

EKC60303HW  
EKC60303HX



---

DA Komfur

---

Brugsanvisning



**Electrolux**

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. FØR IBRUGTAGNING.....	8
5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	9
6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	9
7. KOGESEKTION – VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING.....	10
8. OVN – DAGLIG BRUG .....	11
9. OVN - BRUG AF TILBEHØRET.....	12
10. OVN - TIPS OG RÅD.....	13
11. OVN – VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING.....	18
12. FEJLFINDING.....	21
13. INSTALLATION.....	22
14. ENERGIEFFEKTIV.....	24

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores websted for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrere dit produkt for bedre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.



Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger



Generelle oplysninger og gode råd



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. ⚠️ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

**ADVARSEL!**

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat funktionsevne, forudsat at de er blevet instrueret i og/eller er under opsyn ved brug af apparatet på en sikker måde og forstår de potentielle medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse af apparatet uden opsyn.

### 1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- **ADVARSEL:** Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre kogesektionens glaslåge eller glasset i de hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Hvis glaskeramikoverfladen/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- Vær forsigtig, når du rør ved opbevaringsskuffen. Den kan blive meget varm.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatets håndtag.
- Køkkenskabet og indhakked skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, at apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Apparatet må ikke installeres på en platform.
- Monter ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

### 2.2 Tilslutning, el



#### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistik-adaptore og forlængerledninger.
- Netledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til netstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes

på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Luk apparatets låge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.  
Risiko for elektrisk stød.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.



### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan

medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
  - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
  - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farvændring af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Sæt ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på apparatets bund.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse.  
Træk stikket ud af stikkontakten.

- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikroovnen er i gang.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

### 2.5 Indvendig belysning

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun

beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.



#### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

### 2.6 Bortskaffelse



#### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

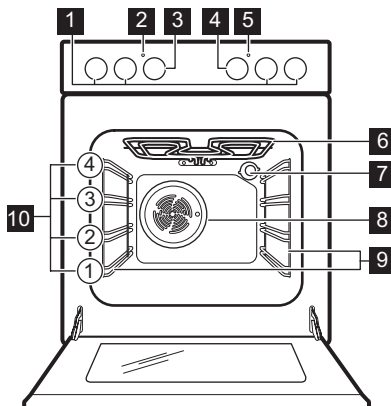
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

### 2.7 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

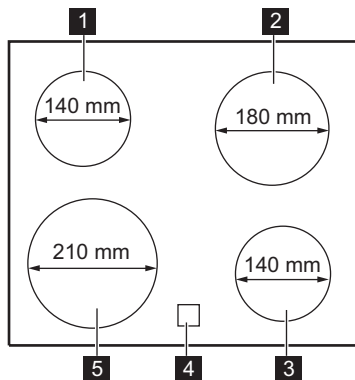
## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Knapper til kogesektion
- 2 Temperaturindikator-/symbol
- 3 Termostatknop
- 4 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 5 Kogesektionslampe/symbol/ kontrollampe
- 6 Varmeelement
- 7 Ovnpære
- 8 Blæser
- 9 Ovnribber, udtagelige
- 10 Rillepositioner

## 3.2 Oversigt over kogesektionen



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

## 3.3 Tilbehør

- **Trådrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill/bradepande**

Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

- **Opbevaringsskuffe**  
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

## 4. FØR IBRUGTAGNING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra apparatet.




Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".


Gør apparatet og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

### 4.2 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at brænde det tiloversblevne fedt af.

1. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
2. Lad apparatet være tændt i en time.

3. Vælg funktionen  og indstil den maksimale temperatur. Maksimumtemperaturen for denne funktion er 210 °C.
4. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.

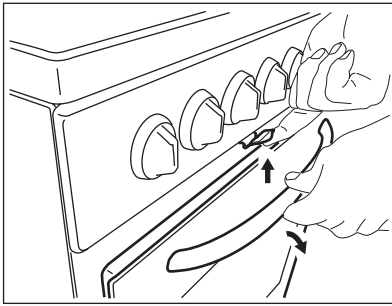
Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Dette er normalt. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

### 4.3 Mekanisk døråbning

Lågen kan ikke åbnes af børn.

