

EKC6010NOW



---

**SV** Spis

---

Bruksanvisning



## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	11
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	12
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING .....	12
10. UGN – RÅD OCH TIPS.....	14
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	22
12. FELSÖKNING.....	25
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	26

## 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.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten 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 kan bli heta under användning.
- 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.
- **WARNING:** 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 utföras av en kvalificerad 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 eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om 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



### **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.
- Lämma 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 eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
- lägg inte aluminiumfolie på produkten eller 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 bli bestående.
- 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.
- 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.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda 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.

## 2.4 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.

## 2.5 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.

## 2.6 Service

- 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



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 3.1 Tekniska data

Mått	
Höjd	850 - 936 mm
Bredd	596 mm
Djup	600 mm

### 3.2 Elektrisk installation

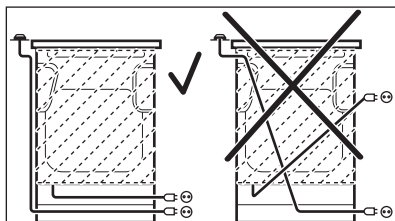


**VARNING!**  
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkabel men utan huvudkontakt.



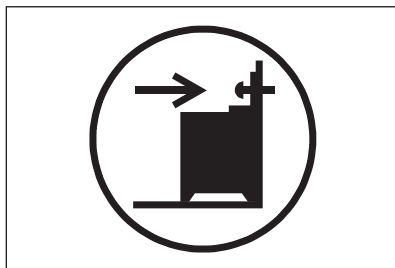
**VARNING!**  
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



### 3.3 Tippskydd



**FÖRSIKTIGHET!**  
Montera tippskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning. Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats. Din produkt har symbolerna som visas på bilderna (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.



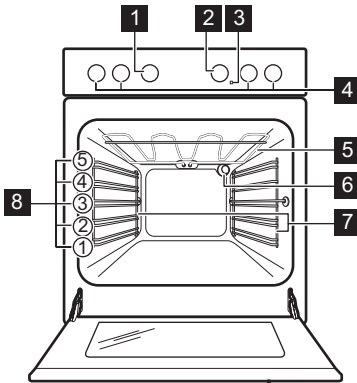
**i** Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

Mer information om hur produkten ska installeras finns i ett separat installationshäfte.



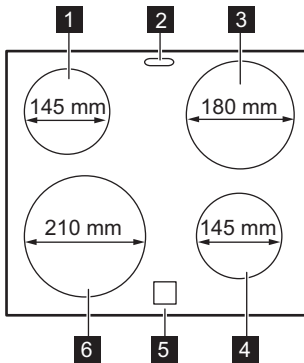
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



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

### 4.2 Beskrivning av hällen



- 1 Kokzon 1200 W
- 2 Ångutlopp - antal och position beror på modell
- 3 Kokzon 1800 W
- 4 Kokzon 1200 W
- 5 Restvärmeindikator
- 6 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



**VARNING!**  
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

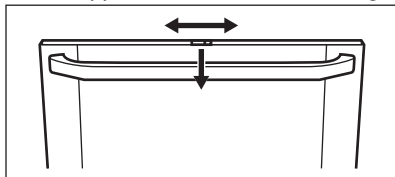
Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
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 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

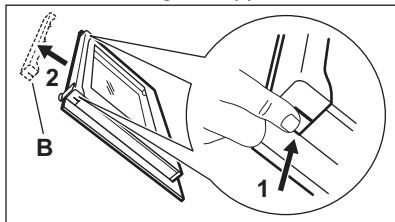
För att öppna luckan förs låset åt höger.



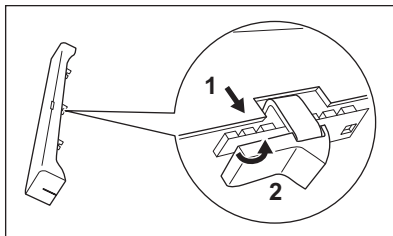
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

## 5.4 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

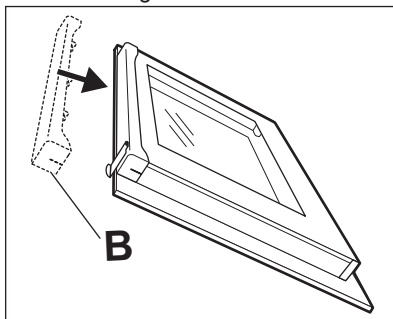
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.
3. Lossa spaken 1, flytta den åt höger 2 och sätt tillbaka den.



