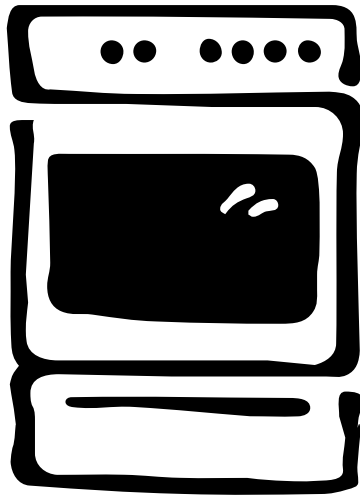



KOMFUR - KOMFYR - SPIS - LIESI

BRUGSANVISNING - INSTRUKSJONSHEFTE BRUKSANVISNING - KÄYTTÖOHJE



Mod. EKC 6730

Viktig säkerhetsinformation

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis på samma sätt som den gamla. Läs därför genom hela instruktionsboken innan du börjar använda spisen. Lägga speciellt märke till varningar som är märkta med . Om du använder och sköter din spis på rätt sätt kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överläts på annan person.

Barn

Det bör finnas en arbetsyta på minst 40 cm på båda sidor om spisen. Alternativt kan spisen installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Håll barn under uppsikt. Värmezoner, ugn och kokkärl blir mycket varma under matlagningen och förblir varma under en tid. Beröring kan ge brännskador.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig elektriker. Arbete utfört av lekman kan skada spisen och kan leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du normalt inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar när du flyttar spisen.

Spisen är avsedd att placeras direkt på golvet. Om du avser att placera den på en sockel - se till att den står stadigt och är väl förankrad.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Om hällen skadats ska du bryta strömmen till spisen och kontakta service för reparation. Lägga aldrig aluminiumfolie, plast eller liknande på glaskeramikhällen. Om du råkar slå på en värmezon kommer sådant material snabbt att börja brinna eller smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand ska du stänga av alla spisvred och fläkten. KVÄV ELDEN MED ETT GRYTLOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll.

Ugnar blir mycket heta under användning och fortsätter att vara varma länge efteråt. Var försiktig och se till att du inte kommer åt värmeelementen inuti ugnen.

Obs! Håll dig på avstånd från ugnen när du öppnar ugnsluckan under tillagning, eller när maten är klar, så att du inte står i vägen för den ånga eller värme som kan strömma ut när luckan öppnas.

Kontrollera kärkens botten. Kärl med konvex botten – som buktar utåt – ger dålig värmekontakt, och snurrar lätt runt på den plana hällen. Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används. Alla vred ska vara nollställda.

Rengöring

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

Var försiktig så att du inte skadar ugnsluckans glas när du rengör luckan. Små sprickor i kanterna kan leda till att hela rutan spricker efter några uppvärmningar.

Vid rengöring med **sprayprodukter**, se till att inte spraya på elementen eller på termostatsensorn.

Det är absolut förbjudet att rengöra ugnen med hjälp av en högtryckstvätt.


Underhåll och service

Nollställ samtliga vred innan du byter glödlampa.

Service och reparation bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast originalreservdelar.

Skrotning av produkten

När det är dags att skrota spisen bör du se till att inga olyckor kan inträffa. Se till att nätsladden är ordentligt skild från strömförsörjningen (dra ut kontakten eller få spisen avlägsnad från väggen på lämpligt sätt) och kapa sedan ledningen så nära spisens bakstycke som möjligt. Kontakta kommunen för att ta reda på var du kan lämna in spisen.

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.

Innehåll

Till användaren

Viktig säkerhetsinformation	19
Vreden och kontrolllamporna	21
Glaskeramikhäll	21
Ugnen	22
Före första användning:	23
Så här använder du:	23
Ugnen	24
Använda ugnen	25
Grillning	26
Stek-/bakningstabeller	27
Så här sköter och rengör du:	29
Service	31
Råd och tips: Vid praktiska problem	32

Till installatören

Råd och tips: Vid tekniska problem	33
Uppackning	34
Tekniska data	34
Installation	35
Elektrisk anslutning	35

Användning av bruksanvisningen

Följande symboler används i bruksanvisningen för att göra den mer överskådlig:



Säkerhetsinformation



Beskrivning av arbete steg för steg



Råd och tips

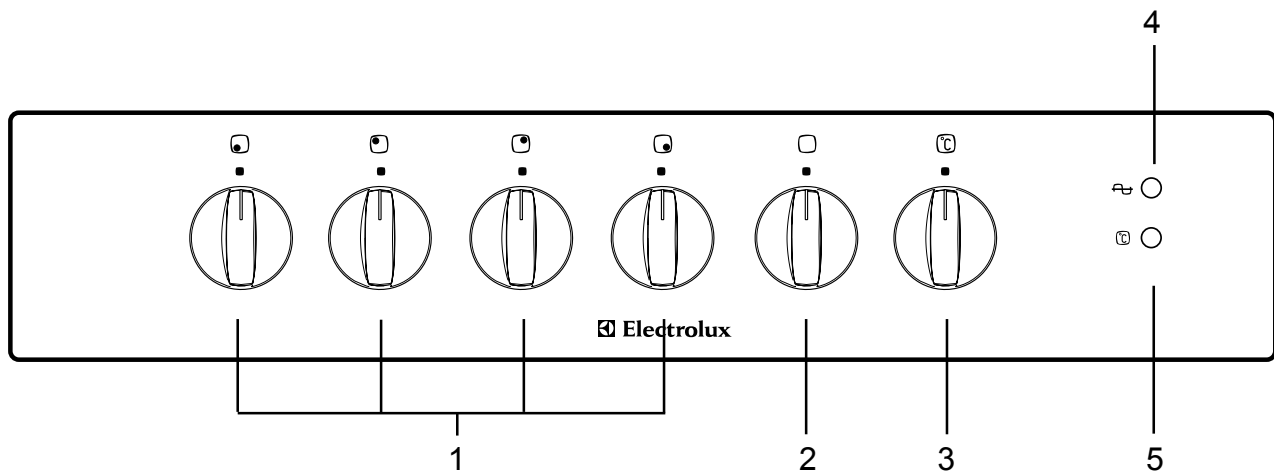


Miljöinformation



Denna apparat uppfyller följande EU-direktiv:
73/23 – 90/683 (lågspänningsdirektiv) – 93/68
(generella direktiv) – 89/336 (direktiv om
elektromagnetisk kompatibilitet), gällande
version