#### Sådan åbnes apparatets låge:

1. Tryk på lågelåsen, og hold den inde.



## 2. Åbn lågen.

Tryk ikke på dørlåsen, når du lukker ovnlågen!

**i** Den mekaniske dørlås annulleres ikke, når der slukkes for apparatet.

# 5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG

**!** **ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 5.1 Varmetrin

Symboler	Funktion
0	Slukposition
1 - 9	Varmetrin

**🌿** Brug restvarmen til at nedsætte energiforbruget. Sluk for kogezone ca. 5 - 10 minutter før madlavningen er afsluttet.

Drej betjeningsknappen til det ønskede varmetrin. Kontrollampen giver sig til at lyse.

Afslut tilberedningen ved at dreje knappen til sluk-position.

Hvis alle kogezone er deaktiverede slukker kontrolindikatoren.

## 5.2 Restvarmeindikator

**!** **ADVARSEL!**  
Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Indikatoren tænder, når en kogezone er varm.

# 6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD

**!** **ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 6.1 Kogegrej

**i** Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

**i** Kogegrej af emaljeret stål eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikken.

## 6.2 Eksempler på anvendelse

**i** Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1	At holde færdigt tilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1 - 2	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: luftige om-eletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

## 7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

### 7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** Smeltet plastik, plastfolie, sukker og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Sæt specialskraberens skræt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalkinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og ikke-slibende opvaskemiddel. Tør

kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

- **Fjern mtalskinnende misfarvning:** brug en opløsning af vand med

eddike og rengør glasoverfladen med en fugtig klud.

## 8. OVN – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Aktivering og deaktivering af apparatet



**Afhænger af model, hvis apparatet har kontrollamper, knapsymboler eller indikatorer:**

- Lampen tændes, når apparatet er i gang.
- Symbolet viser, om knappen styrer en af kogezoneerne, ovnfunktionerne eller temperaturen.
- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.



1. Drej knappen for ovnfunktioner for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknappen for at vælge en temperatur.
3. Drej apparatets funktionsvælgere og termostatknop hen på slukpositionen for at slukke for apparatet.

### 8.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af apparatet eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

### 8.3 Ovnfunktioner

Sym-bol	Ovnfunktion	Egnet til
	SLUK-position	Apparatet er slukket.
	Over/under varme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
	Grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød. Maksimumtemperaturen for denne funktion er 210 °C.
	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.

Sym-bol	Ovnfunktion	Egnet til
	Varmluft	Til samtidig stegning eller stegning/bagning af mad, der skal have samme tilberedningstemperatur, på flere riller end én, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden.
	Optøning	Denne funktion kan anvendes til optøning af frosne madvarer, som f.eks. grøntsager og frugt. Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang. Termostatknappen skal stå i slukket position for at kunne bruge denne funktion.
	Let tilberedning	Til at bage i forme og tørre på én ovnrille ved en lav temperatur.
	Optøning	Denne funktion kan anvendes til optøning af frosne madvarer, som f.eks. grøntsager og frugt. Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang. Termostatknappen skal stå i slukket position for at kunne bruge denne funktion.

## 9. OVN - BRUG AF TILBEHØRET



### ADVARSEL!

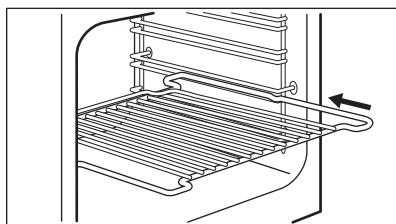
Se kapitlerne om sikkerhed.



Skub ikke bagepladen helt hen til ovnrummets bagvæg. Dette forbinder, at varmen cirkulerer rundt om pladen. Maden kan brænde på, især på den bageste del af pladen.

