



bruksanvisning

Spis

EKC60110 / EKC70110

We were thinking of you
when we made this product

Välkommen till Electrolux!

Du har valt en högklassig produkt från Electrolux som vi lovar kommer att göra livet lite enklare för dig! Du får lite mer tid över till annat och lite mer frihet att leva det liv du vill leva. Electrolux ambition är att tillhandahålla ett brett urval kvalitetsprodukter som kan förenkla ditt liv. För att du ska få största möjliga nytta och glädje av ditt nyförvärf föreslår vi att du börjar med att noggrannt läsa igenom den här bruksanvisningen innan du använder produkten. Lycka till!

Innehåll

Säkerhet	4
Installation	6
Ändring av sockelhöjd	6
Nivåjustering	7
Tippskyddet	8
Elektrisk anslutning	9
Säkerhetsfunktioner	10
Funktionslåset	10
Kylfläkten	10
Luckspärren	11
Produktbeskrivning	12
Spisen	12
Ugnen	12
Före första användning	13
Ställ in och ändra tiden	13
Bränn av ugnen	14
Användning av glaskeramikhällen	16
Värmezonerna	17
Användning av ugnen	20
Ugnens funktioner	20
Extra funktioner	21
Praktisk användning	25
Gräddningstabell	27
Stektabell	28
Rengöring och skötsel	29
Rengöring av spisen	29
Rengöring av hällen	30
Rengöring av ugnen	32
Tekniska data	36
Garanti/Kundservice	37
Praktiska råd och tips	40
Problem och åtgärder	42
Skrotning	43

Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna och bekanta dig med din nya spis och dess funktioner. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning. Adress och telefonnummer finns under kapitlet ”Garanti/Kundservice”.



Text med en VARNINGSTRIANGEL handlar om säkerhet. LÄS DESSA TEXTER EXTRA NOGGRANT, så att du inte skadar dig själv, andra eller spisen.

Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäls omedelbart till säljaren. Vid direktleverans anmäls transportskadan inom 7 dagar enligt fraktsedeln till Kundtjänst, Electrolux Logistics AB, tel. 08-738 77 44.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunikontor om du inte vet var du ska lämna det.

Glöm ej att ta bort emballaget inuti ugnen innan den används.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

För spisar med stickpropp: Se till att stickproppen är helt inskjuten i vägguttaget.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

TIPPSKYDDET ska vara monterat, då undviker du att spisen tappar vid onormal belastning.

OBS! Placera **inte** spisen på extra sockel eller annan upphöjning. Risk finns då att spisen tappar!

Barn och spisen

Barn är av naturen nyfikna och intresserade av det mesta, även spisen. Vi vill för säkerhets skull betona några saker som du bör tänka på om du har barn eller besök av barn:

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen.

Om du har HÄLLSKYDD till din spis, skall det vara monterat. LUCKSPÄRREN skall också vara i funktion.

Låt inte barn använda rakblads-skrapan.

Låt gärna barnen hjälpa till vid spisen, men lär dem att käril, håll och ugnar blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning. BERÖRING KAN GE BRÄNNSKADOR.

Användning

Spisen blir varm under användning. Rör inte vid hällen eller värmeelementen inne i ugnen, när spisen är på. Använd aldrig en spräckt glaskeramik-häll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt

strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezoon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Det är förbjudet att stå på hällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

Varning! Alkohol och liknande som kan bilda explosiva gaser eller andra ämnen vilka kan förorsaka brand eller explosion får inte användas i ugnen.

Användning på hällen måste ske med största försiktighet. T.ex. flambering med konjak, eller annan alkohol, kan medföra att fettrester i köksfläkten antänds och orsaka allvarliga bränder. Likaså kan eldslågor och brinnande fettstänk förorsaka personskador.

Placera ej kemikalier samt rengöringsmedel i förvaringslådan.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Var försiktig, rakbladet är mycket vasst.


Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig ugnslampa. Innan du byter lampa se till att spisen är strömlös. För spisar med sladd, dra ur sladden. För övriga spisar bryt strömmen med den allpoliga brytaren.

Service och reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning och återvinning

Kontakta Elkretsen AB eller återförsäljaren för att få reda på var du kan lämna produkten för skrotning och återvinning. Du kan också gå in på www.el-kretsen.se för att ta reda på närmaste inlämningsställe.

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter.

Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall.

För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Installation



Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. ANVÄND HANDSKAR vid förflyttning av spisen.

Vid leverans är spisen anpassad till en bänkhöjd på 900 mm. 60 cm spis har fast sockel.

70 cm bred spis har teleskopsockel. Du kan ändra höjd så att spisen passar till en bänkhöjd från 848 mm upp till 933 mm.

Var uppmärksam vid placering av spisen att inte täppa till ventilations utgångar (finns bakom spisen och ovanpå genom imkåpan), spisen får ej skjutas under t ex kakelkant eller liknande.

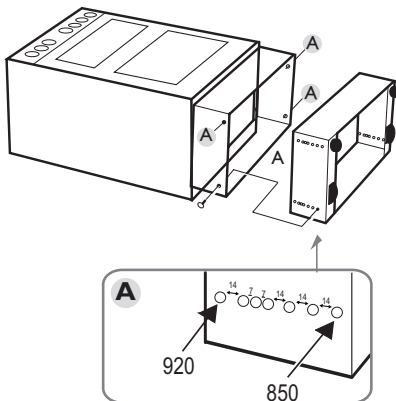
Spisen ska ha en avställningsyta på båda sidor (se under Säkerhet).

Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

Ändring av sockelhöjd

Om du vill ändra höjden läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

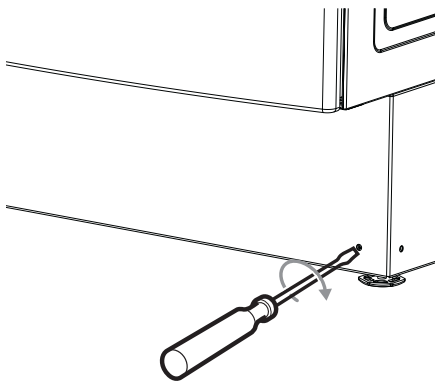
- 1 Lägg ned spisen försiktigt (SE BILD). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis. Tänk på att lägga ett skyddande underlag under spissidornas nedre bakre hörn för att skydda golvet.
- 2 Skruva ur skruvarna **A** (4 ST, SE BILD). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. **OBS!** Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen.
- 3 Skruva åter i skruvarna **A** i något av hålen för 850 t.o.m. 920 mm bänkhöjd. Avståndet mellan hålen varierar mellan 7 och 14 mm (SE BILD A).
- 4 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida justera spisens hjul och fötter 15 mm. Använd en spårmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna.



Tippskyddet



Tippskyddet måste vara monterat, för att hindra spisen från att tippa vid onormal belastning.

Tippskyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

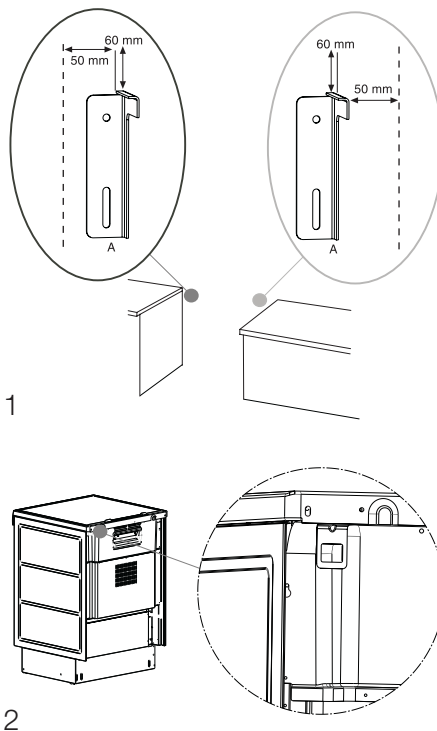
SÅ HÄR MONTERAR DU TIPPSKYDDET TILL SPISEN:

- 1 Innan du monterar tippskyddet, skall du se till att spisen har blivit justerad till den rätta nivån och står plant (se sid 7).
- 2 Fästet (B) är monterad på vänster sida vid leverans. Mät ut var tippskyddet (A) ska placeras, 60 mm ner från hällkant och 50 mm från vägg/skåp. Skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Hela tippskyddet (A+B) kan även placeras på höger sida (SE BILD1).

Se till att ytan är jämn bakom spisen. Om kakel eller list finns bakom hällkanten måste en distans av motsvarande tjocklek placeras mellan tippskyddet och väggen. Detta för att tippskyddet skall få korrekt ingrepp i spisen och fungera på rätt sätt.

Kontrollera att tippskyddet sticker in minst 20 mm i hålet på spisens baksida (B) när du skjuter in spisen (SE BILD 2).

OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmättet om du önskar centrera spisen.



Elektrisk anslutning



Ingrepp i spisen måste utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbeta utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egenom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Anslutnings-effekt och spänning finns angivet på data-skylden. Ett kopplingschema finns på baksidan på spisen.

I den elektriska installationen skall en anordning ingå, som gör det möjligt att skilja apparatens samtliga poler från nätet. Brytaren skall uppfylla kraven för allpolig urkoppling enligt överspänningskategori III. Anslutningssladd skall minst vara av typ H05VV-F.

Detta är ett krav som måste följas p.g.a. säkerhetsskäl.


För spisar med stickpropp: Se till att stickproppen är helt inskjuten i vägguttaget.

Säkerhetsfunktioner

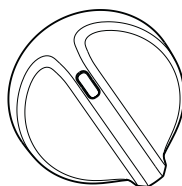
Funktionslåset

Funktionslåset är inbyggt i ett av spisens vred. OBS! Huvudströmmen till spisen är inte bruten.

LÅS SPISEN SÅ HÄR (SE BILD):

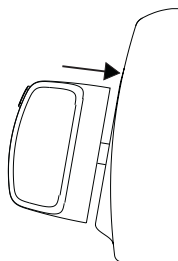
Vrid vredet moturs till . Vredet hoppar ut ca 2 mm.

I detta läge fungerar varken värmezoner eller ugn.



LÅS UPP SPISEN:

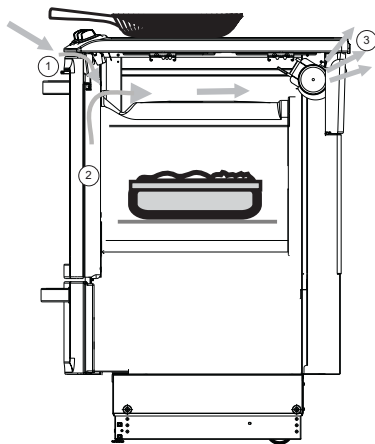
Tryck in vredet mot panelen och vrid medurs till önskad funktion.