Vreden och kontrollamporna

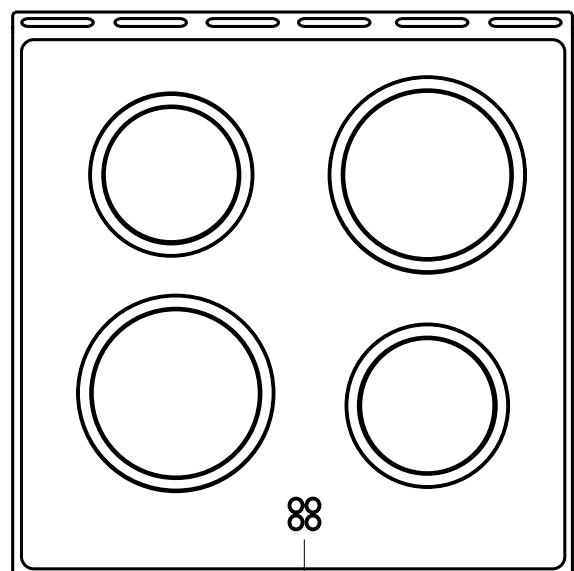


1. Vred till värmezonen
2. Funktionsvred ugnen
3. Termostatvred ugnen
4. Kontrollampa spisen
5. Kontrollampa ugnen

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 för att förhindra överhettning. Glaskeramikhällen har fyra värmevarnare. Lampan för en zon lyser om zonen är varmare än 55°C, även om den är avstängd.

Glaset i hällen är hårt, glatt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men är – som allt glas – känsligt för slag. Hällen kan spräckas av t.ex. en kryddkvarn som ramlar ner. Stå inte på glaskeramikhällen, den är inte gjord för att tåla onormal belastning.



Värmevarnare

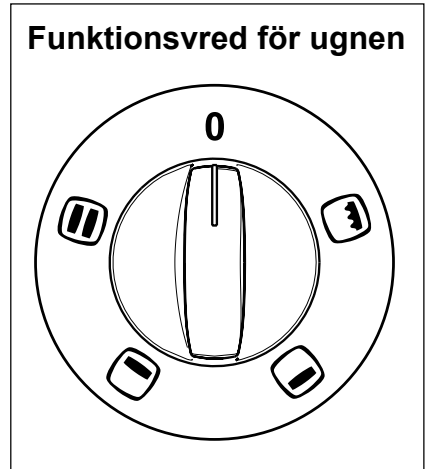
Ugnen

Information om hur du kan använda funktionerna hittar du i kapitlet "Så här använder du".

Du kan välja mellan följande funktioner:

-  traditionell ugn
-  undervärme
-  övervärme
-  grill

Ugnen är emaljerad. Ugnsluckan består av en inre och en yttre del. Den yttre delen, ugnsluckan, kan du enkelt ta av och rengöra (se kapitlet "Så här sköter och rengör du").

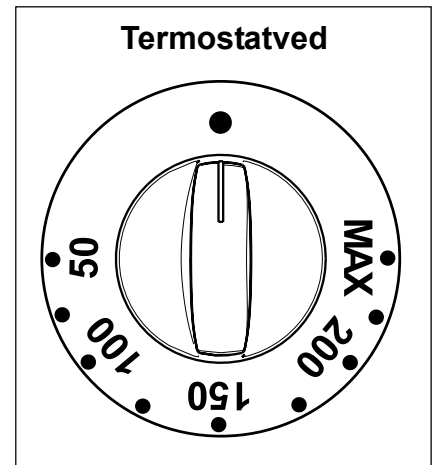


Termostatvred

Med termostatvredet, som vrids medurs, väljs en temperatur mellan 50°C och MAX (230°C).

Termostatlampa (°C)

När ugnstemperatur har valts, tänds denna lampa och fortsätter att lysa tills ugnen har uppnått vald temperatur. Därefter tänds och släcks lampan samtidigt med termostaten som en indikation på hur temperaturen hålls.



Kontrollampa

Denna lampa börjar lysa när ett värmeelement tänds.

Förvaringslådan

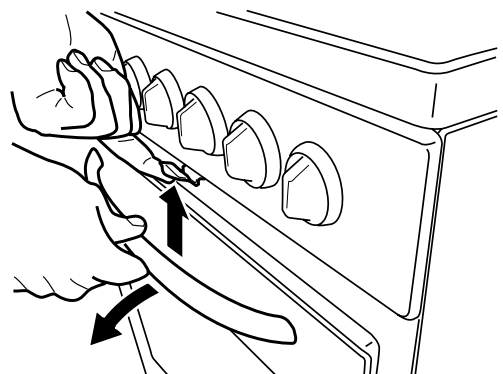
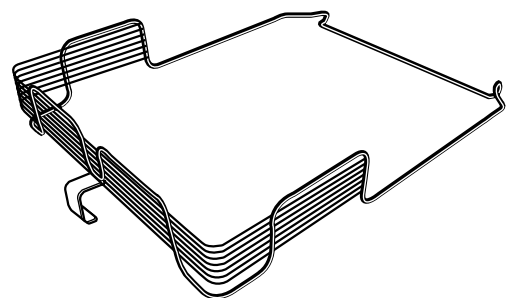
Under ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Du öppnar lådan genom att ta tag mitt på handtaget och lyfta en aning uppåt. Dra sedan ut lådan.