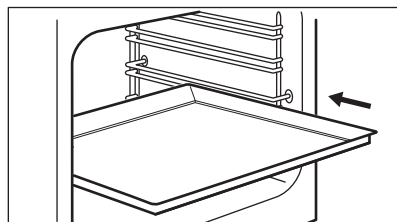
### 9.1 Isætning af tilbehør

Grillrist:



Sæt risten ind mellem skinnerne ud for den valgte rille. De dobbeltsidede kanter skal være bagest i ovnen og vender opad.

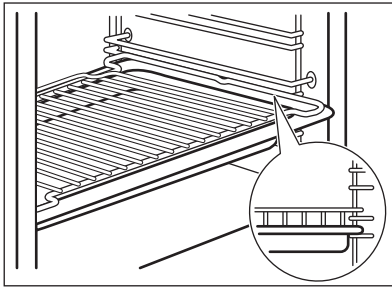
Bakke:



Skub bakken eller bradepanden ind mellem ovnrubbens skinner. Sørg for, at den ikke rører ovnens bagvæg.

Rist og grill/bradepande sammen:

Skub grill / bradepanden ind mellem ovnrubbens skinner og risten på skinnerne ovenover.



## 10. OVN - TIPS OG RÅD



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

### 10.1 Generelle oplysninger

- Apparatet har fire ovnriller. Tæl ribberne fra bunden af apparatet.
- Ovnens har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør og sprød på overfladen. Det mindsker tilberedningstiden og energiforbruget.
- Dampen kan sætte sig som fugt i apparatet eller på ovnruderne. Det er normalt. Stå altid på afstand af apparatet, når du åbner dets låge under tilberedning. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- Tør fugt væk, hver gang du har brugt apparatet.
- Stil ikke genstandene direkte på apparatets bund, og dæk ikke nogen af dets dele med alufolie, når du tilbereder mad. Dette kan ændre stege-/bageresultaterne og beskadige emaljen.

### 10.2 Bagning

- Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og ovnriller efter tabellernes angivelser.
- Producenten anbefaler, at du bruger den laveste temperatur første gang.
- Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udlignes under bagningen.
- Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så restvarmen kan udnyttes.

Når du tilbereder frosne madvarer, kan pladerne i ovnen "slå sig" under bagningen. Når pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

### 10.3 Bagning af kager

- Ovnlågen må først åbnes, når 3/4 af bagetiden er gået.
- Hvis du bruger to bageplader på samme tid, bør der være en tom rille mellem dem.

## 10.4 Tilberedning af kød og fisk

- Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.
- Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.
- Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre røgkondensation.

## 10.5 Tilberedningstider

Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

Hold øje med ydelsen i starten, når du laver lav mad. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid, etc.) til dit kogegrej, dine opskrifter og mængderne, når du bruger dette apparat.

## 10.6 Almindelig madlavning

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Kagesnitter	250	150	25 - 30	3	bageplade
Flad kage 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 190	40 - 50	3	bageplade
Æbletærte 2)	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runde aluminiumbelagte plader (diameter: 20 cm)
Små kager 1)	500	160 - 170	25 - 30	2	bageplade
Sukkerbrøds-kage uden fedt 1)	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rund aluminiumbelagt plade (diameter: 26 cm)
Bradepandekage	1500	160 - 170	45 - 55 3)	2	bageplade
Kylling, hel	1350	200 - 220	60 - 70	2	grillrist
				1	bageplade
Fjerkræ, halveret	1300	190 - 210	35 + 30	3	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	190 - 210	30 - 35	3	Trådrist
				1	bageplade
Flanbrød 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade
Fyldt kage med gær 5)	1200	170 - 180	25 - 35	2	bageplade
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bageplade

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Kvarkage	2600	170 - 190	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	bageplade
Julekage <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	bageplade
Quiche Lorraine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumbelagte plader (længde: 20 cm)
Rumænsk sandkage <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumbelagte plader (længde: 25 cm) på den samme rille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumbelagte plader (længde: 25 cm) på den samme rille
Gærbollere <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	bageplade
Roulade <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	bageplade
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	bageplade
Æblekage m. smuldredej <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	bageplade
Sandkage <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	bageplade
Smørkage <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Forvarm ovnen i 15 minutter.

3) Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, efter du har slukket for apparatet.

4) Forvarm ovnen i 20 minutter.

5) Forvarm ovnen i 10 - 15 minutter.

6) Lad kagen stå i ovnen i 10 minutter, efter du har slukket for apparatet.

7) Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 18 minutter.

10.7 Varmluft 

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Kagesnitte 1)	250	145	25	3	bageplade
Kagesnitte 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	bageplade
Flad kage 1)	1000	150	30	2	bageplade
Flad kage 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 180	40 - 50	3	bageplade
Lukket æbletærte	1200 + 1200	175	55	2	2 runde aluminiumbelagte plader (diameter: 20 cm) på den samme rille
Små kager 1)	500	155	30	2	bageplade
Små kager 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	bageplade
Sukkerbrøds-kage uden fedt 1)	350	160	30	1	1 rund aluminiumbelagt plade (diameter: 26 cm)
Bradepandekage	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	bageplade
Kylling, hel	1400	180	55	2	grillrist
				1	bageplade
Flæskesteg	800	170 - 180	45 - 50	2	grillrist
				1	bageplade
Fyldt kage med gær	1200	150 - 160	20 - 30	2	bageplade
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bageplade
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bageplade
Kvarkkage	2600	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Schweizisk æbleflan 3)	1900	180 - 200	30 - 40	2	bageplade

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Julekage 1)	2400	150 - 160	35 - 40 2)	2	bageplade
Quiche Lorraine 3)	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød 4)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Rumænsk sandkage 3)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 aluminiumbelagte plader (længde: 25 cm) på den samme rille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 aluminiumbelagte plader (længde: 25 cm) på den samme rille
Gærborler 1)	800	190	15	3	bageplade
Gærborler 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	bageplade
Roulade 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	bageplade
Marengs	400	110 - 120	30 - 40	2	bageplade
Marengs	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bageplade
Æblekage m. smuldredej	1500	160 - 170	25 - 35	3	bageplade
Sandkage 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	bageplade
Smørkage 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, efter du har slukket for apparatet.

3) Forvarm ovnen i 10 - 15 minutter.

4) Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 10 - 20 minutter.

5) Forvarm ovnen i 15 minutter.

## 10.8 Let madlavning

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Kagesnitter 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	bageplade

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Flad kage 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	bageplade
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	bageplade
Roulade 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	bageplade
Marengs 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	bageplade
Sandkage 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	bageplade
Smørkage 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	bageplade
Kylling, hel	1200	220 - 230	45 - 55	2	grillrist
				1	bageplade

1) Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 20 minutter.

2) Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

## 11. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.
- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningmiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

### 11.2 Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium

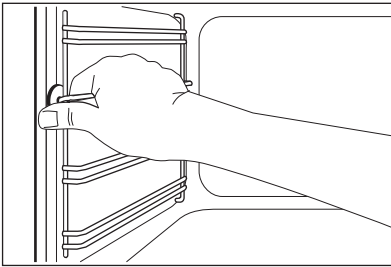


Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud. Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

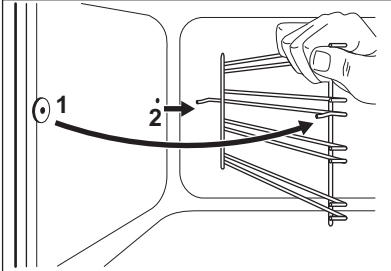
### 11.3 Udtagning af ovnribber

For at rengøre ovnen fjernes ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnrribben væk fra sidevæggen, og fjern den.



Montér ovnrubberne i omvendt rækkefølge.