Kylfläkten

Spisen är försedd med en kylfläkt. Fläkten är till för att hålla produkten sval.

Kylfläkten startar när ugnen används. När samtliga vred är nollställda stannar fläkten automatiskt.



Luckspärren

Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur.

ÖPPNA LUCKAN

För spärren åt höger när Du ska öppna luckan.

URKOPPLING AV SPÄRR

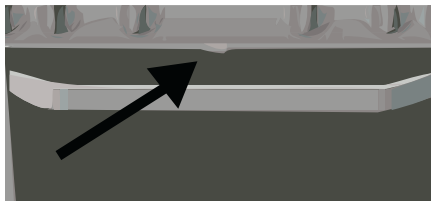
Kontrollera att ugnen inte är varm!

För spärren åt höger, dra spärren en aning åt dig och fortsätt åt höger.

Tryck in vänster kant.

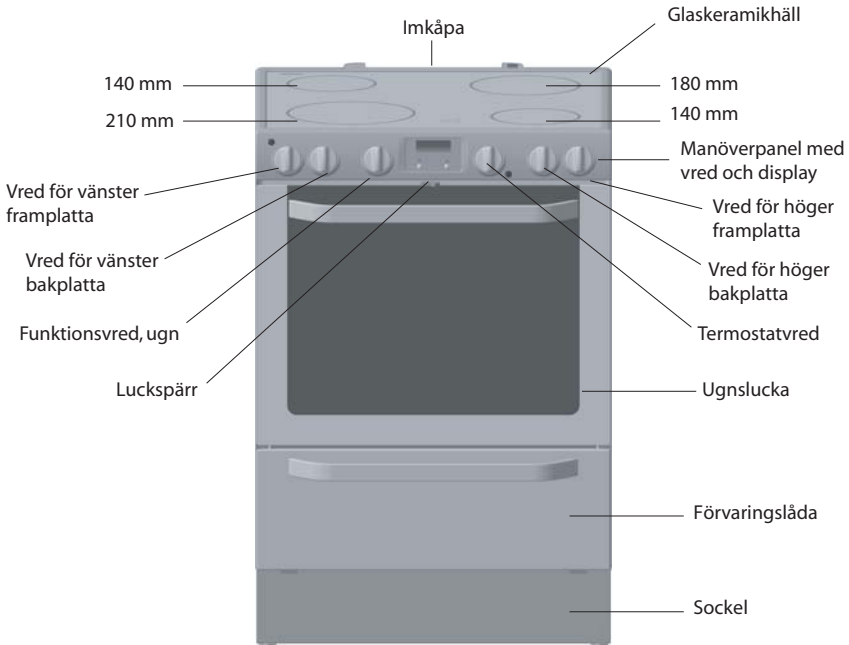
INKOPPLING AV SPÄRR

För spärren åt höger och sen tillbaka till utgångsläget.

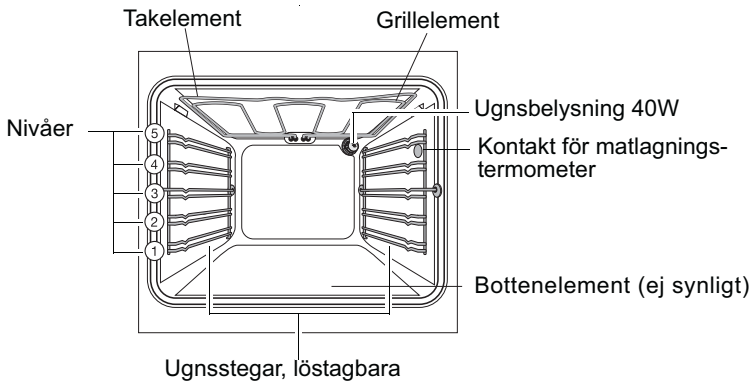


Produktbeskrivning

Spisen




Ugnen




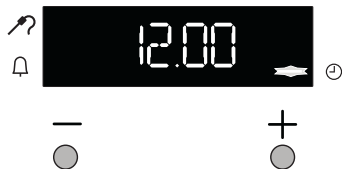
Före första användning

Ställ in och ändra tiden

Efter anslutning till elnätet eller efter ett

strömavbrott blinkar funktionslampan  automatiskt.




1. För att ändra en redan inställd tid, tryck samtidigt på knapparna + och - tills funktionslampan  blinkar.
2. Ställ in aktuell tid med knappen + eller -.



Efter ca. 5 sekunder upphör blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

Ugnet är nu klar att användas.



 Klocka  kan bara ändras när inte Signalur  är inställd.



Bränn av ugnen



Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm. Glöm ej att ta bort emballaget inuti ugnen.

Innan du använder ugnen första gången, måste du bränna av den. Se till att ventilationen är god genom att sätta igång spisfläkten eller öppna ett fönster.

