

EKC60309FW  
EKC60309FX



---

**NO** Komfyr  
**SV** Spis

---

Bruksanvisning  
Bruksanvisning

2  
27



**Electrolux**

## INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	8
5. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK.....	9
6. KOKETOPP - RÅD OG TIPS.....	9
7. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING.....	10
8. OVN – DAGLIG BRUK.....	11
9. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET.....	12
10. OVN – RÅD OG TIPS.....	13
11. OVN – STELL OG RENGJØRING.....	18
12. FEILSØKING.....	21
13. MONTERING.....	22
14. ENERGIEFFEKTIV.....	24

## VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genial og stilig, og den er designet med tanke på deg. Du kan være trygg på at du får gode resultater hver gang du bruker den.

Velkommen til Electrolux.

**Gå inn på nettstedet vårt for å:**



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrer produktet ditt for å få bedre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

# 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

## 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer



### ADVARSEL!

Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

## 1.2 Generelt om sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en komfyrtopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Du må ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset eller hengslede lokk på komfyrtoppen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Om glasskeramikkoverflaten / glassoverflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden
- Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller likt kvalifiserte personer for å unngå elektriske farer.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Den kan bli varm.
- For å fjerne hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.
- **ADVARSEL:** Bruk bare komfyrtoppbeskyttelser som produsenten av kokeproduktet har enten utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i anvisningene, eller

komfyrtoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet.  
Bruk av upassende beskyttelse kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installasjon



#### ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
  - Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
  - Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
  - Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottey.
  - Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
  - Kjøkkenskapet og fordypningen må være i passende dimensjoner.
  - Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
  - Pass på at produktet er montert under og ved siden av stabile konstruksjoner.
  - Deler av produktet bærer strøm. Dekk produktet med møbler for å forhindre berøring av farlige deler.
  - Sidene på produktet må være på høyde med apparater eller enheter av samme høyde.
  - Ikke monter produktet på en plattform som ikke er beregnet på dette produktet.
  - Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
  - Sørg for å montere en stabiliserende hjelp for å hindre at produktet tipper fremover. Se installasjonskapittelet.
- Produktet må være jordet.
  - Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakte en elektriker.
  - Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
  - Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.
  - Ikke la nettkablene berøre eller komme nær produkt døren, spesielt når døren er varm.
  - Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
  - Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
  - Hvis stikkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
  - Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
  - Bruk egnede isoleringsenheter: vernebryttere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
  - Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
  - Lukk døren til produktet helt, før du setter støpselet i stikkontakten.

### 2.2 Elektrisk tilkoping



#### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.



#### ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.

Risiko for elektrisk støt.

### 2.3 Bruk

- Dette produktet er kun for husholdningsbruk.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.

- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når produktet er i bruk. Varm damp kan strømme ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Misfarge på produktets emalje har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill – /stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la gryter koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Legg ikke aluminiumsfolie direkte på bunnen i produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.



### ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.



### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
  - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i produktet direkte på bunnen.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
  - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.

## 2.4 Stell og rengjøring



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dør glassene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

## 2.5 Innvendig belysning

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Ikke bruk det som vanlig belysning.

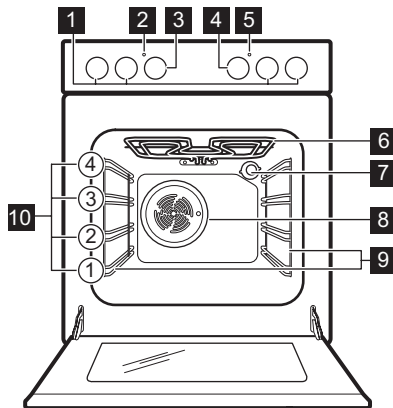


**ADVARSEL!**  
Fare for elektrisk støt.

- Koble strømmen fra produktet før du skifter lyspære.
- Bruk bare lyspærer med tilsvarende spesifikasjon.

## 3. PRODUKTBESKRIVELSE

### 3.1 Generell oversikt



## 2.6 Avfallsbehandling



**ADVARSEL!**  
Fare for skade og kvelning.

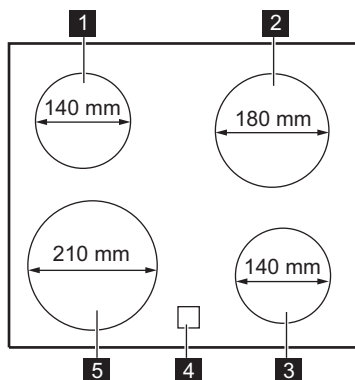
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn eller dyr kan bli innestengt i produktet.

## 2.7 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

- 1 Brytere til komfyrtoppen
- 2 Temperaturindikator/symbol
- 3 Termostatbryter
- 4 Bryter til ovnsfunksjonene
- 5 Koketopplampe/symbol/indikator
- 6 Varmeelement
- 7 Ovnslampe
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Brett plasseringer

## 3.2 Oversikt over platetoppen



- 1** Kokesone 1200 W
- 2** Kokesone 1800 W
- 3** Kokesone 1200 W
- 4** Restvarmeindikator
- 5** Kokesone 2300 W

## 3.3 Tilbehør

- **Rist**  
Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**  
Til kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**

Til baking og steking eller som panne for å samle opp fett.

- **Oppbevaringsskuff**  
Oppbevaringsskuffen er under stekeovnsrommet.

## 4. FØR FØRSTE GANGS BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 4.1 Første gangs rengjøring

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger fra produktet.



Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".


Rengjør produktet og alt tilbehør før første gangs bruk.

Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

## 4.2 Forvarming

Forvarm det tomme produktet for å brenne av gjenværende fett.

1. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.

2. La produktet være i bruk i 1 time.
3. Velg ovnsfunksjonen  og angi maksimal temperatur. Maksimumstemperatur for denne funksjonen er 210 °C.
4. La produktet være i bruk i 15 minutter.

Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Produktet kan avgi lukt og røyk. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

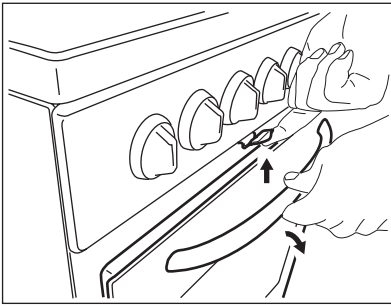
## 4.3 Mekanisk dørlås

Døren kan ikke åpnes av barn.

### Åpne døren til produktet:

1. Trekk og hold dørlåsen.





## 2. Åpne døren.

Ikke trekk i dørlåsen når du lukker ovnens dør!