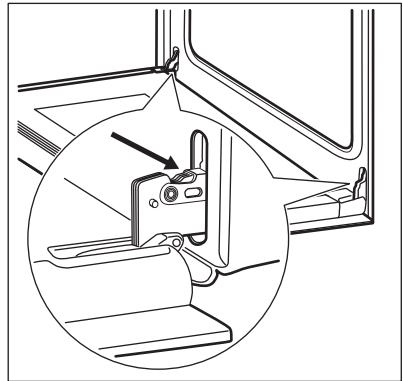
## 11.4 Rengøring af ovnlåge

Ovnlågen har tre ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem.

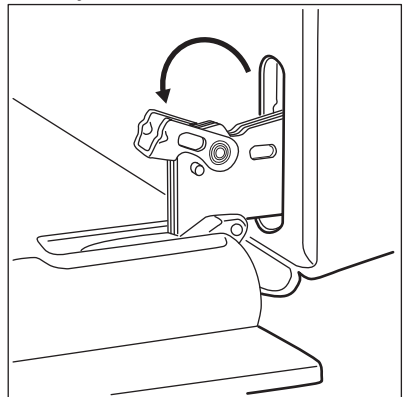
- i** Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.

**!** **PAS PÅ!**  
Brug ikke apparatet uden ovnglassene.

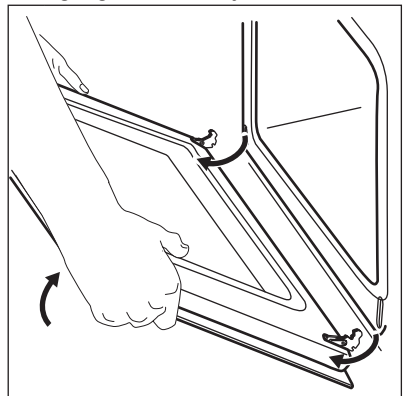
1. Åbn lågen helt, og hold på de to hængsler.



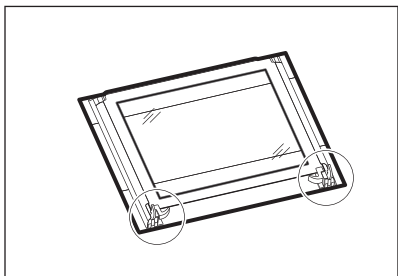
2. Løft armene på de to hængsler, og drej dem.



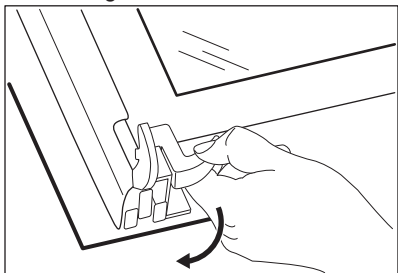
3. Luk ovnlågen halvvejs til den første åbne position. Træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



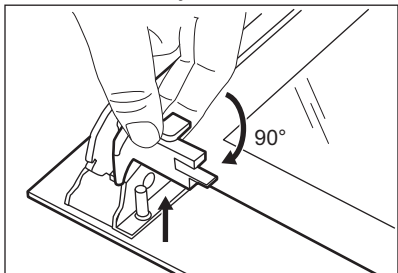
4. Læg lågen på et fast underlag, med et blødt stykke stof under.



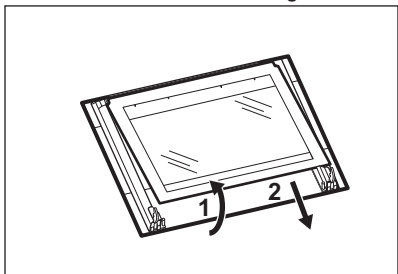
5. Udløs låsesystemet, så ovnglassene kan tages ud.



6. Drej de to holdere 90°, og tag dem ud af deres leje.



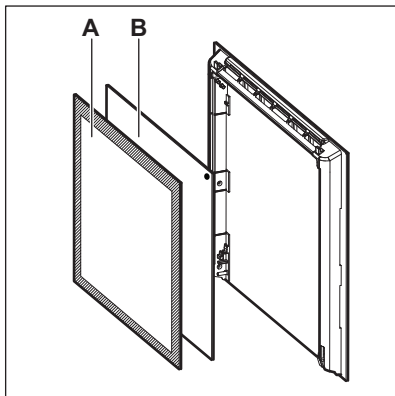
7. Løft først ovnglassene forsigtigt ud et ad gangen og fjern dem derefter. Start fra det øverste ovnglas.