Säkerhetsutrustningen

KASTRULLSKYDDET (extra tillbehör) monteras för att göra det svårare för barn att komma åt t.ex. en het kastrull.

LUCKSPÄRREN gör det svårare för barn att öppna ugnsluckan.

Tryck spärren uppåt när du skall öppna ugnsluckan.



Före första användning:

Rengör tillbehören


Rengör plåtar mm i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Bränn av ugnen



Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm.

Innan du använder ugnen för första gången måste den brännas av.

1. Vrid funktionsvredet för ugnen till  och termostaten på maxvärme.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när de ”nya” lukterna är borta.
3. Tvätta av ugnen och luckans insida med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.

Så här använder du:

Glaskeramikhäll

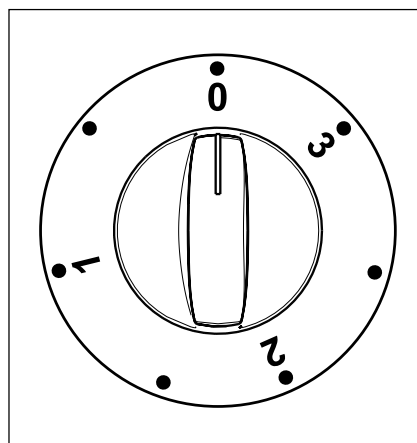


Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Om hällen skadats ska du bryta strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand ska du stänga av alla spisvred och fläkten. KVÄV ELDEN MED ETT GRYTLOCK, använd aldrig vatten.

Lägg aldrig aluminiumfolie, plast eller liknande på glaskeramikhällen. Om du råkar slå på en värmezona kommer sådant material snabbt att börja brinna eller smälta.

Värmezonerna styrs med vred som har fasta lägen från 0 till 3. 3 ger den högsta värmen. Vreden kan vridas åt bägge håll. När du slår på en värmezona tänds den röda kontrollampen på spisen. Se till att hällen och kärlets botten är torr och ren när du sätter kärlet på en värmezona. När du har satt kärlet på plats kan du välja en lämplig inställning med vredet. Vanligtvis kan du börja med att ha vredet på högsta läget och sedan fortsätta med lägre temperatur. Du kommer snart att lära dig vilka inställningar som passar bäst för olika kärl, mängder och innehåll. Använd aldrig hällen som avlastnings- eller förvaringsplats.



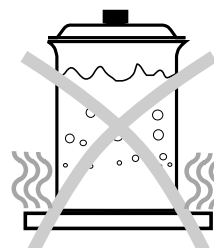
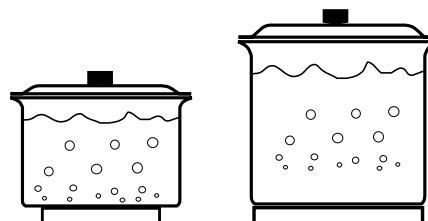
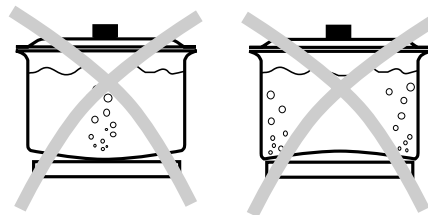
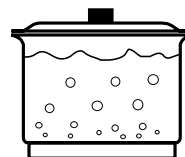
Välja ett lämpligt kärl

En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Följande är värt att tänka på:

- Kontrollera kärlets botten. Käril med konvex botten (som buktar utåt) snurrar lätt på hällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Du kan ta bort fläckarna med rengöringsmedlet som medföljde spisen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad käril av andra material gör.

När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en modell av rostfritt stål som har sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller. För att spara tid och därmed energi, bör kärlets kontaktyta vara:

- minst lika stor som värmezonen. Om botten är mindre än värmezonen kommer eventuellt överkok snabbt att brännas fast på hällen.
- finmönstrad lätt konkav (inåtböjd) eftersom den planas ut vid uppvärmning.







Ugnen



Lägg aldrig aluminiumfolie, plåtar eller formar direkt på ugnens botten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

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

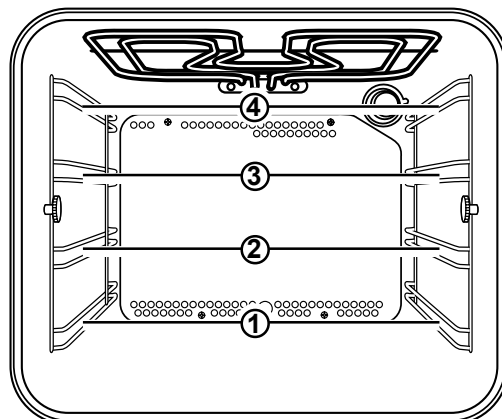
Ugnen har följande funktioner:

-  Traditionell ugn – tak- och bottenelement inkopplade
-  Undervärme – bottenelement inkopplat
-  Övervärme – takelement inkopplat
-  Grill – grillelement inkopplat.

För samtliga funktioner tänds den gula kontrollampan när ugnen värms upp, och lampan slocknar när inställd temperatur uppnåtts (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Placering i ugnen

Ugnen har 4 nivåer (se fig.).



Använda ugnen






All matlagning ska ske med stängd ugnslucka.