**i** Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når produktet slås av.

## 5. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK



**ADVARSEL!**  
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Varmeinnstilling

Symbol- er	Funksjon
0	Av-posisjon
1 - 9	Effekttrinn



Bruk restvarmen til å redusere energiforbruket. Deaktiver kokesonen i ca. 5 – 10 minutter før kokeprosessen er fullført.

Drei betjeningsbryteren til ønsket effekttrinn. Komfyrtoppindikatoren tennes.

For å fullføre tilberedningen, må du dreie bryteren til av-posisjonen.

Hvis alle kokesonene er slått av, slokker indikatoren.

### 5.2 Restvarmeindikator



**ADVARSEL!**  
Forbrenningsfare som følge av restvarme.

Indikatoren tennes når en kokesone er varm.

## 6. KOKETOPP - RÅD OG TIPS



**ADVARSEL!**  
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Kokekar



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.



Kokekar av emaljert stål eller med aluminiums- eller kobberbunn kan misfarge den glasskeramiske overflaten.

### 6.2 Eksempler på tilberedningsmåter



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade og gelatin.	5 - 25	Bland innimellom.
1 - 2	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 - 40	Tilberedes med lokk.
2 - 3	Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått.
3 - 4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer med væske.
4 - 5	Dampkoking av poteter.	20 - 60	Bruk maks. ¼ l vann til 750 g poteter.
4 - 5	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
6 - 7	Forsiktig steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, kakeretter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 - 8	Steking, revent potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 - 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pommes frites.		

## 7. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren bunn.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke koketoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på koketoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

### 7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker. Hvis ikke kan smusset forårsake skade på komfyrtoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når koketoppen er kald nok:** kalk- eller vannringer, fettflekker, blank misfarging av metallet. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper.

Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.

- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** bruk en oppløsning av

vann og edikk og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## 8. OVN – DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Slå produktet på og av



**Det avhenger av modellen om produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:**

- Lampen lyser når produktet er i bruk.
- Symbolet viser om programvelgeren kontrollerer kokesonen, ovnsfunksjoner eller temperaturen.
- Indikatoren lyser når ovnen varmes opp.


1. Drei ovnsfunksjonsbryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. For å slå av produktet, drei funksjonsbryteren og termostatbryteren til Av-posisjonen ("Off").

### 8.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av produktet eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

### 8.3 Ovnsfunksjoner

Sym-bol	Ovnsfunksjon	Bruksområde
	Av-posisjon	Produktet er av.
	Over-/undervarme	For å bake og steke på én brett plassering.
	Min. Grill	For å grille flate matvarer og riste brød. Maksimumstemperatur for denne funksjonen er 210 °C.
	Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.

Sym-bol	Ovnfunksjon	Bruksområde
	Varmluft	For tilberedning av retter som skal ha samme steketemperatur i mer enn én høyde, uten at smaken overføres rettene imellom.
	Tine	Denne funksjonen kan brukes for å tine frossen mat, slik som grønnsaker og frukt. Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten. For å bruke denne funksjonen, må temperaturbryteren være i av-posisjon.
	Lett steking	For å bakte i former og tørke på én brett plassering ved lav temperatur.
	Tine	Denne funksjonen kan brukes for å tine frossen mat, slik som grønnsaker og frukt. Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten. For å bruke denne funksjonen, må temperaturbryteren være i av-posisjon.

## 9. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET



### ADVARSEL!

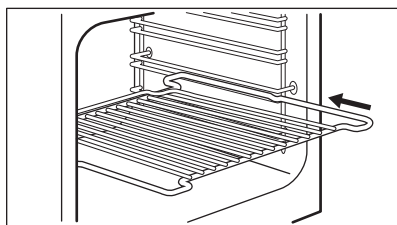
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.



Ikke skyv stekebrettet helt inn til den bakre vegg i ovnsrommet. Dette forhindrer varmen fra å sirkulere rundt brettet. Maten kan bli brent, spesielt på den bakre delen av brettet.

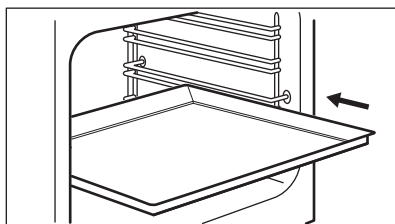
### 9.1 Sette på plass tilbehøret

Rist:



Skyv risten inn sporene på brettstigen. Siden med to kanter bør være mot bakveggen i stekeovnen og peke oppover.

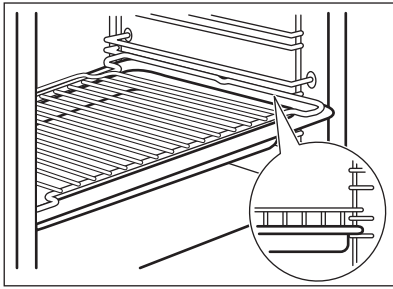
Panne/brett:



Skyv brettet eller pannen inn i sporene på brettstigen. Se til at det ikke berører vegg bak ovnen.

Rist og grill-/stekepanne sammen:

Skyv grill - /stekepannen inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



## 10. OVN – RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.



Temperaturer og steketider i  
tabellene er kun veiledende.  
De avhenger av oppskrift,  
samt mengde og kvalitet på  
ingrediensene som brukes.

### 10.1 Generell informasjon

- Produktet har fire brett plasseringer. Tell hylleposisjonene fra bunnen av produktet.
- Produktet har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres til et minimum.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene på døren. Dette er normalt. Hold alltid litt avstand fra produktet når du åpner produktets dør under tilberedning. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.
- Tørk vekk eventuell fuktighet etter hvert bruk av produktet.
- Ikke sett gjenstander rett på bunnen av produktet og ikke dekk til komponenter med aluminiumsfolie under tilberedning. Det kan endre stekeresultatene og skade emaljebelegget.

### 10.2 Steking av bakst

- Ovnen kan muligens steke på en annen måte enn det gamle produktet gjorde. Sammenlign de vanlige innstillingene (temperatur, tilberedningstid) og brett plasseringer med verdiene i tabellene.
- Produsenten anbefaler at du bruker de lave temperaturene første gang.
- Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.
- Steketiden kan forlenges med 10–15 minutter hvis du steker kaker i flere høyder.
- Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt i begynnelsen. Hvis dette skjer, må du ikke endre temperaturinnstillingen. Forskjellene utjevnes under stekeprosessen.
- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen cirka 10 minutter før steketidens slutt for å utnytte restvarme.

Når du tilbereder frossen mat, kan stekebrettene i ovnen vri seg under steking. Når stekebrettene blir kalde, får de tilbake sin opprinnelige form.