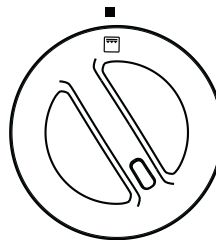
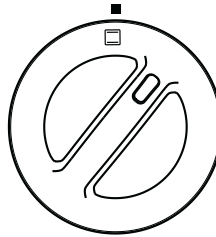
Gör så här:

- 1 Öppna ugnsluckan och ta ut alla tillbehörsdelar från ugnstrummet.
- 2 Stäng ugnsluckan. Sätt igång ugnen på över/undervärme . Vrid temperaturvredet till 200°C.
- 3 Låt ugnen stå på denna inställning under ca 1 timme.
- 4 Skifta till grillfunktion. Vrid funktionsvredet till max grill .
- 5 Låt ugnen stå på denna inställning under ca 30 min.
- 6 Vrid funktionsvredet till 0 och slå ifrån temperaturvredet.
- 7 Låt därefter ugnsluckan stå öppen i ca 2 timmar, och lufta ut köket.
- 8 Rengör ugnen, luckan och ugnsgångarna med varmt vatten och handdiskmedel. Torka av ugnen

Den första tiden då ugnen används kan det fortfarande förekomma lukt. Det påverkar inte smaken på maten och är inte hälsofarligt.

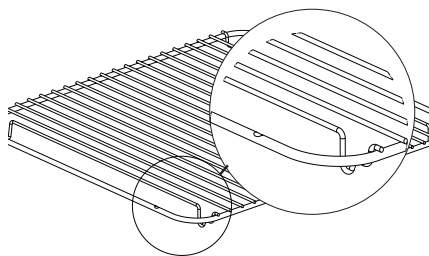
Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.



Användning av ugnsgaller

Ugnsgallret har en markering på ovansidan. Den markeringen ska vara i framkant (mot ugnsluckan) vid användning. Var noga med att det som placeras på gallret placeras bakom markeringen. Annars är det risk för att det inte blir genomstekt i framkant. Gallret kan placeras i lågpannan. Max last för gallret är 10kg.



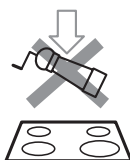
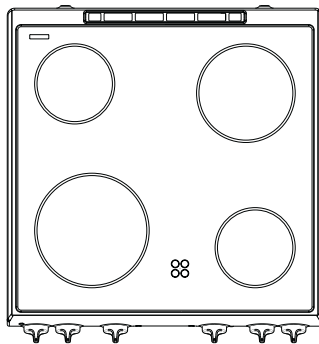
Användning av glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen har fyra värmezoner. När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland, då för att förhindra överhettning.

Om du har en 230-V spis kan du inte använda den bakre vänstra värmezonen samtidigt som du använder ugnens snabbstart eller maxgrill. Spisen har en effektspärri för att förhindra överbelastning av elnätet.

Värmevarnaren har fyra lampor, en för varje zon. Lampan lyser om zonen är varmare än ca 55°C även efter att den är avstängd.

Glaset i hällen tål värme, kyla och temperaturchocker, men är känsligt för slag. En kryddkvarn eller kryddbuk som ramlar ner kan spräcka hällen. Använd aldrig hällen som ståplats.





Använd aldrig en spräckt häll eller en spis med spräckt timerglas.

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockernehåll t.ex. marmelad samt smält plast och folie för att inte skada hällen.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Var säker på att det inte är sand, socker eller salt på kokkärlet. Sand kan ge repor, socker och salt kan förstöra glaskeramikplattan. Torka alltid av kokkärlet innan det placeras på glaskeramikplattan. Den färgade dekorationen på själva glaskeramikplattan kan bli sliten och repad efterhand som den blir använd.

Värmezonerna

Vreden till värmezonerna är märkta från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. De kan vridas både med- och moturs.

GÖR SÅ HÄR NÄR DU VILL ANVÄNDA HÄLLEN:

- 1 Ställ in ett läge på vredet till den zon du valt.
- 2 Nollställ vredet efter användning.

Du får pröva dig fram till det läge och den värmezon som passar dig och dina kärl bäst beroende av vad du ska tillaga. Här följer en liten vägledning (till rätt värmeläge):

Val av kastrull/stekpanna

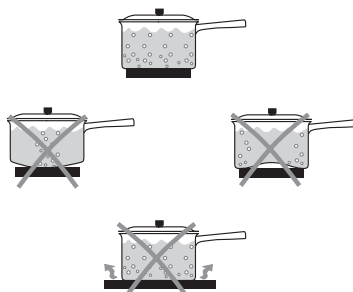
En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor.

Tänk på att:

- Kontrollera kärlets botten. Kärlet med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärlet av andra material gör.

För att spara tid och därmed energi ska kastrullens/stekpannans botten

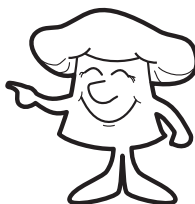
- täcka zonen helt. Med en för liten botten bränner överkok lätt fast på hällen.
- vara slät eller finmönstrad.
- vara plan. En botten som bukter för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.



När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller. Vissa kastruller är konkava i kallt tillstånd men planar ut sig när de blir varma.

Spara energi!

- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Använd kärl med plan botten och spar 25% energi (jfr med oplan botten).
- Se till att hällen är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärl och värmezonen.
- Stäng av värmezonen och låt maten bli färdig på eftervärmen.
- Ång- och tryckkokning spar också energi.



Användning av ugnen

Det är normalt att ånga och kondens bildas på ugnsluckan. Detta beror på kondens från maten som tillagas och påverkar inte ugnens säkerhet eller funktion.

Ugnen har löstagbara ugnsstegar med fem falsar

Ugnens funktioner

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan på manöverpanelen lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från). För att välja ugnsfunktion vrider du funktionsvredet till symbolen för önskad funktion (se nedan).

UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER:

Över/undervärme

Takelement och bottenelement

Snabbstart (gratinerig)

Grillelement och bottenelement

Max Grill

Grillelement och takelement

Undervärme

Bottenelement

Ugnsbelysning

Extra funktioner

Det går att ställa in Signalur  eller Matlagningstermometer .

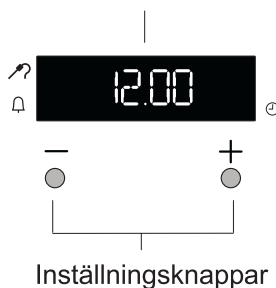
SIGNALUR

För inställning av signalur.

MATLAGNINGSTERMOMETER

För inställning av innertemperatur.

Tids- eller temperaturdisplay



Avstängning av displayen

Genom att stänga av displayen kan energiförbrukningen minskas.



Avstängning av displayen

Tryck samtidigt på knapparna + och - tills displayen slocknar.

Inkoppling av displayen

Håll en valfri knapp intryckt tills tiden åter visas i displayen.



Displayen kan bara stängas av när inte Signalur  eller inner-temperatur  är inställd.



Allmänna anvisningar

- Displayen blinkar i ca 5 sekunder efter att en funktion valts. Under den tiden kan du ställa in de önskade tiderna med knapparna + och -.
- Displayen blinkar i ca 5 sekunder till efter att den önskade tiden ställts in. Den inställda tiden börjar gå.
- Det går att stänga av signalen genom att trycka på en valfri knapp.
- Den önskade ugnsfunktionen och temperaturen kan väljas både innan och efter att funktionen ställs in.
- Vrid vreden Ugnsfunktion och Temperaturval till noll igen när maten är klar.

Signalur

Denna funktion påverkar inte ugnens användning.

1. Tryck på en valfri knapp.
I displayen blinkar ”0.00“.



2. Ställ inom 5 sekunder in den önskade signalurtiden med knapparna + eller - (max. 2 timmar 30 minuter).
Efter 5 sekunder visas kvarvarande tid i displayen.



När tiden har gått ut visas ”0.00“ i displayen och i 2 minuter hörs en signal.

3. Tryck på en valfri knapp för att stänga av signalen.

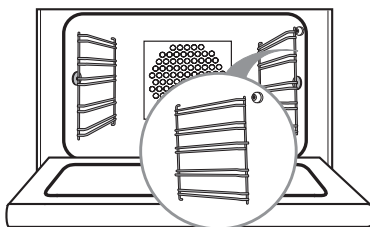


Matlagningstermometer



Observera: Endast den medlevererade matlagningstermometern får användas! Använd endast original reservdelar vid utbyte!

1. Sätt i matlagningstermometern så att dess spets sitter i mitten på det som skall tillagas.
2. Sätt i matlagningstermometerns stickkontakt ordentligt i uttaget på sidan i ugnen.



3. Ställ in den önskade innertemperaturen med knapparna + eller -.



Displayen växlar till aktuell innertemperatur.



Innertemperaturen visas från 30°C.

4. Ställ in ugnsfunktion och ugnstemperatur.



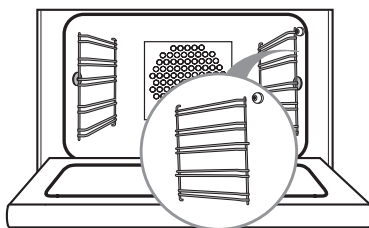
När den inställda innertemperaturen har uppnåtts hörs en signal.

5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av signalen.
6. Ställ ugnsfunktionsvredet och temperaturvredet i läge Från.



Varning! Matlagningstermometer är het! Risk för brännskador när kontakten och spetsen dras ur!

7. Drag ur matlagningstermometerens kontakt och tag ut det tillagade ur ugnen.



ÄNDRING AV INNERTEMPERATUR

Ändra eventuellt temperaturen med + eller -.

Praktisk användning



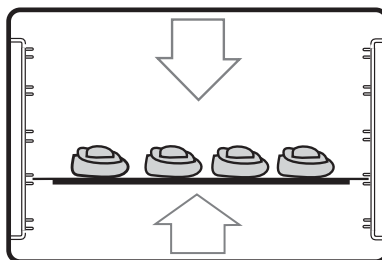
Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugsnbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning. Ugnen blir varm under användning. HÅLL BARN UNDER UPSIKT.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Hur skall du tillämpa de olika funktionerna när du använder ugnen? Här nedan får du praktiska råd och tips på hur du bäst utnyttjar ugnens olika funktioner för olika typer av matlagning:

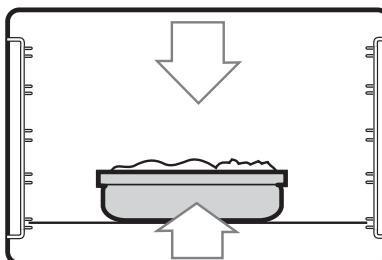
Bakning

Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.



Matlagning

Följ tabellrekommendationerna.



☐ Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt.

Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de

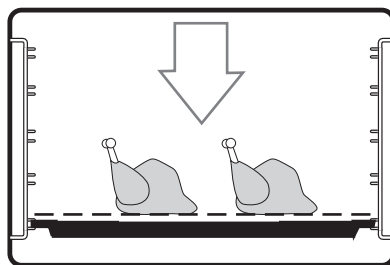
tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form med låg kant där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julsinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

☐ Max Grill

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.





Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på ☐ och termostadvredet på önskad temperatur, max 250°C. Börja grilla efter 3–5 minuters uppvärmning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.



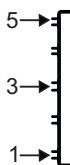
Gräddningstabell

De angivna gräddningstiderna är riktvärden.






	°C 	Falsläge 	minuter 
Mjuka kakor			
Fruktkakor	150-170	1	70-80
Kakor	160-180	1	45-60
Muffins	220-225	3	10-20
Tårtor			
Rulltårta	225-250	3	6-10
Mördegsbotten	170-180	3	20-30
Småkakor			
Mördegskakor	170-180	3	10-15
Pepparkakor	220-225	3	8-12
Smördegskakor	180-200	3	20-30
Matbröd			
Formbröd	190-210	1	30-40
Limpor	175-225	2	35-45
Hälkakor, tekakor	200-225	3	12-18
Ljusa portionsbröd	200-225	3	8-15
Mörka portionsbröd	190-210	3	14-20
Pitabröd	250-275	2-3	6-8
Vetebröd			
Bullar	225-250	3	8-10
Längder/kransar	180-200	2	25-35
Ugnsrätter			
Potatisgratäng	225	1	45-50
Ugnspannkaka	200-210	2	20-35
Pan-pizza	210-220	1	16-20

Placering i ugn

Ugnen har fem falser (se bild).



Stektabell

	°C 	Falsläge 	minuter 	°C 
Kött				
Rostbiff, blodig	125	2	55-75	50-55
Rostbiff/nötstek, röd	125	2	75-85	55-60
Rostbiff/nötstek, rosa	125	2	90-120	65
Nötstek, genomstek	125	2	100-130	70-75
Skinkstek	170	2	90-105	80
Karré med ben	170	2	105	85
Revbenspjäll, tjocka	175	2	90	-
Rimmad skinka i folie	170	2	60-70	73-75
Lamm/kalvstek, rosa	170	2	90	70
Lamm/kalvstek, genomstek	170	1	105	75
Köttfärslimpa	170	2	60-70	75-80
Fågel				
Hel kyckling	190	2	50-60	85
Kyckling/kalkonbröst, filé	220	3	-	75
Kalkon, hel eller halv	170	1	45-55	90
Anka	160	2	40-55	
Gås	160	1-2	40-45	
Fisk				
Kokning av fisk	100-110	2	50-70	
Foreller á ca 200-250g	200	3	20-25	
Gösfiléer, panerade (total vikt ca 1 kg)	220	3	25-30	
Hel fisk, ca 1 kg (gös, torsk)	200	2	30-35	65
Hel lax/sida, ca 1 kg	210	2	20-25	58

Använd en ugnsfast form, som passar till storleken på köttet, så slipper du vidbränd sky. Se till att spetsen på matlagningstermometern ligger mitt i köttstycket, inte mitt i fett eller mot ben.

Vid kokning av fisk i ugnen, är tillagningstiden beroende på fiskens ryggtjocklek. Ju tjockare fisk desto längre tid. Använd matlagningstermometern i hel fisk.

Kärntemperatur för lax är ca 58°C och övrig fisk ca 64°C.

Rengöring och skötsel



Använd ej ångrengörare vid rengöring av spisen!

Rengöring av spisen

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL ELLER ANDRA REPANDE MEDEL.



Tänk på att tippskyddet inte fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.

Vred och handtag



OBS! Ställ inte en varm plåt/långpanna/kokkärl för nära vreden eftersom de kan ta skada av värmen.

Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel såsom svampar med slipande yta. Använd endast mjuka svampar eller trasor.



Försök inte att ta bort vreden från panelen på produkten då det är en säkerhetsrisk och skada kan uppstå.

Rengöring av rostfria ytor

(GÄLLER ENDAST ROSTFRIA SPISAR)

De rostfria ytorna rengör du enklast med hjälp av en mjuk trasa och det medföljande rengöringsmedlet. Du kan även prova fönsterputsmedel. Om ytan är mycket smutsig kan du använda sprit, t.ex. T-sprit. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL eller andra repande medel. Använd heller inte repande material såsom stålull eller svampar med grov yta.

Rengöring av hällen



Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker eller överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen.

GÖR SÅ HÄR OM HÄLLEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

- 1 Ta bort fläckar med rakbladsskrapan (se nedan).
- 2 Använd rengöringsmedel (tex. Toprens som finns att köpa hos Electrolux Service) när **värmevarnaren** slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
- 3 Torka med en fuktig trasa bort överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.



Rakbladsskrapan

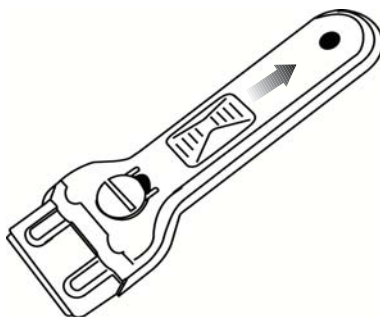


FÖRVARA RAKBLADSSKRAPAN OÅTKOMLIG FÖR BARN. Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

Skrapan använder du för att ta bort överkok från glaskeramikhällen. Använd ej skrapan eller annat vasst föremål i silikonkanten då det är en säkerhetsrisk och skada kan uppstå.