Ugnen är utrustad med ett exklusivt system som skapar en naturlig luftcirkulation och en konstant återcirkulation av ånga. Detta system gör det möjligt att ångkoka maten och hålla rätterna mjuka inuti och knapriga utanpå. Dessutom reduceras tillagningstiden och energiförbrukningen till ett minimum. Under tillagningen kan ånga bildas som strömmar ut när ugnsluckan öppnas. Detta är helt normalt.

Obs! Håll dig på avstånd från ugnen när du öppnar ugnsluckan under tillagning, eller när maten är klar, så att du inte står i vägen för den ånga eller värme som kan strömma ut när luckan öppnas.

Traditionell ugn

Ställ funktionsvredet på önskad symbol () och termostatvredet på önskad temperatur. Om det krävs mer värme från tak- eller bottenelementen kan plåten flyttas upp eller ner, eller också kan funktionsvredet ställas på  (endast övervärme) eller  (endast undervärme).

Grillning

Ställ funktionsvredet på önskad symbol () och termostatvredet på önskad temperatur.

Vid grillning av kött eller fisk ska du pensla bitarna med lite olja och placera dem direkt på gallret. Rätt nivå i ugnen beror på bitarnas tjocklek. Kom ihåg att placera ugnspannan i falsen längst ner och med lite vatten i. Detta motverkar rökbildning och obehaglig lukt.

- ANVÄND ALLTID **grytlappar** när du hanterar en varm ugn.
- Temperaturen inne i ugnen kan bli så hög som 230°C. Använd alltid ugnsfasta formar och fat i ugnen.
- **Obs!** - Placera aldrig några föremål direkt på ugnsbotten och täck inte ugnsbotten med aluminiumfolie under matlagningen eftersom detta kan skada ugnens emaljytor och maten du tillagar. Placera alltid kokkärl, ugnsformar och aluminiumfolie på något av ugnens hyllplan.
- Tillredning med **olja eller fett** måste ske under konstant övervakning eftersom denna typ av mat kan fatta eld vid alltför kraftig uppvärmning. Av samma orsak måste du vara försiktig när du ska sätta in eller ta ut mat ur ugnen så att olja och fett inte droppar ner på ugnens botten. Om detta ändå sker bör du rengöra ugnen noga för att slippa obehaglig lukt eller rökutveckling.

När maten värms upp bildas ånga, på samma sätt som när du kokar vatten. När ångan kommer i kontakt med ugnsglaset kondenseras den och bildar droppar på glaset. Detta är helt normalt, och innebär inte att det är något fel på ugnen.

Vi rekommenderar att du torkar bort eventuell kondens efter varje användningstillfälle.

i Råd och tips vid tillagning av fisk och kött

Kött kan placeras antingen i en ugnsfast form eller direkt på ugnsgallret. Om du lägger köttet direkt på gallret måste du komma ihåg att placera långpannan i den nedersta falsen med lite vatten i. Långpannan hindrar att fett droppar ner på ugnens botten. Vitt kött, fågel och alla typer av fisk tillagas i allmänhet i medeltemperatur (mellan 150-175°C). Om du vill ha en rostbiff (fransk) med röd eller rosa snittyta är en lägre temperatur (125°C) och längre stektid att rekommendera.

i Råd och tips vid bakning




Kakor bakas ofta i medeltemperatur (150-200°C). Förvärmning av ugnen (ca. 10 minuter) rekommenderas vid bakning av kakor. När du väl satt in kakorna/bullarna i ugnen ska luckan hållas stängd under hela tillagningstiden. Bakningen kan följas genom ugnsluckans glasruta.

i Råd och tips vid grillning

När du grillar kött eller fisk ska gallret smörjas med lite olja och sedan kan maten placeras direkt på gallret. Under grillningen kommer värmen endast från det övre grillelementet. Därför behöver du tänka på att anpassa nivån i ugnen efter köttets eller fiskens tjocklek. Kom ihåg att placera en långpanna i den nedre falsen med lite vatten i.

Grillning

i Tillagningstiden inkluderar inte ugnens uppvärmningstid som är ca 10 minuter.

TYP AV RÄTT	Mängd	Vikt	Grillning 		Tillagningstid minuter 	
			Nivå 	temp. °C	Ovansida	Undersida
Entrecôte	4	800	3	max	12~15	12~14
Biffar	4	600	3	max	10~12	6~8
Korv	8	—	3	max	12~15	10~12
Fläskkotletter	4	600	3	max	12~16	12~14
Kycklinghalvor	2	1000	3	max	30~35	25~30
Kebab	4	—	3	max	10~15	10~12
Kycklingbröst (filé)	4	400	3	max	12~15	12~14
Fisk (filéer)	4	400	3	max	12~14	10~12
Varma mackor	4-6	—	3	max	5~7	—
Rostat bröd	4-6	—	3	max	2~4	2~3




OBSERVERA:

De angivna ugnstemperaturerna är endast rekommendationer. Det kan vara nödvändigt att höja eller sänka denna temperatur för att erhålla ett önskvärt resultat.

Stek-/bakningstabeller

i Tillagningstiden inkluderar inte ugnens uppvärmningstid som är ca 10 minuter.