4. Håll i lucktätningen B i varje sida och sätt den på luckans innerkant. Sätt lucktätningen i luckans övre kant.



### Aktivera det mekaniska lucklåset

Gör enligt ovanstående anvisningar igen och flytta tillbaka lucklåset till vänster.



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

## 6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Värmeläge

Symboler	Funktion
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. När tillagningen är klar, vrid vredet till avposition.

### 6.2 Restvärmeindikator



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

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

## 7. HÄLL - RÅD OCH TIPS



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Kockärl



Kockkärlens 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.



Kockkärl 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 kockkärl.
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.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
2 - 3	Småkoka ris och mjölkkrätter, 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 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Program
	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Över/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Undre värmeelement	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Traditionell bakning med ånga	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagninginstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Traditionell bakning med ånga. 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 minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen är lampan släckt.
	Knapplås	För att låsa ugn- och hållfunktioner.

## 9.2 Aktivera och inaktivera ugnen



Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrollampor eller lampor:

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


1. Vrid vredet för ugnsfunktionerna för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. Inaktivera ugnen genom att vrida vreden för ugnsfunktionerna och temperatur till avstängt läge.

## 9.3 Låsa ugnen och hällen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.



Funktionslåset inaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Vrid vredet till symbolen .  
Vredet hoppar ut cirka 2 mm.

**Låsa upp ugnen och hällen:** Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

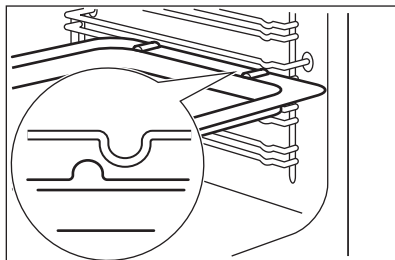
## 9.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen stängs fläkten av.

## 9.5 Sätta in ugnstillbehören

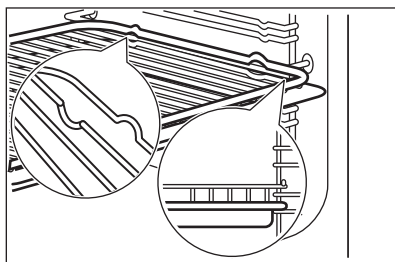
### Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



### Galler och långpanna tillsammans:

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



- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd.
- Den höga kanten runt stegen förhindrar att husgeråden halkar ur.

# 10. UGN – RÅD OCH TIPS



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

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

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

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.

## 10.1 Gräddning

Använd den lägre temperaturen första gången.

## 10.2 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	För kort gräddningstid.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in lägre ugnstemperatur och längre gräddningstid.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

## 10.3 Traditionell bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbullar	200-225	10-20	3-4
Grahamsbullar	190-200	20-25	3-4
Fyllda smörgåsar	200-225	10-12	3-4
Formbröd	190-210	30-40	2-3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ciabattabullar	210-230	10-20	3-4
Foccacia	220-230	15-20	3-4
Pitabröd	250	5-15	3-4
Salta kringlor	180-200	12-15	3-4
Vitt bröd / runt bröd	175-225	35-45	2
Vitt bröd	190-210	25-40	1-2
Ciabatta	210-220	15-25	1-2
Fullkornsbröd	180-200	35-45	1-2
Rågbröd, blandning	275	värmning	1
- bakning	190	55-65	1
Baguetter	220-230	15-30	3-4
Pannkakor	170-180	50-60	2-3
Fruktkakor	150-170	70-80	3
Muffins	180-200	10-20	3
Rulltårta	220-250	6-15	3
Bullar	220-250	8-15	3
Lång limpa	180-200	25-35	3
Pepparkakor	220-225	8-12	3
Kaka i form	170-180	35-45	3-4
Sockerkakor/Madeirakakor	170-180	40-50	1-2
Smörgåstårta, bullar	200-225	8-12	3-4
Marängar	100	90-120	3-4
Marängbottnar	100	90-120	3-4
- värmning	med ugnen avstängd	25	3-4
Småkakor	160-180	6-15	3-4
Petit-choux	170-190	30-45	3-4
Rulltårta	190-210	10-12	3-4
Frukttårter, mördegskakor	175-200	förbakning, bullar 10-15	3-4
Frukttårter, mördegskakor	175	dekorering 35-45	3-4



Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Frukttårter, smuldeg	190-200	25-35	3-4
Mjuk marsipankaka	210-230	10-12	2
Pannkakor	210-220	15-30	2