### 10.3 Bake kaker

- Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.
- Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la et nivå skille dem.

## 10.4 Tilberedning av fisk og kjøtt

- Bruk en grill - /stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.
- La kjøttet hvile i ca. 15 minutter før du skjærer, slik at kraften ikke siver ut.
- For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i grill - /stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

## 10.5 Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

I begynnelsen, må du følge med på maten du tilbereder. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid, osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene du bruker sammen med dette produktet.

## 10.6 Over- og undervarme

Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuff-plassering	Praktisk tilbehør
Gjærbakst	250	150	25 - 30	3	stekebrett
Kakebunn <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	stekebrett
Eplekake	2000	170 - 190	40 - 50	3	stekebrett
Elepai <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runde aluminiumsformer (diameter: 20 cm)
Småkaker <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	stekebrett
Fettfritt sukkerbrød <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rund aluminiumsform (diameter: 26 cm)
Kake i langpanne	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	stekebrett
Hel kylling	1350	200 - 220	60 - 70	2	rist
				1	stekebrett
Kylling, delt i to	1300	190 - 210	35 + 30	3	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	600	190 - 210	30 - 35	3	Rist
				1	stekebrett
Tertebunn <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	stekebrett
Fylt gjærbakst <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	stekebrett

Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuff-plassering	Praktisk tilbehør
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	stekebrett
Ostekake	2600	170 - 190	60 - 70	2	stekebrett
Epleterte <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	stekebrett
Julekake <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	stekebrett
Quiche Lorraine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund form (diameter: 26 cm)
Bondebrød <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumsformer (lengde: 20 cm)
Rumensk formkake <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumsformer (lengde: 25 cm) på samme brett-plassering
Rumensk svampkake – tradisjonell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumsformer (lengde: 25 cm) på samme brett-plassering
Rundstykker av gjærdeig <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	stekebrett
Rullekake <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	stekebrett
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	stekebrett
Smuldrekake <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	stekebrett
Formkake <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	stekebrett
Rørekake <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Forvarm ovnen i 15 minutter.

3) La kaken bli stående i stekeovnen i syv minutter etter at du har slått av produktet.

4) Forvarm ovnen i 20 minutter.

5) Forvarm ovnen i 10 – 15 minutter.

6) La kaken bli stående i stekeovnen i ti minutter etter at du har slått av produktet.

7) Sett temperaturen på 250 °C og forvarm ovnen i 18 minutter.

10.7 Varmluft 

Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Praktisk tilbehør
Gjærbakst 1)	250	145	25	3	stekebrett
Gjærbakst 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	stekebrett
Kakebunn 1)	1000	150	30	2	stekebrett
Kakebunn 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	stekebrett
Eplekake	2000	170 - 180	40 - 50	3	stekebrett
Kremet eplepai	1200 + 1200	175	55	2	2 runde aluminiumsformer (diameter: 20 cm) på samme brett-plassering
Småkaker 1)	500	155	30	2	stekebrett
Småkaker 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	stekebrett
Fettfritt sukkerbrød 1)	350	160	30	1	1 rund aluminiumsform (diameter: 26 cm)
Kake i langpanne	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	stekebrett
Hel kylling	1400	180	55	2	rist
				1	stekebrett
Svinestek	800	170 - 180	45 - 50	2	rist
				1	stekebrett
Fylt gjærbakst	1200	150 - 160	20 - 30	2	stekebrett
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	stekebrett
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	stekebrett
Ostekake	2600	160 - 170	40 - 50	1	stekebrett
Epleterte 3)	1900	180 - 200	30 - 40	2	stekebrett
Julekake 1)	2400	150 - 160	35 - 40 2)	2	stekebrett



Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Praktisk tilbehør
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund form (diameter: 26 cm)
Bondebrød <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	stekebrett
Rumensk formkake <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 aluminiumsformer (lengde: 25 cm) på samme brett-plassering
Rumensk svampkake – tradisjonell	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 aluminiumsformer (lengde: 25 cm) på samme brett-plassering
Rundstykker av gjærdeig <sup>1)</sup>	800	190	15	3	stekebrett
Rundstykker av gjærdeig <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	stekebrett
Rullekake <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	stekebrett
Marengs	400	110 - 120	30 - 40	2	stekebrett
Marengs	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	stekebrett
Smuldrekake	1500	160 - 170	25 - 35	3	stekebrett
Formkake <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	stekebrett
Rørekake <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	stekebrett

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen i 10 minutter.

<sup>2)</sup> La kaken bli stående i stekeovnen i syv minutter etter at du har slått av produktet.

<sup>3)</sup> Forvarm ovnen i 10 – 15 minutter.

<sup>4)</sup> Sett temperaturen på 250 °C og forvarm ovnen i 10 – 20 minutter.

<sup>5)</sup> Forvarm ovnen i 15 minutter.

## 10.8 Enkel matlaging

Matvarer	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuff-plassering	Praktisk tilbehør
Gjærbakst 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	stekebrett
Kakebunn 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	stekebrett
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	stekebrett
Rullekake 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	stekebrett
Marengs 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	stekebrett
Formkake 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	stekebrett
Rørekake 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	stekebrett
Hel kylling	1200	220 - 230	45 - 55	2	rist
				1	stekebrett

1) Sett temperaturen på 250 °C og forvarm ovnen i 20 minutter.

2) Sett temperaturen på 250 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

## 11. OVN – STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 11.1 Merknader om rengjøring

- Rengjør produktets forside med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert vaskemiddel.
- Rengjør produktet innvendig etter hvert bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.
- Rengjør hardnakkete smuss med ovnsrens.
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan forårsake skade på slippbelegget.

### 11.2 Produkter i rustfritt stål eller aluminium

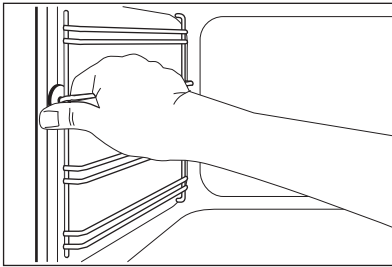


Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk den en myk klut. Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnsens betjeningspanel på samme måte.

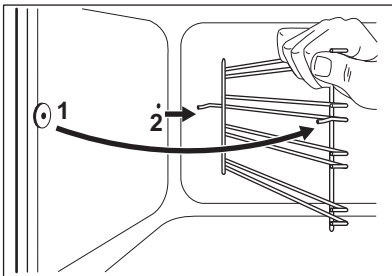
### 11.3 Fjerne ovnsstigene

For å rengjøre ovnen fjerner du ovnsstigene.

1. Trekk den fremre delen av brettstiger ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av brettstignene ut fra veggen og ta den ut.



Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.

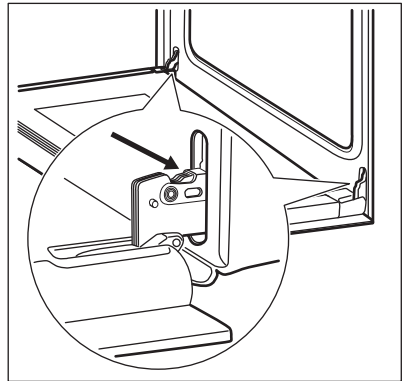
## 11.4 Rengjøring av ovnsdøren

Ovnsdøren har tre glasspaneler. Du kan fjerne ovnsdøren og de indre glasspanelene for rengjøring.

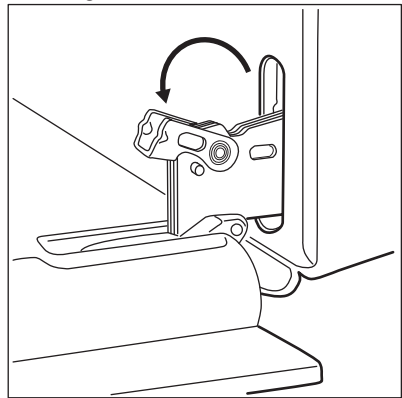
- i** Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glasspanelene før du fjerner ovnsdøren.

- !** **FORSIKTIG!**  
Ikke bruk produktet uten glasspanelene.

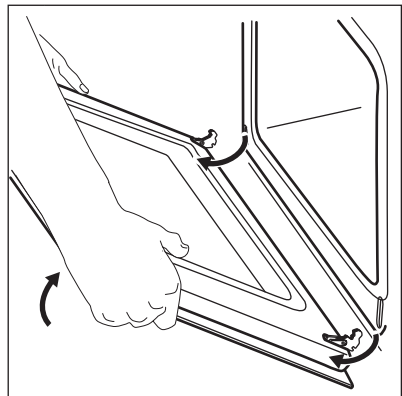
1. Åpne døren helt, og hold de to dørhengslene.



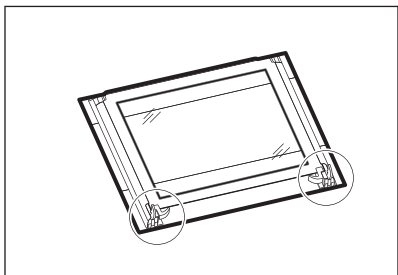
2. Løft og dreii spakene på de to hengslene.



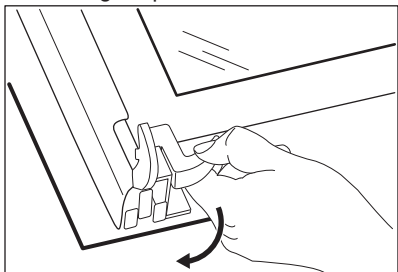
3. Lukk ovnsdøren til første åpne posisjon. Trekk så døren utover og ta den ut av holderen.



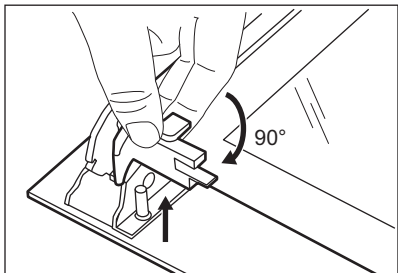
4. Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.



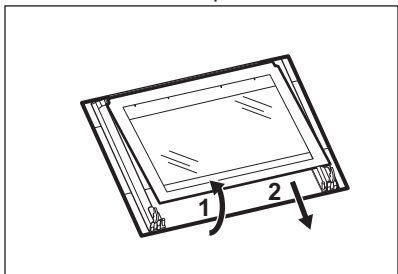
5. Frigjør låsesystemet for å fjerne de indre glasspanelene.



6. Drei de to festene 90° og ta dem ut av holderne.



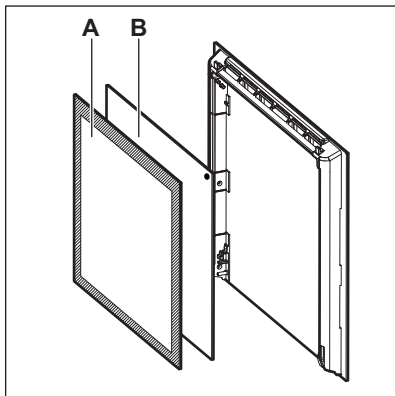
7. Løft først forsiktig opp og fjern så glasspanelene én etter én. Begynn med det øverste panelet.



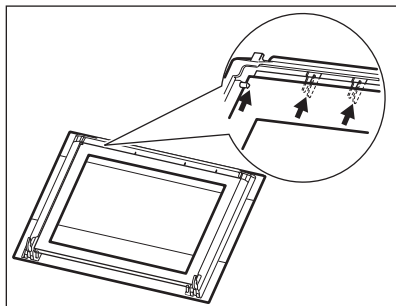
8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig.

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren igjen. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge.

Sørg for at glasspanelene (A og B) settes på plass igjen i riktig rekkefølge.



Pass på at du setter det midterste glasspanelet riktig i holderne.



## 11.5 Ta ut skuffen

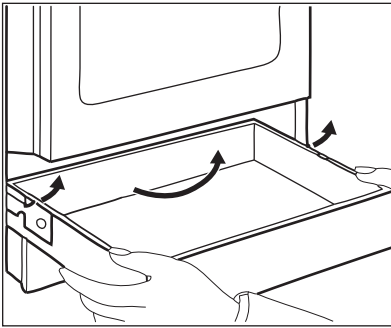


### ADVARSEL!

Ikke oppbevar brennbare ting (f.eks. rengjøringsprodukter, plastposer, grytekluter, papir eller rengjøringspray) i skuffen. Skuffen kan bli varm når stekeovnen er i bruk. Det er fare for brann.

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for rengjøring.

1. Trekk skuffen ut til den stopper.



2. Løft skuffen langsomt.
3. Trekk skuffen helt ut.

Du setter inn skuffen ved å følge ovennevnte fremgangsmåte i omvendt rekkefølge.

### 11.6 Skifte lyspære

Legg en klut nederst innvendig i produktet. Det hindrer skade på lampedekelet og ovnsrommet.

## 12. FEILSØKING



**ADVARSEL!**  
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke slå på produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om produktet er riktig koblet til strømforsyningen.
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen. Ovnens blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikt. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Ovns-/komfyrtoppdisplayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	Slå av produktet ved hjelp av sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt! Ta ut sikringen før du skifter pæren. Ovnslampen og lampens glass kan være veldig varme.