Traditionell matlagning och tillagning

VIKT (GRAM)	TYP AV RÄTT	Traditionell tillagning 		Tillagning tid  minuter	KOMMENTARER
		Fals 	Temp. °C		
	Kakor				
	Tung sockerkaka	1	160	60 ~ 80	I kakform
	Äpplekaka	1	180	40 ~ 60	I form
	Tårtbotten	2	175	30 ~ 40	
	Fruktkaka	1	175	45 ~ 60	I kakform
	Lätt sockerkaka	1	175	35 ~ 45	I kakform
	Mjuk pepperkaka	1	170	40 ~ 60	I kakform
	Tunga muffins	2	175	25 ~ 35	På bakplåt
	Maränger	2	100	90 ~ 120	På bakplåt
	Lätta muffins	2	200	15 ~ 25	På bakplåt
	Bröd och pizza				
1000	Tunga limpor	1	190	40 ~ 60	1-2 st
500	Formbröd	1	190	30 ~ 45	I form
250	Panpizza	1	210	15 ~ 30	I långpanna
	Portionsbröd	2	190	12 ~ 20	På bakplåt
	Vetebullar	2	225	9 ~ 15	På bakplåt
	Maträtter				
	Potatisgratäng	2	200	45 ~ 60	I ugnsfast form
	Quiches	1	200	35 ~ 45	I ugnsfast form
	Lasagne	2	180	45 ~ 60	I ugnsfast form
	Cannelloni	2	200	40 ~ 55	I ugnsfast form
	Kött				
1200	Fläskstek	2	180	100 ~ 130	I form på galler
1000	Kalvstek	2	190	90 ~ 120	I form på galler
1500	Englisk rostbiff				
	lätt röd	2	210	50 ~ 60	I form på galler
	rosa	2	210	60 ~ 70	I form på galler
	genomstek	2	210	70 ~ 80	I form på galler
1200	Lamm	2	190	110 ~ 130	Lår
1000	Kyckling	2	190	60 ~ 80	Hel
4000	Kalkon	2	180	210 ~ 240	Hel
1500	Anka	2	175	120 ~ 150	Hel
3000	Gås	2	175	150 ~ 200	Hel
1500	Hare	2	190	150 ~ 200	I delar
	Köttfärslimpa	2	175	90 ~ 110	I form
	Fisk				
1200	Foreller, hel fisk	2	190	30 ~ 40	3-4 fiskar
1500	Fiskfiléer, i skivor	2	190	25 ~ 35	4-6 filéer

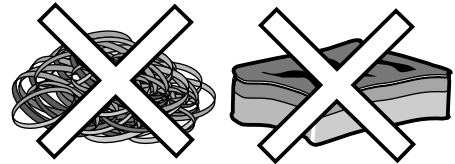
OBSERVERA:

De angivna ugnstemperaturerna är endast rekommendationer. Det kan vara nödvändigt att höja eller sänka denna temperatur för att erhålla ett önskvärt resultat.

Så här sköter och rengör du:

Allmänt

Spisen rengör du enklast med en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel. Använd aldrig stålull eller andra repande medel som kan skada emaljen, utom till vissa delar av spisen som ibland kan behöva en grovrengöring. Vilka de är och hur du gör kan du läsa om nedan.



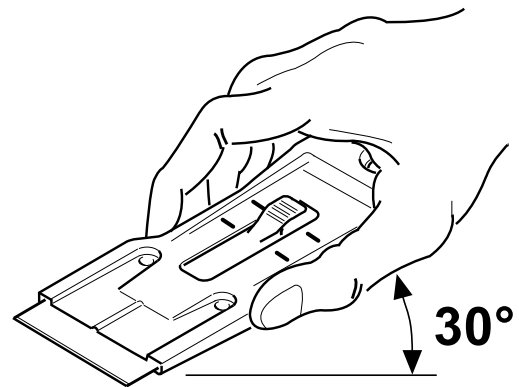
Glaskeramikhällen



För att inte skada glaskeramikhällen måste du omedelbart ta bort överkok med hög sockerhalt medan hällen fortfarande är het. Detsamma gäller plast och folie.

Använd aldrig skurmedel, ugsrensmedel eller liknande på hällen. Om hällen blivit smutsig:

1. Ta bort smutsen med glasskrapan och mildt tvålatten. (En glasskrapa kan du köpa i butiker som säljer vitvaror, eller hos vår serviceavdelning.)
2. Använd rengöringsmedel avsett för spishällar när värmevarnare slocknat. Skaka flaskan och spruta ut en liten mängd rengöringsmedel direkt på hällen. Följ anvisningarna på flaskan.
3. Använd en fuktig trasa för att ta bort resten av rengöringsmedlet eftersom det annars kan brännas fast nästa gång du använder hällen. Torka torrt.



Ugnen



Om ugnen är mycket smutsig:

1. Använd en stekspade eller liknande för att ta bort spill som sitter fast.
2. Använd en svamp för att stryka ut mild såpa på ugnens botten, sidor och bakre väg (inte i taket).
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100° C och över-/undervärme i ca. 10 minuter.
4. När ugnen har svalnat tvättar du rent emaljytorna med vatten. Om ugnen är extremt smutsig rekommenderar vi att du använder ugsrensmedel som du kan köpa i vanliga livsmedelsbutiker. Torka av ytan.

Förvaringslåda

1. Lådan hänger på två konsoler, en på varje sida. Töm lådan och dra ut den så långt det går.
2. Ta tag på båda sidor av lådan, så nära spisen som möjligt.
3. Lyft lådan lätt uppåt, men bara så mycket att den går fri från spärren.
4. Dra ut lådan (på konsolerna) och lyft ur den. Efter rengöring sätter du lådan på konsolerna och skjuter in den på plats igen.

Kontrolllamporna

Kontrolllamporna har normalt lång livslängd. Kontakta service om de slutar fungera.

Ugnslampa



Kontrollera att strömmen är fränkopplad innan du börjar åtgärda ugnen.