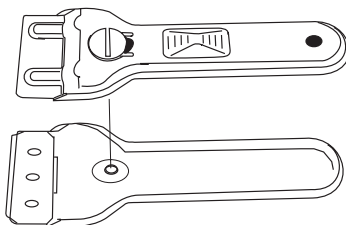
SÅ HÄR ANVÄNDER DU RAKBLADSSKRAPAN:

- 1 Dra tillbaka skyddet så att rakbladet blir synligt (SE BILD).
- 2 Se till att rakbladet är rent och helt då det annars kan det skada hällen. Nya rakblad finns att köpa i färghandeln.
- 3 Luta skrapan ca 45° och skrapa rent. Du kan trycka rakbladet hårt mot hällen utan att skada den.
- 4 Torka försiktigt av smutsen från bladet med hushållspapper.
- 5 Efter användning tryck skyddet framåt så att det täcker rakbladet. Förvara skrapan på en barnsäker plats.



BYTE AV RAKBLAD:

- 1 Öppna skrapan genom att lossa hela skruven (ingen skruvmejsel behövs) och placera det nya rakbladet i framkant.
- 2 Sätt ihop skrapan och skruva dit skruven igen.
- 3 Tryck skyddet framåt så långt det går så att rakbladet skyddas.



Rengöring av ugnen


För att underlätta rengöring bör stegar demonteras, se sid 34.

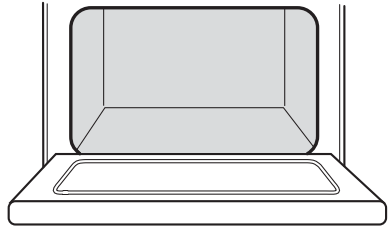


Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt..

Ugnen har slät emalj.

GÖR SÅ HÄR OM UGNEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

- 1 Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
- 2 Stryk med en svamp ut såpa i ugnen.
- 3 Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och över/undervärme  i ca 10 minuter.
- 4 När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



Ugnsluckan



Använd ej luckans handtag som fotsteg.

Ugnsluckan består av två delar med värme-reflekerande glas för att ge en lägre yttemperatur. Det inre glaset kan tas bort för rengöring.

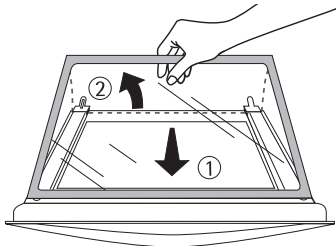
RENGÖRING MELLAN GLASEN



Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

DEMONTERING AV LUCKANS GLAS

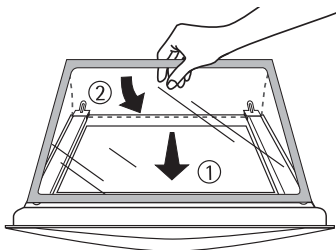
- 1 Ta tag i glasskivan i den nedre kanten och skjut den mot fjädertrycket i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att den är fri nertill (1).
- 2 Lyft upp glasskivan en aning nertill och dra ut den (2).



Rengör glaset

MONTERING AV LUCKANS GLAS

- 1 För in glasskivan snett uppifrån i glashållaren på handtagssidan (1)
 - 2 Sänk ner glasskivan. För skivan mot fjäderkraften på handtagssidan framför fasthållningsprofilen på luckans underkant och skjut den under fasthållningsprofilen (2).
- Glasskivan måste sitta fast och plant!

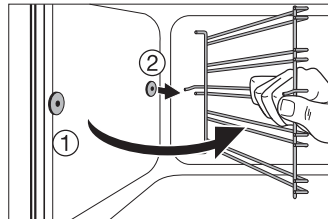
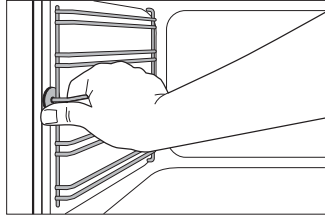


Ugnsstegar

Det går att ta bort ugnsstegarna på både den högra och den vänstra sidoväggen i ugnen för att bättre kunna rengöra sidoväggarna.

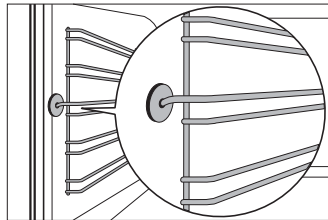
BORTTAGNING AV UGNSSTEGAR:

Dra först ut stegen framtill från ugnens sida (1) och lyft sedan av den baktill (2).

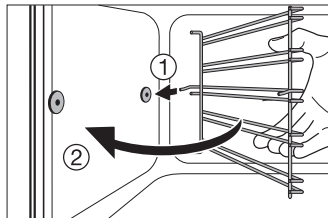


ÅTERMONTERING AV UGNSSTEGAR

Stavarnas avrundade ändar måste peka framåt!



Montera ugnsstegen igen genom att först hänga i den baktill (1) och sedan sticka in den framtill och därefter trycka till (2).



Ugnsbelysning

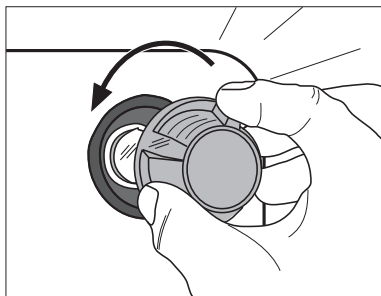


OBS! Innan du byter lampa, se till att spisen är **strömlös**. För spisar med sladd, dra ur sladden. För övriga spisar bryt strömmen med den allpoliga brytaren.

