2300 W

4.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.





Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången. Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Stäng av ugnen och låt den svalna.

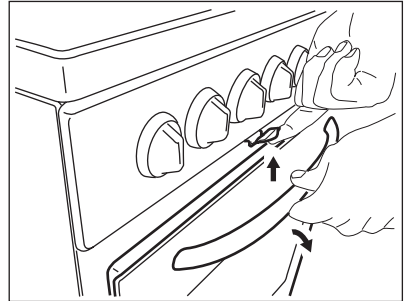
Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

5.3 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna produktluckan:

1. Håll luckläset intryckt.



2. Öppna dörren.

Dra inte i luckläset när du stänger ugnsluckan!



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska luckläset.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmeläge

Symboler	Funktioner
0	Avstängt läge
1 - 9	Värmeinställningar



Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen ca 5-10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid vredet för vald kokzon till önskad värmeinställning.

Inbyggnadshällens kontrollampa tänds. När tillagningen är klar, vrid vredet till av-position.

Om alla kokzoner är avaktiverade släcks hällens kontrollampa.

6.2 Restvärmeindikering



WARNING!
Risk för brännskador från restvärme.

Kontrollampen tänds när en kokzon är varm, men den fungerar inte om nätströmmen är urkopplad.

7. HÄLL - RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockärl



Kockärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.



Kockärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

7.2 Exempel på olika typer av tillagning



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kockärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som

innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta på och stänga av ugnen



1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.






Lampan tänds när ugnen är igång.

9.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

9.3 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Program
0	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Inbyggnadsugn	För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
	Över-undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.

Symbol	Ugnsfunktion	Program
	Traditionell bakning	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Traditionell bakning. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Snabbuppvärmning	För stekning av större stycken kött eller fågel på en nivå. För att bryna och göra gratänger. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
	Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.

10. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



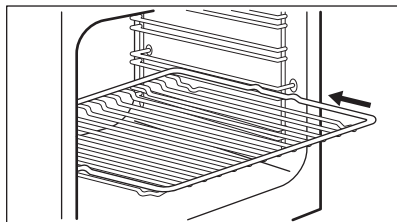
VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.

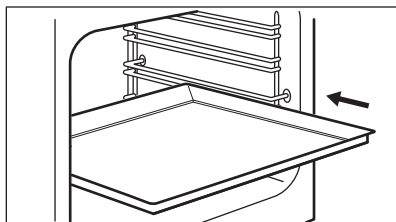
10.1 Sätta in tillbehör

Galler:



Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå.

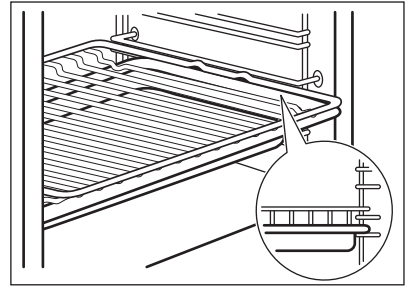
Plåt:



Sätt in bakplåten eller långpannan mellan stegparet på ugnsstegen. Kontrollera att det inte vidrör ugnens bakre vägg.

Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



11. UGN – RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

11.1 Allmän information

- Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Fukt kan kondensera i produkten eller på ugnsluckans glas. Det är helt normalt. Stå inte för nära produkten när luckan öppnas under tillagning. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.
- Ta bort fukten efter varje användning.
- Sätt ingenting direkt på produktens botten och lägg heller inget aluminiumfolie på några tillbehör i produkten under tillagning. Detta kan påverka bakningsresultatet och skada emaljen.

11.2 Gräddning

- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

11.3 Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

11.4 Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

11.5 Lågtemperaturstekning



När du använder den här funktionen ska maten alltid lagas utan lock.

Använd den här funktionen för magra, möra stycken av kött och fisk. Lågtemperaturstekning kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek. Använd 125 °C för små köttbitar, t.ex. biffar.

11.6 Tillagningstider

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept

och mängder när du använder produkten.

11.7 Över/Undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tunn kaka	160 - 170	30 - 40	2
Rulltårta	150 - 170	20 - 30	2
Kaka i långpanna	170 - 180	40 - 50	2
Jästa bullar	190 - 200	15 - 30	2
Jästkaka med äpple	170 - 190	45 - 60	3
Smulpaj	170 - 190	50 - 60	3
Cheese cake	170 - 190	70 - 80	2
Ungersk valnötsdessert - traditionell	160 - 170	30 - 40	2
Ungersk valnötsdessert	160 - 170	35 - 50	2
Swiss bread	160 - 180	50 - 60	2
Bondbröd	190 - 210	50 - 60	2
Tartelett	230 - 250	10 - 15	2
Fylld jästkaka	170 - 180	25 - 35	2
Pizza	200 - 220	25 - 35	2
Schweizisk äppelkaka	200 - 220	30 - 40	1
Julkaka	170 - 180	60 - 80	2
Quiche Lorraine	220 - 230	40 - 50	1
Maräng	100 - 120	40 - 50	2
Smulpaj	180 - 190	25 - 35	3
Viktoriakaka	160 - 170	25 - 35	3
Smörkaka	180 - 200	20 - 25	2
Hel kyckling	200 - 220	60 - 70	2
Halv kyckling	190 - 210	50 - 60	3
Fläskkotlett	190 - 210	30 - 35	3