1. Slå av produktet.
2. Ta ut sikringene i sikringskapet eller slå av skillebryteren.

### Baklampe

1. Drei glassdekelet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekelet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekelet.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Sikringen har gått.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lyspæren.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for fort ferdigstekt.	Temperaturen er for lav eller for høy.	Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.

## 12.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på

typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

### Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.) .....

PNC (produktnummer) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 13. MONTERING



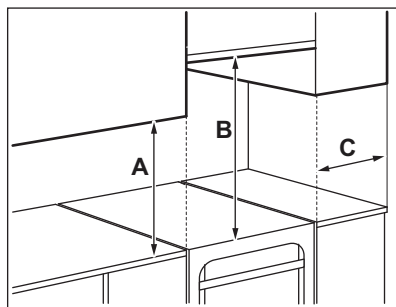
### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 13.1 Plassering av produktet

Du kan sette på plass det frittstående produktet med skap på en eller begge sider, og i et hjørne.

Se tabellen for minimumsavstander for tilpasning.



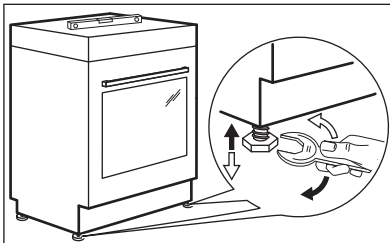
**Minimum avstand**

Dimensjoner	mm
A	400
B	650
C	150

**13.2 Tekniske data**

Energitilførsel	230 V
Frekvens	50 Hz
Produktklasse	1

Dimensjoner	mm
Høyde	900
Bredde	600
Dybde	600

**13.3 Nivellering av produktet**

De små bena under produktet brukes til å justere høyden slik at overflaten på produktet er i høyde med tilstøtende benkeplater.

**13.4 Vippesikring**

Still inn riktig høyde og velg riktig plassering for produktet, før du monterer vippesikringen.

**FORSIKTIG!**

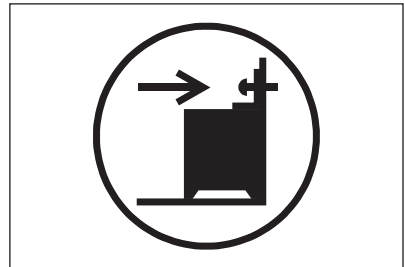
Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.



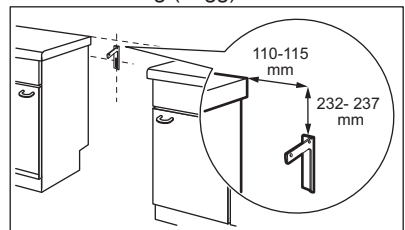
Sørg for at veggen bak produktet er jevn.

Du må installere vippesikringen. Hvis ikke kan produktet velte.

Produktet ditt har symbolet som er vist på bildet (avhengig av modell) for å minne deg på å montere vippesikringen.



1. Monter vippesikringen 232 – 237 mm fra toppen av produktet og 110 – 115 mm fra siden av produktet til det runde hullet på braketten. Skru den fast i massivt materiale eller egnet forsterkning (vegg).



2. Du finner hullet på venstre side bak på produktet. Løft fronten til produktet og sett den midt mellom skapene. Dersom avstanden mellom benkeskapene er større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene hvis du vil at produktet skal stå sentrert i åpningen.



Hvis du har endret målene på komfyren, må du justere tippesikringen riktig.

**FORSIKTIG!**

Dersom avstanden mellom benkeskapene er større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene hvis du vil at produktet skal stå sentrert i åpningen.

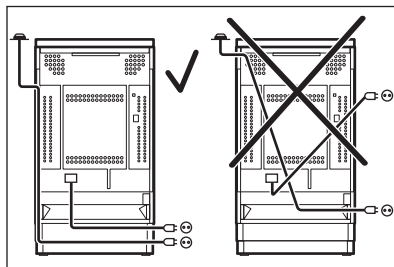
**13.5 Elektrisk installasjon****ADVARSEL!**

Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med støpsel og strømledning.

**ADVARSEL!**

Strømledningen må ikke komme i kontakt med den delen av produktet som vises i figuren.

**14. ENERGIEFFEKTIV****14.1** Produktinformasjon for komfyrtopp i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon	EKC60309FW EKC60309FX	
Komfyrtopp-type	Komfyrtopp inni frittstående komfyr	
Antall kokesoner	4	
Varmeteknologi	Stråleovn	
Diameter på runde kokesoner (Ø)	Venstre bak Høyre bak Høyre foran Venstre foran	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 21,0 cm
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre bak Høyre bak Høyre foran Venstre foran	188,3 Wh/kg 182,1 Wh/kg 188,3 Wh/kg 180,8 Wh/kg
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)	184,9 Wh/kg	

EN 60350-2 – Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Komfyrtopp – Metoder for måling av ytelse.

**14.2 Komfyrtopp – Energisparende**

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.



- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bunnen av kokekaret og kokesonene må ha samme diameter.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

### 14.3 Produktbeskrivelse og informasjon for ovner i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	EKC60309FW EKC60309FX
Energieffektivitetsindeks	96,2
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0,84 kWh/syklus
Energiforbruk med standard matmengde, viftet-vunget modus	0,76 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	57 l
Type ovn	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	EKC60309FW 46.0 kg
	EKC60309FX 46.0 kg

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

### 14.4 Ovn – Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

#### Generelle tips

Sørg for at ovnsdøren er skikkelig lukket når produktet er i gang og hold den lukket så mye som mulig under tilberedningen.

Bruk metalltallerkener for å forbedre energisparing.

Sett om mulig maten i ovnen uten forvarming.

Sett ned ovnstemperaturen når steketiden er lengre enn 30 minutter, 3-10 minutter før slutten av steketiden, avhengig av hvor lang den er. Restvarmen i ovnen vil fortsette å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.


#### Matlaging med vifte


Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.

#### Holde maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

## 15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet

 sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	28
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	30
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	32
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....	33
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	34
6. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	34
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	35
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING .....	36
9. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	37
10. UGN – RÅD OCH TIPS.....	38
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	43
12. FELSÖKNING.....	46
13. INSTALLATION.....	47
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	49

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)



Registrera din produkt för bättre service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
[www.electrolux.com/shop](http://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.
- 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.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING:** 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 flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- FÖRSIKTIGHET: 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 glaskeramikytan/glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- 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 i ugnsstegarna i omvänd ordning.