## 10.4 Över/Undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	160 - 170	_1)	2 - 3
Fisk, stekning	180 - 200	_1)	2 - 3
Köttfärslimpa	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Danska köttbullar	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpåté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratänger	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potatisgratäng	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hemlagad	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frusen	175 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	3 - 4
Pastagrätäng	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pizza, hembakad	220 - 230	15 - 25	2 - 3
Fryst pizza	220 - 230	15 - 25 <sup>2)</sup>	2 - 3
Pommes frites, frusna	225 - 250	20 - 30 <sup>2)</sup>	3 - 4
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tårter, hembakade - dekorering	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tårter, frusna	200 - 225	20 - 30 <sup>2)</sup>	3 - 4

<sup>1)</sup> När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

<sup>2)</sup> Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min blir tillagningstiden ungefär 30 + 10 = 40 min.

## 10.5 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgodisar.

Stek magert kött övertäckt.

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Håll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.

## 10.6 Stekning med Över/Undervärme

### Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff <sup>1)</sup>	125	80 - 120	2 - 3
Rumpstek - bryning	225	totalt 10	2 - 3
Rumpstek - stekning	160	50 - 60	2 - 3
Engelsk rostbiff	180	90 - 120	1 - 3

<sup>1)</sup> Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

### Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfile <sup>1)</sup>	180	60 - 70	2 - 3

<sup>1)</sup> Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

### Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Lägg/bog/revben	180	80 - 100	2

### Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Fläskstek <sup>1)</sup>	200	60 - 70	3
Fläskkotlett <sup>1)</sup>	200	60	3
Fläskkarré	180	90 - 120	2 - 3
Skinka	160	60 - 100	1 - 2

<sup>1)</sup> Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

### Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, i bitar	200	55 - 65	2 - 3
Anka <sup>1)</sup>	160	55 - 65	2 - 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Anka lågtemperaturlagad <sup>1)</sup>	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	160	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	200	70 - 80	2 - 3

<sup>1)</sup> Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

## 10.7 Traditionell bakning med ånga

### Bröd och pizza

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bullar	180	25 - 35	3
Fryst pizza 350 g	190	25 - 35	3

### Kakor på en bakplåt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rulltårta	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

### Kakor i burk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Soufflé	200	30 - 40	3
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	3
Tårtbotten	150	25 - 35	3

### Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk i påsar 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk, 200 g	180	25 - 35	3
Fiskfilé, 300 g	180	25 - 35	3

### Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kött i påse 250 g	200	25 - 35	3
Köttspett 500 g	200	30 - 40	3

**Små bakade godsaker**

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Cookies	180	25 - 35	3
Mandelbiskvier	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Crackers	170	20 - 30	3
Mördegskakor	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	15 - 25	3

**Vegetarian**

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Blandade grönsaker i påse 400 g	180	25 - 35	3
Omelett	200	20 - 30	3
Grönsaker på plåt 700 g	180	25 - 35	3

**10.8 Konservering**

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.
- Fyll burkarna till samma nivå och förslut med en klämma.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.
- När vätskan i de första burkarna börjar sjuda (efter ca. 35 – 60 minuter för enlitersburkar), stäng av ugnen eller sänk temperaturen till 100 °C (se tabell).

**Torkad frukt**

Konservering	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Jordgubbar, blåbär, hallon, mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	-

**Stenfrukt**

Konservering	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Päron, kvitten, plommon	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Grönsaker

Konservering	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Morötter <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi, ärtor, sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Låt stå i franslagen ugn.

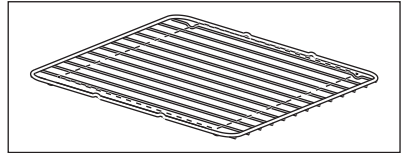
## 10.9 Grillning i allmänhet

**VARNING!**

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

- **Grilla alltid med maximal temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid den djupa formen som ska fånga upp fett på den första hyllpositionen.

- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.



Grillområdet är inställt i mitten av hyllan.

## 10.10 Grillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Fläskkotletter	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lammkotletter	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kyckling, i bitar	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Korv	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Revben, förtillagade i 20 min.	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Fisk, skivor av torsk eller lax	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4

## 10.11 Snabb grillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a si- dan	2:a sidan	
Hamburgare	högst <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13	4
Fläskfilé	högst	10 - 12	6 - 10	4
Korv	högst	10 - 12	6 - 8	4
Nötbiffar, kalvbiffar	högst	7 - 10	6 - 8	4
Rostat bröd	högst <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Varma smörgåsar	högst	6 - 8	-	4

1) Förvärm ugnen

## 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anmärkningar om rengöring



#### Rengörings- medel

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnrengöring.



#### Används varje dag

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

Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.