11.8 Traditionell bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bröd och pizza				
Bullar	190	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Fryst pizza 350 g	190	30 - 40	2	galler
Kakor på en bakplåt				
Rulltårta	180	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Brownie	180	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Kakor i burk				
Sufflé	200	30 - 40	2	sex keramiska ramekiner på galler
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	2	flan-form på galler
Sockerkaka	150	30 - 40	2	kakburk på galler
Fisk				
Fisk i påsar 300 g	180	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Hel fisk, 200 g	180	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Fiskfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på galler
Kött				
Kött i påse 250 g	200	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Köttspett 500 g	200	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Små bakade godsaker				
Cookies	160	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Macroner	170	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Muffins	180	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Crackers	160	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Mördegskakor	140	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Tarteletter	170	15 - 25	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Vegetarian				
Blandade grönsaker i påse 400 g	190	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Omelett	200	20 - 30	2	pizzaform på galler

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Grönsaker på plåt 700 g	190	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna

11.9 Snabbgrillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Halv kyckling	200	50 - 60	2
Kyckling	250	55 - 60	2
Kycklingvingar	230	30 - 40	2
Fläskkotlett	230	40 - 50	2
Nötstek: välstekt	250	35 - 40	2
Grilla bacon	250	15 - 25	2
Korv	250	20 - 30	2
Nötstek: medium	230	25 - 35	2

11.10 Information till provanstalter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Småkakor (16 stycken/plåt)	Över-undervärme	160	bakplåt	3	20 - 30
Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-undervärme	190	galler	1	70 - 80
Lätt sockerkaka utan fett	Över-undervärme	180	galler	2	20 - 30
Mördegskaka/mördegsgremsor	Över-undervärme	140	bakplåt	3	15 - 30
Rostat bröd	Snabbgrillning	250	galler	3	5 - 10
Hamburgare av nötkött	Snabbgrillning	250	galler eller grill-/långpanna	3	15 - 20 första sidan; 10 - 15 andra sidan

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metalltytor.

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Riskerna är högre för grillpannan.

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

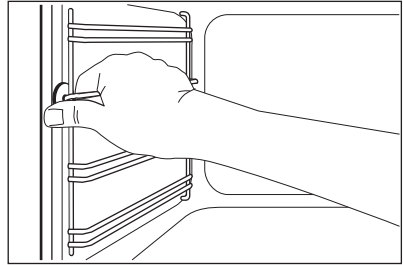
12.3 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

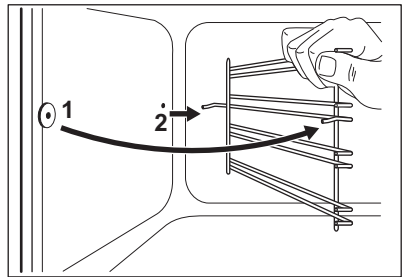


FÖRSIKTIGHET!
Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidans och ta bort den.



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

12.4 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Ugnsluckan och glasrutorna går att ta bort för rengöring.

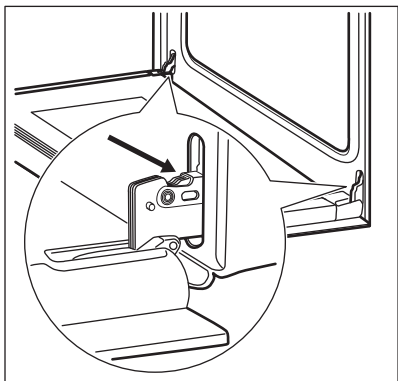


Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.

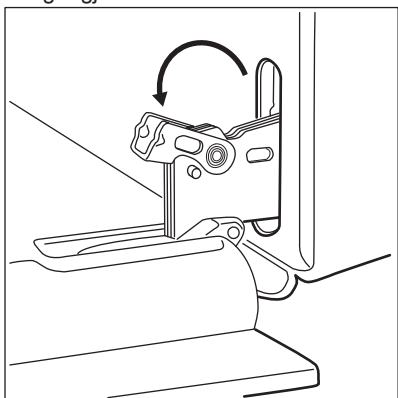


FÖRSIKTIGHET!
Använd inte ugnen utan glasrutorna.