- **WARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av apparaten 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 apparaten 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.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- 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.
- Placera inte produkten på en sockel.
- 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 stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tipsar. 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.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- 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 Användning



### **VARNING!**

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.



### **VARNING!**

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 tvättmaskinen.
- 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.



### **VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta 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 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.

## 2.4 Skötsel och rengöring



### **VARNING!**

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.

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, 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 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas för belysning i hus.

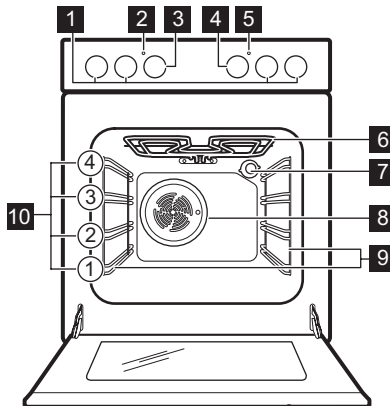


### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt.

# 3. PRODUKTBEKRIVNING

## 3.1 Allmän översikt



- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.6 Avfallshantering



### **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.

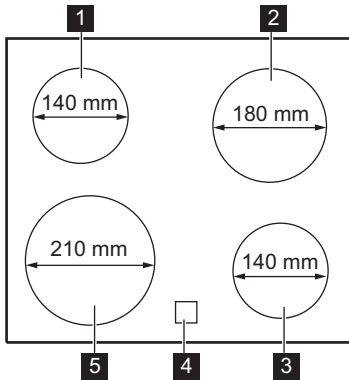
## 2.7 Underhåll

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

- 1 Vred för spisen
- 2 Temperaturindikator/symbol
- 3 Temperaturvred
- 4 Vred för ugnsfunktionerna
- 5 Lampa/symbol/indikator för hällen
- 6 Värmeelement
- 7 Ugnslampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnssteg, löstagbar
- 10 Ugnsnivåer



## 3.2 Beskrivning av hällen



- 1 Kokzon 1200 W
- 2 Kokzon 1 800 W
- 3 Kokzon 1200 W
- 4 Restvärmeindikering
- 5 Kokzon 2300 W

## 3.3 Tillbehör

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

- **Förvaringslåda**  
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

# 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur produkten.




Se avsnittet "Underhåll och rengöring".


Rengör produkten och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnstegarna på sin ursprungliga plats.

## 4.2 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning för att bränna bort fett.

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.

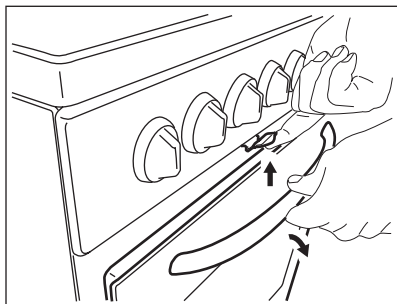
Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

## 4.3 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

### Öppna produktluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



## 2. Öppna dörren.

Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!

**i** Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

## 5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING

**!** **WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 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 till önskat värmeläge. Inbyggnadshällens kontrollampa tänds. När tillagningen är klar, vrid vredet till avposition.

Om alla kokzoner är avaktiverade släcks hällens kontrollampa.

### 5.2 Restvärmeindikering

**!** **WARNING!**  
Risk för brännskador från restvärme.

Kontrollampen tänds när en kokzon är varm.

## 6. HÄLL - RÅD OCH TIPS

**!** **WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockärl

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

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

### 6.2 Exempel på olika typer av tillagning

**i** Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
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 mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade 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, grystek), fritera pommes frites.		

## 7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 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.

### 7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada 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 fuktad trasa.

## 8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Aktivera och inaktivera produkten



**Det beror på modellen om produkten har lampor, symboler på vredet eller lampor:**

- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.
- Kontrolllampan tänds när ugnen värms upp.



1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

### 8.2 Säkerhetstermostat

Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

### 8.3 Ugnsfunktioner

Sym-bol	Ugnsfunktioner	Program
	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Över-undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Grilla	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.

Sym-bol	Ugnsfunktioner	Program
	Varmluftstillagning	För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.
	Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet. För att kunna använda den här funktionen måste temperaturvredet vara inställt på av-läget.
	Lätt tillagning	För att baka i formor och torka på en hyllposition vid låg temperatur.
	Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet. För att kunna använda den här funktionen måste temperaturvredet vara inställt på av-läget.

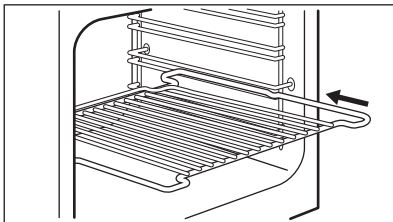
## 9. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Sätta in tillbehör

Galler:

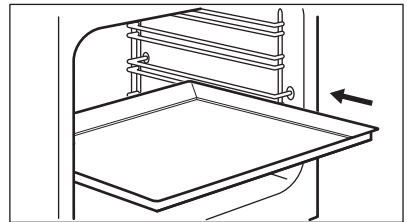


Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå. De dubbelsidiga kanterna ska vara i ugnens bakre del och peka uppåt.

Plåt:



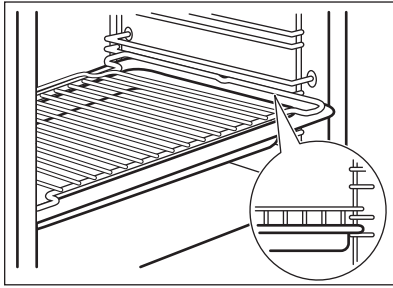
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar att värmen cirkulerar runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



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

Galler och djup panna tillsammans:

Tryck på den djupa panna mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



## 10. UGN – RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

### 10.1 Allmän information

- Produkten har fyra hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskar till ett minimum.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

### 10.2 Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, tider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

När du tillagar frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

### 10.3 Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

## 10.4 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.

## 10.5 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.

## 10.6 Över/Undervärme

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Smördegskakor	250	150	25 - 30	3	bakplåt
Tunn kaka <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170 - 190	40 - 50	3	bakplåt
Äppelpaj <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm)
Småkakor <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Lätt sockerkaka utan fett <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	bakplåt
Hel kyckling	1350	200 - 220	60 - 70	2	galler
				1	bakplåt
Halv kyckling	1300	190 - 210	35 + 30	3	galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	600	190 - 210	30 - 35	3	Trådhylla
				1	bakplåt
Mördegskaka <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	bakplåt
Fylld jästkaka <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bakplåt
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakplåt
Julkaka <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	bakplåt
Quiche Lorraine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plåt (diameter: 26 cm)
Bondbröd <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumplåtar (längd: 20 cm)
Ungersk valnötsdessert <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnötsdessert (sömlói galuska) - traditionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästa bullar <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	bakplåt
Rulltårta <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	bakplåt
Maräng	400	100 - 120	40 - 50	2	bakplåt
Smulpaj <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt
Butterkaka <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	bakplåt

1) Fövärm i ugnen i 10 minuter.