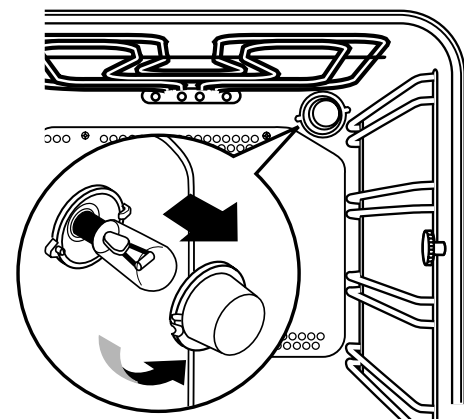
Ugnslampor måste ha följande egenskaper:

- a) tåla temperaturer på upp till 300 °C;
- b) elektrisk spänning: 230 V - 50 Hz;
- c) elektrisk effekt: 25 W;
- d) sockel: E 14.



Byt lampa på följande sätt (se fig.):

- 1 Tryck in glaset och vrid det moturs.
- 2 Skruva ur den trasiga lampan.
- 3 Sätt dit den nya lampan.
- 4 Skruva dit glaset igen.
- 5 Anslut strömmen igen.



Ugnslucka



Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Små sprickor i kanterna kan leda till att hela rutan spricker efter några uppvärmningar.

Borttagning av ugnslucka

Före rengöring kan ugnsluckan tas bort . Öppna ugnsluckan i vågrät position. Fäll upp byglarna på de båda luckgångjärnen bakåt mot luckan så långt som går (A).

Stäng sakt luckan tills det tar stopp .

Lyft därefter luckan tills gångjärnen lossnar (B).

Sätta tillbaka ugnsluckan

Luckan sätts tillbaka i omvänd ordning:

Sätt tillbaka luckans gångjärn i öppningarna igen (C).

Kontrollera att gångjärnen sitter rätt och symmetriskt.

Öppna sedan luckan långsamt.

Kontrollera därvid att luckans hörn inte ligger emot ramen nertill.

Fäll slutligen byglarna framåt mot ugnen till låst läge (D).

Kontrollera långsamt att luckan fungerar korrekt .

Varning:

Låt aldrig luckans gångjärnsspakar smälla igen.

Fjäderverkan kan i så fall leda till skador.

Inre rengöring av glasskivorna

Vid behov (vid nedsmutsning) kan ugnsluckan tas isär för inre rengöring .



Varning: Var försiktig vid demontering och rengöring; inuti kan det finnas skarpa kanter!

Lägg en kökshandduk under och lägg ugnsluckans utsida på en plan yta. Lägg om möjligt inte luckan på handtaget.

Tag bort de båda inre skruvarna (E), som sitter mellan gångjärnen.

Lossa aldrig skruvarna på gångjärnen!

Sätt en träslev eller liknande mellan ramen och glasskivan och lyft ramen lite uppåt(F).

Skjut därefter ramen mot luckhandtaget (G), för att skilja delarna.

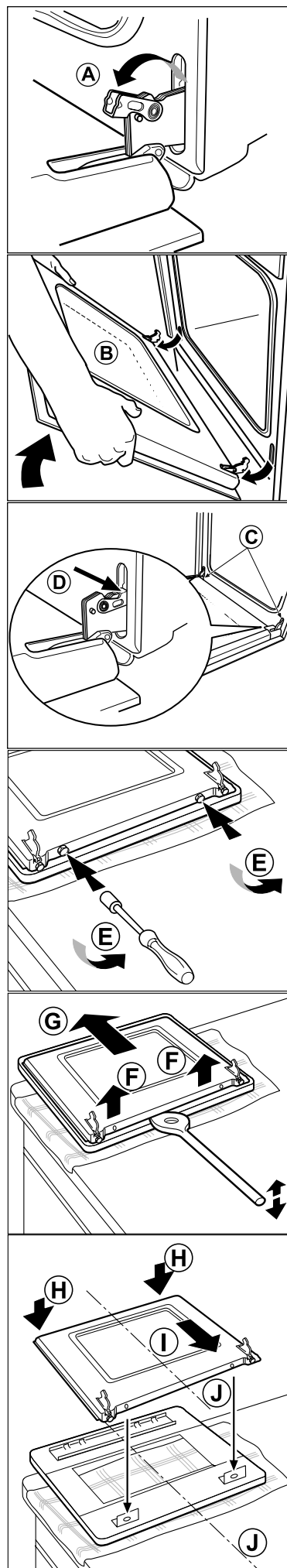
Rengör glaset.

Ihopmontering sker i omvänd ordning :


Sätt ramen med överkanten framåt på glasskivans fästplåt (H) och rätta in den mot mitten (J), så att skruvhålen stämmer överens.

Tryck därefter på ramen lätt, skjut tillbaka (I) tills den snäpper in, och de båda styrplåtarna är täckta.

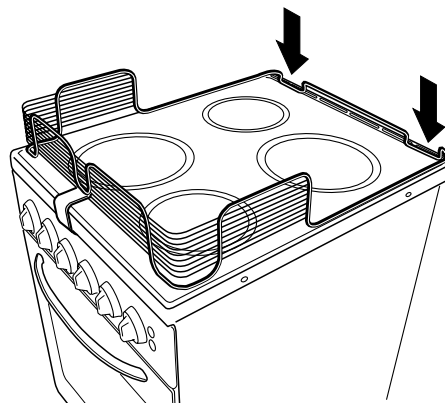
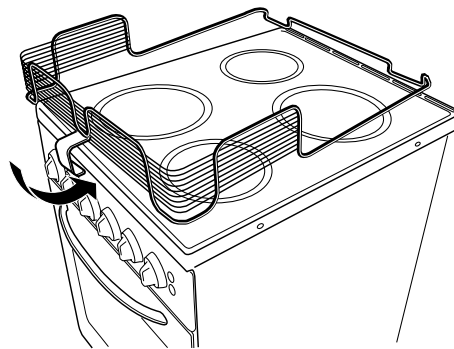
Sätt till sist tillbaka skruvarna (E).