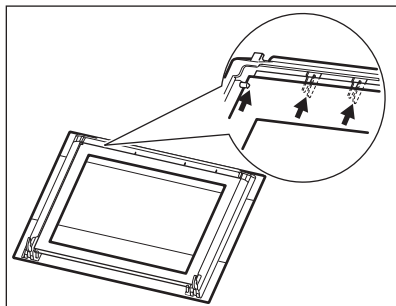
8. Rengør ovnglassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt af.

Når rengøringen er udført, skal ovnglassene og ovnlågen monteres. Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge.

Sørg for at sætte ovnglassene (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



## 11.5 Udtagning af skuffen

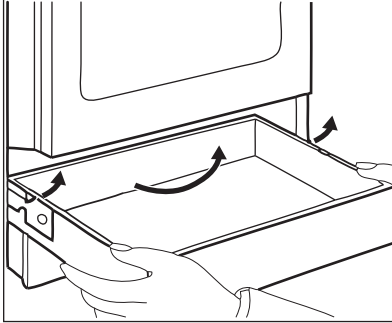


### ADVARSEL!

Opbevar ikke brændbare genstande (såsom rensesvampe, plasticposer, grillhandsker, papir eller rensesprays) i skuffen. Når du bruger ovnen kan skuffen blive varm. Der er risiko for brand.

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

1. Træk kurven så langt ud, den kan komme.



2. Løft skuffen langsomt.
3. Træk skuffen helt ud

Montér skuffen i modsat rækkefølge.

## 11.6 Udskiftning af pæren

Læg en klud i bunden af apparatets rum. Det forhindrer, at glasset og rummet beskadiges.



### ADVARSEL!

Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren. Pæren og glasset kan blive varmt.

1. Sluk for apparatet.
2. Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

### Den bageste pære

1. Drej lampeglasset mod uret, og tag det af.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Montér lampeglasset.

## 12. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Hvad gør man, hvis...

Problemer	Mulige årsager	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Apparatet er ikke sluttet til en strømforsyning, eller det er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes. Ovnens bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Ovnens/kogesektionens display viser en fejlkode, som ikke er i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for apparatet med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises på displayet igen.

Problemer	Mulige årsager	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Sikringen er sprunget.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinet på under 10 sekunder.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Maden er for kort eller lang tid om at blive færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Justér om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugsanvisningen.

## 12.2 Serviceoplysninger

Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på apparatets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

### Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

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

## 13. INSTALLATION



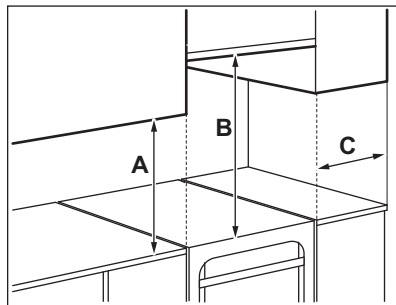
### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 13.1 Placering af apparatet

Det fritstående apparat kan monteres med elementer på en eller to sider og i hjørnet.

Se tabellen for minimale monteringsafstande.



### Minimumsafstande

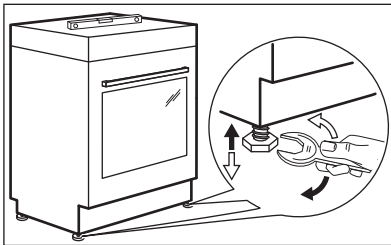
Mål	mm
A	400
B	650
C	150

### 13.2 Tekniske data

Spænding	400 V
Frekvens	50 Hz
Apparatklasse	1

Mål	mm
Højde	900
Bredde	600
Dybde	600

### 13.3 Justering af apparatet



Brug de små fødder under apparatet til at nivellere apparatets overflade i forhold til de andre køkkenelementer.