2) Fövärm i ugnen i 15 minuter.

3) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

4) Fövärm i ugnen i 20 minuter.

5) Fövärm i ugnen i 10-15 minuter.

6) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.

7) Ställ in temperaturen på 250 °C och fövärm ugnen i 18 minuter.



10.7 Varmluft 

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Kakor <b>1)</b>	250	145	25	3	bakplåt
Kakor <b>1)</b>	250 + 250	145	25	1 + 3	bakplåt
Tunn kaka <b>1)</b>	1000	150	30	2	bakplåt
Tunn kaka <b>1)</b>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170 - 180	40 - 50	3	bakplåt
Äppelpaj	1200 + 1200	175	55	2	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm) på samma ugnsnivå
Småkakor <b>1)</b>	500	155	30	2	bakplåt
Småkakor <b>1)</b>	500 + 500	155	40	1 + 3	bakplåt
Lätt sockerkaka utan fett <b>1)</b>	350	160	30	1	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	1200	150 - 160	30 - 35 <b>2)</b>	2	bakplåt
Hel kyckling	1400	180	55	2	galler
				1	bakplåt
Fläskstek	800	170 - 180	45 - 50	2	galler
				1	bakplåt
Fylld jästkaka	1200	150 - 160	20 - 30	2	bakplåt
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bakplåt
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bakplåt
Cheese cake	2600	160 - 170	40 - 50	1	bakplåt
Schweizisk äppelkaka <b>3)</b>	1900	180 - 200	30 - 40	2	bakplåt
Julkaka <b>1)</b>	2400	150 - 160	35 - 40 <b>2)</b>	2	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund plåt (diameter: 26 cm)
Bondbröd <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bakplåt
Ungersk valnötsdessert <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnötsdessert (somlói galuska) - traditionell	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästa bullar <sup>1)</sup>	800	190	15	3	bakplåt
Jästa bullar <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	bakplåt
Rulltårta <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	bakplåt
Maränger	400	110 - 120	30 - 40	2	bakplåt
Maränger	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bakplåt
Smulpaj	1500	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	bakplåt
Butterkaka <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	bakplåt

1) Fövärm i ugnen i 10 minuter.

2) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

3) Fövärm i ugnen i 10-15 minuter.

4) Ställ in temperaturen på 250 °C och fövärm ugnen i 10-20 minuter.

5) Fövärm i ugnen i 15 minuter.

## 10.8 Lätt tillagning

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Kakor <sup>1)</sup>	250	150 - 160	20 - 25	2	bakplåt
Tunn kaka <sup>1)</sup>	500	160 - 170	35 - 40	2	bakplåt
Pizza <sup>1)</sup>	1000	200 - 210	30 - 40	2	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Rulltårta <sup>1)</sup>	500	160 - 170	20 - 30	2	bakplåt
Maräng <sup>2)</sup>	400	110 - 120	50 - 60	2	bakplåt
Sockerkaka <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Butterkaka <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Hel kyckling	1200	220 - 230	45 - 55	2	galler
				1	bakplåt

<sup>1)</sup> Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 20 minuter.

<sup>2)</sup> Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

## 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risker är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

### 11.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium

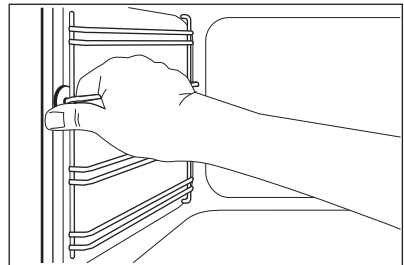


Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

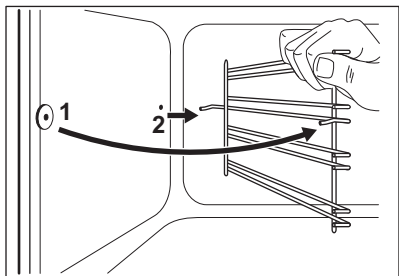
### 11.3 Avlägsna ugnstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt i ugnstegarna i omvänd ordning.

## 11.4 Rengöring av ugnsluckan

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



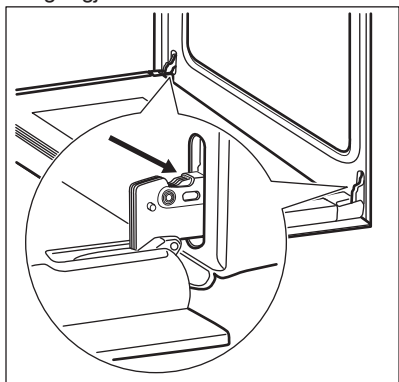
Ugnsluckan kan plötsligt slå igen om du försöker ta bort glasrutorna innan du tagit bort ugnsluckan.



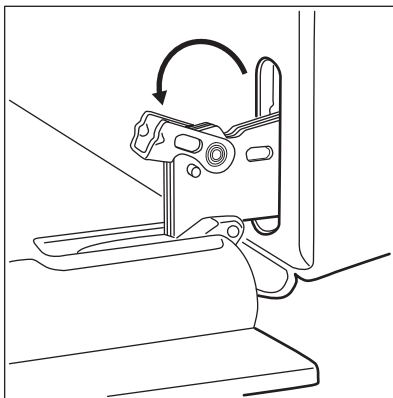
### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

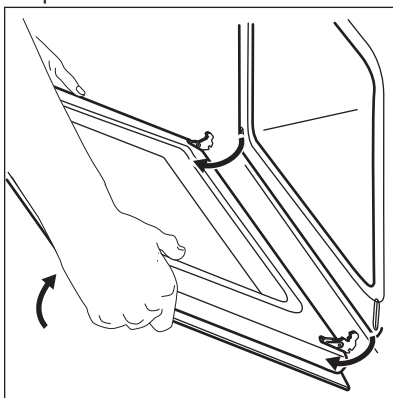
1. Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.



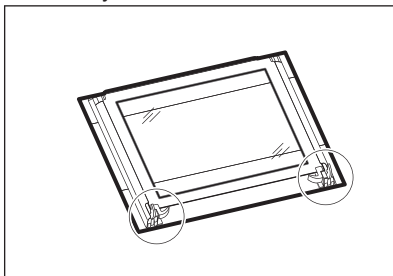
2. Lyft och vrid handtagen på gångjärnen.