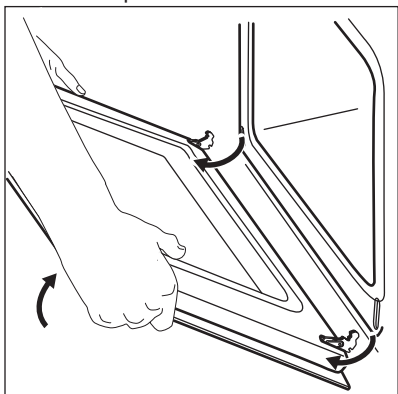
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



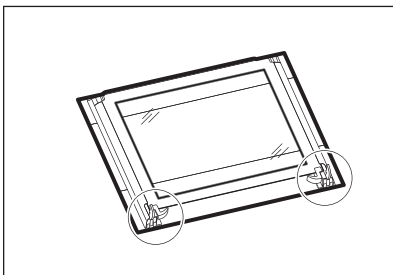
2. Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.



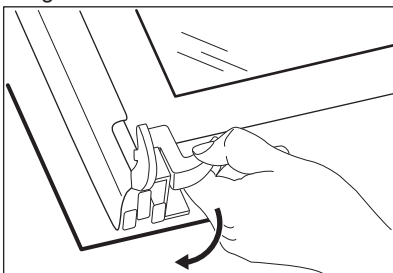
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



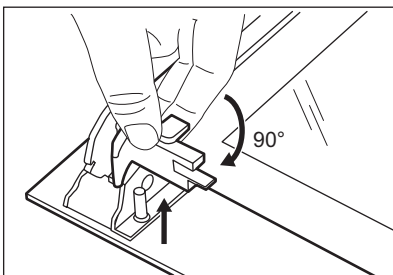
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



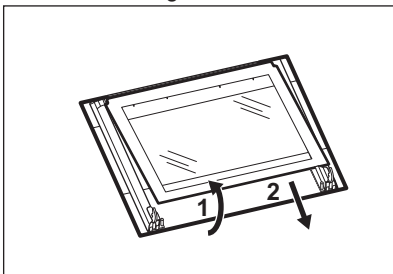
5. Lossa låssystemet för att ta bort glasrutorna.



6. Vrid de två fästordningarna 90° och ta bort dem från sina fästen.



7. Lyft försiktigt och ta därefter bort glasrutorna en efter en. Börja med den översta glasrutan.

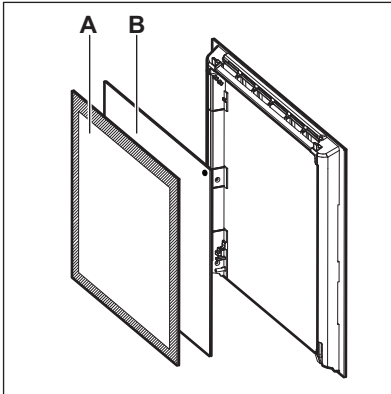


8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna

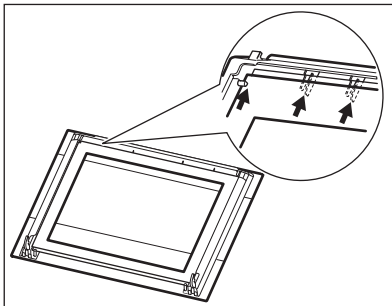
noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Du måste sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning.



Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



12.5 Ta bort förvaringslådan

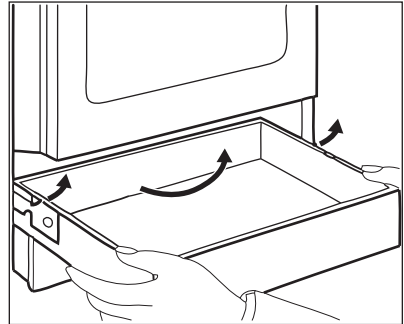


VARNING!

Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan. Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand.

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



2. Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.
3. Dra ut lådan helt.

För att sätta fast förvaringslådan, följ stegen ovan i motsatt ordning.

12.6 Byte av lampan



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

13. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag inte kan sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätta på ugnen.
	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.

13.2 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	EKC60109FW	
Typ av håll	Håll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Strålvärmare	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak	14,0 cm
	Höger bak	18,0 cm
	Höger fram	14,0 cm
	Vänster fram	21,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak	188,3 Wh/kg
	Höger bak	182,1 Wh/kg
	Höger fram	188,3 Wh/kg
	Vänster fram	180,8 Wh/kg
Energiförbrukning för hållen (EC electric hob)	184,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriska matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 2: Hållar – Metoder för mätning av prestanda.

14.2 Håll - Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

14.3 Informationsblad och information för ugnar enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EKC60109FW
Energiindex	95.0
Energiklass	A

Energiförbrukning med en standarddrätt, över/undervärme	0,76 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	60 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	46.0 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

14.4 Ugn - Energibesparing



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Allmänna tips

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.


För varmhållning av mat


Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Traditionell bakning

För att spara energi under tillagningen. För mer information, se Ugnsfunktioner, kapitlet "Ugn - daglig användning"

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



867342429-A-342018