Kastrullskyddet (extra tillbehör)

 Kastrullskyddet ska vara monterat för att göra det svårare för barn att komma åt kärl på hällen.

Fäst kastrullskyddet i hällens bakkant, se fig.



Konsumentköp EHL

Reklamation

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

Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771 – 11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **www.electrolux.se**.

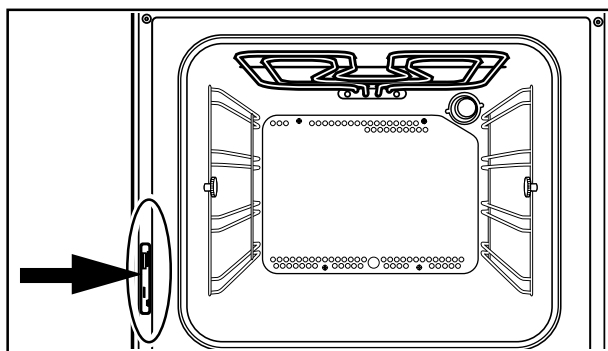
Service och reservdelar

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig att kontakta Electrolux service på tel. **0771 – 76 76 76** eller via e-mail på **www.electrolux.se**

Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du via **www.electrolux.se** se eller i telefonkatalogen Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.

i 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 ?

Service och reservdelar (gäller i Finland)

Alla servicearbeten, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret **0200-2662** (0,1597 •/min+Ina),* eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice".

För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer använda endast originala reservdelar.

När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv upp dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.

Mod:.....

Prod. Nr:.....

Ser. Nr:.....

Inköpsdatum:.....

Konsumentrådgivare i Finland

Vid eventuella tekniska problem eller om du har frågor angående maskinens funktion eller användning, ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare, tel. 0200-2662 (0,1597 •/min+Ina). Konsumentrådgivaren kan också kontaktas via elektronisk post, adress carelux.fsh@electrolux.fi.

Garanti i Finland

Produktens garantitid kan definieras separate. Finns det ingen definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branchens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början.

Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service

- vid onödigt servicebesök.
- om tillverkarens anvisningarna för installation, användning och skötsel inte följs.

i Råd och tips: Vid praktiska problem

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Bröd och mjuka kakor blir platta.	För låg ugnstemperatur. Bakverket jäser upp, men sjunker sedan samman.	Kontrollera att du ställt in den temperatur som rekommenderas i receptet.
	Bröddegen har inte jäst rätt. Om du låter bröd jäsa för länge kan det bli platt.	Degar bör jäsas dragfritt och i rumstemperatur. Du kan testa jäsningsen genom att trycka ned den lite lätt – fördjupningen ska försvinna av sig själv.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera att du har tagit den mängd som anges i receptet.
	För varm fett-/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Kontrollera alltid vätskans temperatur innan du tillsätter jästen. För färsk jäst gäller 37° C, för torrjäst 45-50° C.
Bröd och kakor blir torra.	För lite vätska, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du har använt rätt mjölsort och rätt mängd vätska i förhållande till mjölmängden.
	För låg ugnstemperatur gör att bakverket får stå inne längre för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/mat blir för mörka	För hög ugnstemperatur gör att bakverk och annan mat får en mörk yta innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över-/undervärme ger för mycket övervärme. För låg placering ger motsatt problem.	Kontrollera i receptet att du valt rätt placering.
Bakverk/mat blir för ljusa	Aluminiumfolie, långpanna eller bakformar i botten på ugnen hindrar undervärmen.	Låt inget stå på ugnens botten.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

i Råd och tips: Vid tekniska problem

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera säkringarna. Observera: En säkring per fas. Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull eller stekpanna.	Välj en kastrull eller stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin (som kan användas på spis) har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium.
Det tar lång tid innan zonen blir varm.	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge, och sedan välja en lägre inställning.
Ugnslampan lyser inte.	Lampan måste bytas.	Byt lampa.
Glaskeramikhällen är flammig.	Fel rengöring av hällen.	Rengör hällen noggrant.

Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till återförsäljaren – kontakta dem. Emballaget kan återvinnas. Kontakta kommunen om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

Dessa tillbehör levereras med spisen:

- Emaljerad bakplåt och långpanna
- Ugnsgaller
- Bruksanvisning

Tekniska data

Mått (mm)

bredd	600
höjd	900
djup	600

Volym (liter)

ugn	56
-----	----

Effekt (ugn)

Över-/undervärme	1800 W
Undervärme	1000 W
Övervärme	800 W
Grill	1650 W
Ugnslampa	25 W
Total effekt (W):	1825 W

Värmezoner

Storlek (mm) - effekt (W):	
bakre vänstra	145 - 1200
bakre högra	180 - 1800
främre vänstra	210 - 2300
främre högra	145 - 1200
Total effekt (W)	6500

TOTAL EFFEKT SPIS (W):	8325
------------------------	------

LAMPOR

Kontrollampa: glimlampetyp

Ugnslampa: E14-sockel, märkt 230 V, 25 W och 300 °C.

Enhetsklass 2 underklass 1 och klass 1

Installation



Ingrepp i spisen ska utföras av behörig elektriker.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du normalt inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar när du flyttar spisen.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från vägg till sockelns framkant (se illustrationen). Spisen kan även installeras intill EN VÄGG eller ETT HÖGSKÅP.

Spisen levereras för att passa till en bänkhöjd på 900 mm och ett sockeldjup på 600 mm. Vid behov kan du ta bort sockeln för att anpassa spisen till en bänkhöjd på 850 mm.

Kontrollera att nätkabeln inte kommer i kläm när du flyttar spisen.