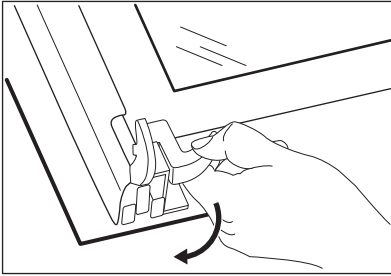
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



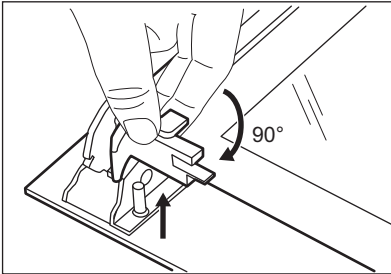
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



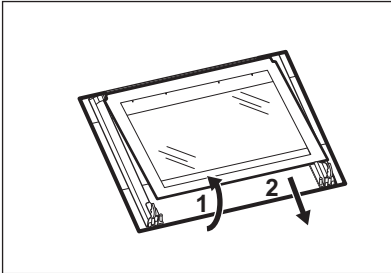
5. Lossa låssystemet för att ta bort glasrutorna.



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



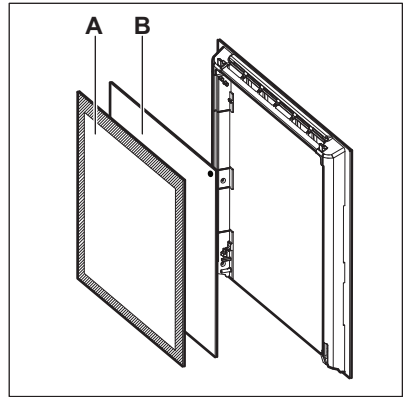
7. Lyft försiktigt och ta därefter bort glasrutorna en efter en. Börja med den översta glasrutan.



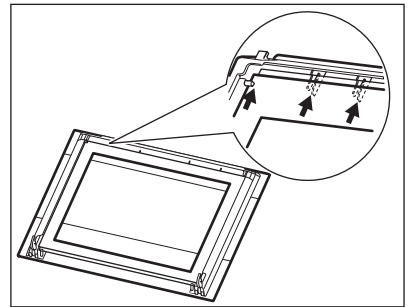
8. Rengör glasrutorna med vatten och diskmedel. Torka glasrutorna nog.

Sätt tillbaka glasrutan 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 inre glasrutan placeras korrekt i sina skårer.



## 11.5 Ta bort förvaringslådan

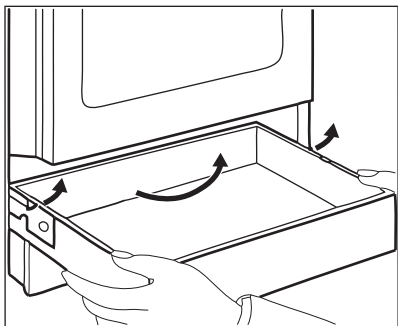


### WARNING!

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.

### 11.6 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innardöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



#### **WARNING!**

Risk för elstöt! Koppla från säkringen innan du byter lampan.  
Lampan och lampglaset kan vara varma.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

### Baklampan

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

## 12. FELSÖKNING



#### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Det går inte att aktivera eller använda hällen. Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det visas en felkod på ugn-/hålldisplayen som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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.
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.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
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.

## 12.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den

yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)	.....
PNC (produktnummer)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. INSTALLATION

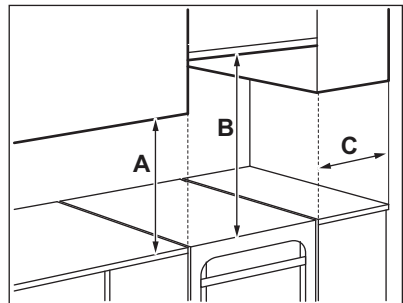


**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 13.1 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.



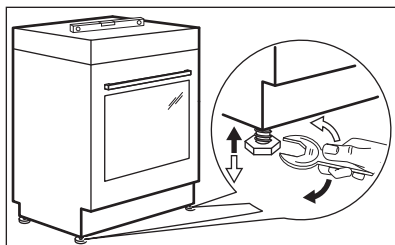
**Minsta avstånd**

Mått	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

**13.2 Tekniska data**

Nätspänning	230 V
Frekvens	50 Hz
Produktklass	1

Dimension	mm
Höjd	900
Bredd	600
Djup	600

**13.3 Höjdjustering av produkten**

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

**13.4 Tippskydd**

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

**FÖRSIKTIGHET!**

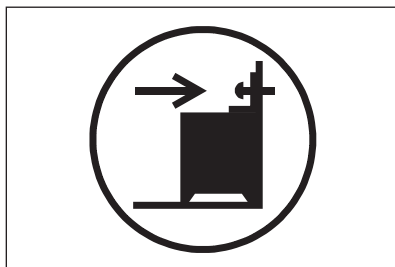
Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.



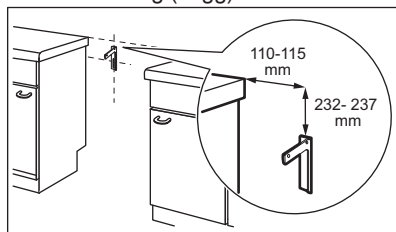
Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

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 ovsida, 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.

## 13.5 Elektrisk installation



### WARNING!

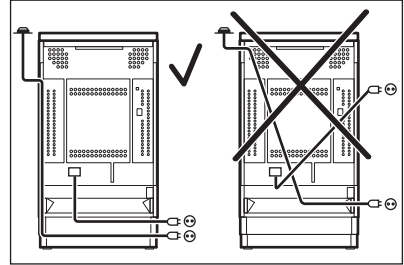
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.



### WARNING!

Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som visas i bilden.



# 14. ENERGIEFFEKTIVITET

## 14.1 Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	EKC60309FW EKC60309FX	
Typ av håll	Håll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Strålvärmare	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 21,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	188,3 Wh/kg 182,1 Wh/kg 188,3 Wh/kg 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	EKC60309FW EKC60309FX
Energiindex	96.2
Energiklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/ undervärme	0,84 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0,76 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	57 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	EKC60309FW 46.0 kg
	EKC60309FX 46.0 kg

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

### 14.4 Ugn - Energisparläge



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

#### Allmänna tips

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minska 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.


#### Laga mat med varmluft


När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

#### För varmhållning av mat

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

## 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](http://www.electrolux.com/shop)



867330106-A-262016