#### Tillbehör

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

Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

## 11.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

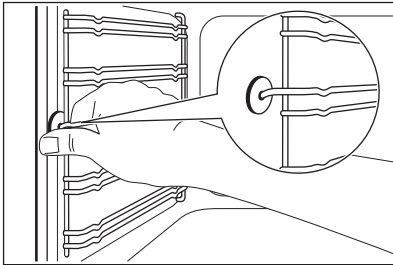
Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

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

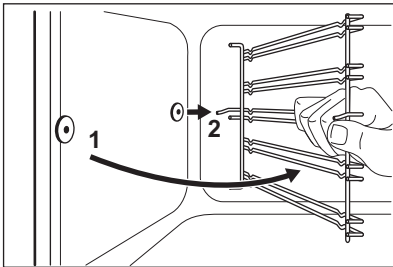
## 11.3 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

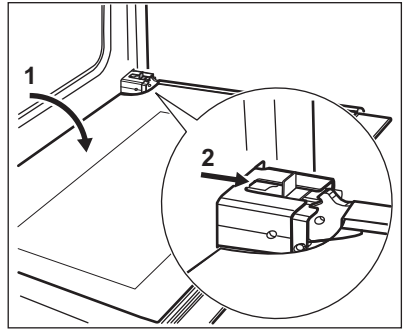


### FÖRSIKTIGHET!

Se till att den längre fixeringsdelen är framtill. De två fixeringsdelarnas ändrar måste peka bakåt. Felaktig installation kan skada emaljen.

## 11.4 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.  
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

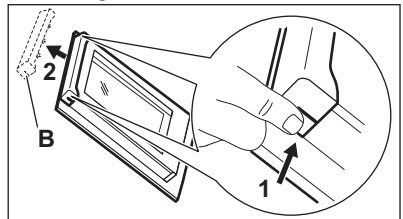
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

## 11.5 Ta bort och rengöra luckglasen



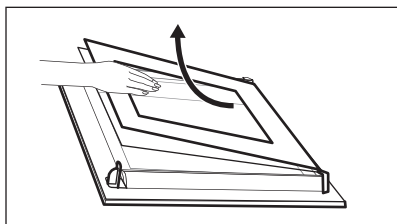
Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

1. Ta tag i lucklist B på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.



2. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

3. Håll luckglasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



4. Rengör ugnsluckans glaspaneler. Sätt tillbaka glaset genom att följa stegen i omvänd ordning.

## 11.6 Ugnstak



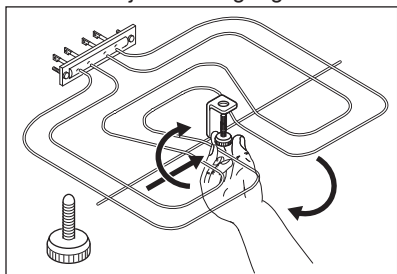
### WARNING!

Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränna dig.

Ta ut ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att göra det enklare att rengöra ugnstaket.

1. Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skruvmejsel första gången.



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.
3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel och låt det torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt i ugnsstegarna.



### WARNING!

Se till att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

## 11.7 Byte av glödlampa



### WARNING!

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



Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampan mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

## 11.8 Ta bort förvaringslådan



### WARNING!

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

För rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.
2. Lyft förvaringslådan en aning så att den kan lyftas snett uppåt ur styrtapparna.

För att sätta tillbaka luckan utför du stegen i omvänd ordning.



## 12. FELSÖKNING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 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.
Jag inte kan sätta på produkten.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
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.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	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.

### 12.2 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)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	EKC6010NOW		
Typ av håll	Håll inuti fristående spis		
Antal kokzoner	4		
Uppvärmningsteknik	Strålvärmare		
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm	
	Vänster bak	14,5 cm	
	Höger fram	14,5 cm	
	Höger bak	18,0 cm	
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	182,3 Wh / kg	
	Vänster bak	181,8 Wh / kg	
	Höger fram	181,8 Wh / kg	
	Höger bak	182,1 Wh / kg	
Energiförbrukning för hållen (EC electric hob)	182,0 Wh / kg		

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda.

### 13.2 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 kokkärl.
- Ställ kokkärl på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärls botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärl i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

### 13.3 Produktinformation för ugnar enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EKC6010NOW
Energiindex	95.4
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.83 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	77 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	54.5 kg

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

### 13.4 Ugn - Energibesparing



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

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.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

#### Restvärme

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.


#### För varmhållning av mat


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

#### Traditionell bakning med ånga

För att spara energi under tillagningen.

## 14. 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)



867338675-A-322019