Lägg en trasa på ugnens botten som skydd för både lampan och glaset.

BYTE AV UGNGLAMPAN/RENGÖRING AV SKYDDSGLASET

- 1 Kontrollera att ugnen inte är varm.
- 2 Skruva av skyddsglaset genom att vrida det åt vänster och rengör det. (SE BILD).
- 3 Om nödvändigt:
Byt ut ugnsbelysningen mot en ny ugnslampa märkt 230–240V, 40W, 300°C, med E14-sockel.
- 4 Återmontera skyddsglaset.



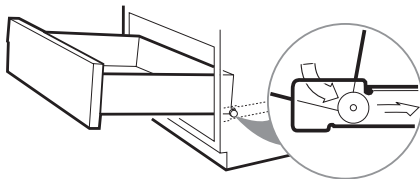
Förvaringslådan



OBS! Placera ej kemikalier samt rengöringsmedel i förvaringslådan. Stå ej i förvaringslådan eller på handtaget.

- 1 Töm lådan och dra ut den till ”stopp”.
- 2 Ta tag i handtaget, lyft lätt uppåt och lådan går fri från spärren i bakkanten.
- 3 Dra ut lådan helt.

Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (SE BILD). Skjut in lådan. Lyft upp den något den första biten så hakar hjulen inte fast i främre spärren.



Tekniska data

Med reservation för ändringar. Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG.

	EKC60110	EKC70110
SPISEN		
Bredd (mm):	597	697
Höjd vid leverans (mm):	900	900
Djup:	595	595
UGNEN		
Användbar volym (liter):	54	54
ENERGIKLASS	A	A
ENERGIFÖRBRUKNING		
Konventionell värmning (kWh):	0,79	0,79
TILLAGNINGSTID STANDARDLAST		
Konventionell värmning (min):	43	42

Garanti/Kundtjänst

Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771- 76 76 76** eller via e-mail på vår hemsida **electroluxservice@electrolux.se**

Service och reservdelar

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på www.electrolux.se. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du på vår hemsida www.electrolux.se eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror och service.

Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning

Produktnummer

Serienummer

Inköpsdatum

Hur och när uppträder felet ?

Europa-garanti

För denna apparat gäller Electrolux garanti i alla de länder som är förtecknade nedan, under den period som anges i garantibeviset eller enligt respektive lands lagar. Om du flyttar från något av dessa länder till ett annat av de länder som är förtecknade nedan följer garantin med apparaten under följande förutsättningar:

- Garantin för apparaten börjar gälla från det datum då den inköptes vilket bevisas av ett gällande inköpsdokument som har utfärdats av försäljaren.
- Garantin gäller för samma period och i samma omfattning för material och arbete som gäller för denna typ av apparat eller produktgrupp i det land du har flyttat till.
- Garantin är personlig för den som köpte apparaten och kan inte överföras till en annan användare.
- Apparaten har installerats och använts enligt Electrolux instruktioner och att den har använts för hushållsbruk, dvs den har inte använts för kommersiella ändamål.
- Apparaten har installerats enligt alla gällande bestämmelser i det nya landet.

Bestämmelserna i denna Europa-garanti påverkar inte dina rättigheter enligt gällande lagar i respektive land.

www.electrolux.com



Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33060 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87



Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkv. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q.35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 26 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajaranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, St Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
<i>Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.</i>	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka.	Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
<i>Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.</i>	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.
	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.

Bakverk/maträtter blir för mörka.

Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.

Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.

För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.

Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.

Bakverk/maträtter blir ljusa.

Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i ugnens botten hindrar undervärmen.

Se till att du inte har något i botten på ugnen.

Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.

Byt ev. till mörkare formar.

Problem och åtgärder

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

Problem

Orsak/Åtgärd

Spisen får ingen ström

Kontrollera följande:

- att SÄKRINGEN/SÄKRINGARNA är hel/hela
- att ev. STICKPROPP är ordentligt insatt
- att ev. JORDFELSBRYTARE är tillslagen

Spisen fungerar inte

Kontrollera att funktionslåset inte är i funktion (se s. 10)

Det tar lång tid att koka/steka

Kontrollera att du valt ett lämpligt kärl med god värmeledningsförmåga och en plan botten (se s. 18)

Ugnsbelysningen fungerar inte

Byt trasig lampa (se s. 35)

Luckspärren fungerar inte

Sätt spärren i funktion (se s. 11)

Signaluret fungerar inte

Programmera in en tid (se s. 22)

Matlagningstermometern fungerar inte

Kontrollera att matlagningstermometern är rätt ansluten i ugnen; ta ut den och sätt in den igen. Programmera in önskad temperatur (se s. 23)

*Bakre vänstra zonen fungerar inte
(gäller endast 230V-spis)*

Ugnens snabbstart eller max grill är på. Spisen har en effektspärri för att förhindra överbelastning på elnätet. Stäng av ugnens snabbstart/max grill, eller använd en annan värmezon.

Problem

F1 lyster i displayen

F1 lyster i displayen

F2 lyster i displayen

Orsak/Åtgärd

Matlagningstermometerns kontakt sitter inte ordentligt i stickkontakten i ugnen

Kontakta Electrolux Service 0771-76 76 76

Skrotning



- 1 Lossa spisen från vägguttaget.
- 2 Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.
- 3 Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.

www.electrolux.com

www.electrolux.se