### 13.4 Tippet sikring

Indstil apparatet i den rigtige højde, før tippet sikring monteres.



#### PAS PÅ!

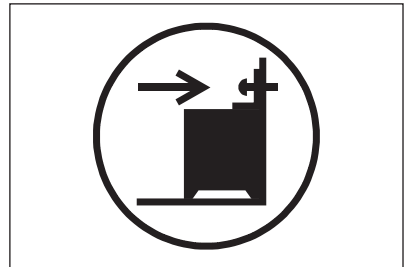
Sørg for at montere tippet sikringen i den korrekte højde.



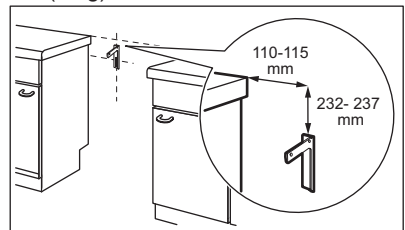
Sørg for, at overfladen bag komfuret er plan.

Tippet sikringen skal monteres. Ellers kan apparatet risikere at vælte.

Dit apparat viser symbolet, som vises på billedet (hvis relevant) for at huske dig på at installere tippet sikringen.



1. Monter tippet sikringen 232 - 237 mm nede fra apparatets øverste overflade og 110 - 115 mm fra siden af apparatet i det runde hul på et beslag. Skru den godt ind i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).



2. Hullet er placeret på venstre side bag på apparatet. Løft apparatets forside, og stil det ind i midten af mellemrummet mellem køkkenelementerne. Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.



Hvis du har ændret komfurets mål, bør du nivellere tippesikringen korrekt.

**PAS PÅ!**

Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.

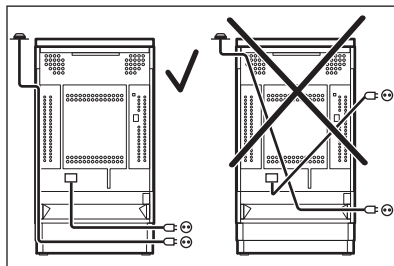
**13.5 Tilslutning, el****ADVARSEL!**

Producenten er ikke ansvarlig, hvis du ikke følger sikkerhedsforskrifterne i kapitlerne om sikkerhed.

Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

**ADVARSEL!**

El-kablet må ikke røre den del af apparatet som er vist på illustrationen.

**14. ENERGIEFFEKTIV****14.1** Produktoplysninger for kogesektion i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model	EKC60303HW EKC60303HX	
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	El-varmer	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Bageste venstre Bageste højre Forreste højre Forreste venstre	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 21,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Bageste venstre Bageste højre Forreste højre Forreste venstre	188,3 Wh/kg 182,1 Wh/kg 188,3 Wh/kg 180,8 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	184,9 Wh/kg	

DS/EN 60350-2 - Elkogeapparater til husholdning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne.

**14.2 Kogesektion - Energibesparelse**

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezone.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

### 14.3 Produktkort og information for ovne i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	EKC60303HW EKC60303HX
Energieffektivitetsindeks	96.2
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,84 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstanden	0,76 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	57 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	EKC60303HW 46.0 kg
	EKC60303HX 46.0 kg


DS/EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.


### 14.4 Ovn - Energibesparelse

Apparatet har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

- **Generelle råd**
  - Sørg for, at ovnlågen er lukket korrekt, når apparatet er tændt, og hold den lukket så meget som muligt under tilberedningen.
  - Brug metalfade for at forbedre energibesparelsen.
- Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.
- Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.
- Brug restvarmen til at opvarme andre madvarer.
- **Tilberedning med blæser** - brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.
- **Holde maden varm** - vælg den lavest mulige temperaturindstilling, hvis du ønsker at bruge restvarmen til at holde maden varm.

## 15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .  
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.



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



867313894-A-092016