Ta bort sockeln – 85 cm höjd

1. Lägg ner spisen försiktigt med baksidan neråt. Använd delar av emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva loss de fyra justerbara fötterna "A".
3. Ta bort de fyra skruvarna på sockeln "B".
4. Ta bort sockeln.
5. Sätt tillbaka de justerbara fötterna.
6. Res upp spisen och se till att den står plant.

Nivåjustera spisen

Spisen har justerbara fötter i alla hörn. Fötterna kan justeras (se fig.) för att anpassa spisen höjdedes efter intillstående arbetsbänkar och för att få spisen att stå plant.

Elektrisk anslutning



Ingrepp i spisen ska utföras av behörig elektriker.

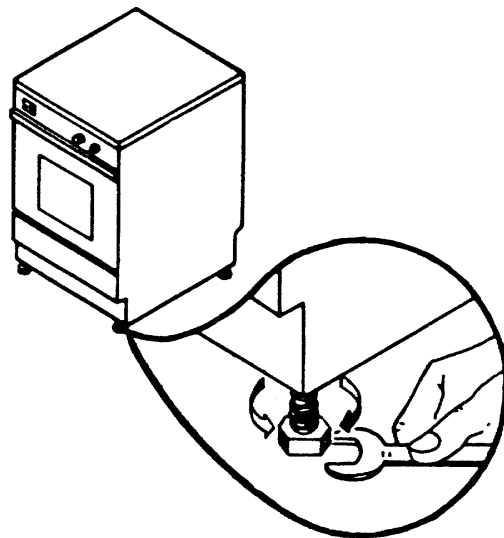
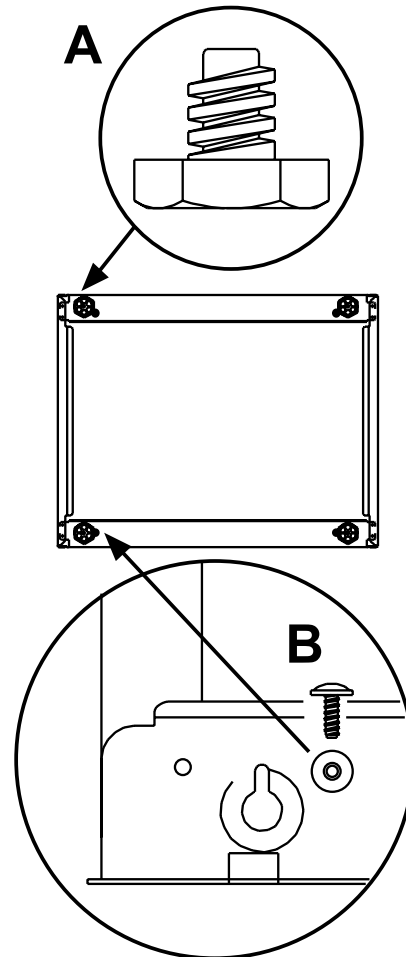
Arbete utfört av lekman kan skada spisen och kan leda till skada på person och/eller egendom.

Tillverkaren franskriver sig allt ansvar om dessa säkerhetsanvisningar inte följs.

Spisen är avsedd för anslutning till enfas strömförsörjning på 230 W (50 Hz) och levereras med sladd och Norwesco don.

Innan du slår på spisen måste du kontrollera att strömförsörjningen är av samma typ som anges på dataskylten (se spisens högra sida).

Jordkabeln skall vara 2-3 cm längre än kablarna för fas och Nolla (blå).



-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	Electrolux
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	EKC 6730
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τύξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvector	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuumennustapa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvector	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	56
	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskipikoinen - Suuri	
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbelastung:	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings-tijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvector	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplaten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm ²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυφος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	
	<ul style="list-style-type: none"> ● Más eficiente ●● Lavi forbrug ●●● Niedriger Verbrauch ●●●● Πιο αποδοτικό ●●●●● More efficient ●●●●●● Economie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bassi consumi ●● Efficient ●●● Mais efficace ●●●● Låg förbrukning ●●●●● Vähän kuluttava 	<ul style="list-style-type: none"> ● Menos eficiente ●● Højt forbrug ●●● Hoher Verbrauch ●●●● Λιότερο αποδοτικό ●●●●● Less efficient ●●●●●● Peu économe 	<ul style="list-style-type: none"> ●●●●●●●●●● ●●●●●●●●●● ●●●●●●●●●● ●●●●●●●●●● 	<ul style="list-style-type: none"> ●● 12 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus ●●● 35 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus ●●●● 65 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus 	<ul style="list-style-type: none"> ●● 12 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus ●●● 35 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus ●●●● 65 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus 	2002/40/EC					

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Electrolux-koncernen är världens största tillverkare av hushållsmaskiner och utrustning för kök, rengöring samt skogs- och trädgårdsskötsel. Mer än 55 miljoner produkter från Electrolux-koncernen (som kylskåp, spisar, tvättmaskiner, dammsugare, motorsågar och gräsklippare) säljs varje år till ett värde av 120 miljarder kronor i över 150 länder runt hela världen.

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Electrolux-konsernet er verdens største produsent av energidrevne produkter til kjøkken-, rengjøring- og utendørs bruk. Mer enn 55 millioner produkter fra Electrolux-konsernet (som kjøleskap, komfyrer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsager og gressklippere) til en verdi av ca. 14 milliarder USD selges årlig i mer enn 150 land verden rundt.

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Electrolux-konserni on maailman suurin keittiö-, siivous- ja puutarhakoneiden valmistaja. Electrolux tuotteita myydään yli 150 maassa ympäri maailmaa vuosittain yli 55 miljoonaa kappaletta (mm. jääkaappeja, liesiä, pesukoneita, pölynimureita, moottorisahoja, sekä ruohonleikkureita) n. 14 miljardin dollarin arvosta.

Electrolux HemProdukter AB
S-105 45 Stockholm
www.electrolux.se