

NO

**DETALJERT
BRUKSANVISNING
FOR ELEKTRISK OVN**

gorenje

BY

S+ARCK®

Vi er glade for at du har kjøpt et av våre apparater.

Denne detaljerte bruksanvisningen følger med produktet for å forenkle bruken av det. Anvisningene gir deg informasjon om det nye apparatet slik at du kan bli kjent med det så raskt som mulig.

Kontroller at apparatet ikke er skadet. Hvis du oppdager transportskade, må du kontakte butikken der du kjøpte apparatet eller lageret det ble levert fra. Telefonnummeret finner du på fakturaen eller på følgeseddelen.

Anvisningene for installasjon og tilkobling er vedlagt på et eget ark.

Bruksanvisningen er også tilgjengelig på hjemmesiden vår:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Viktig informasjon



Tips, merknad

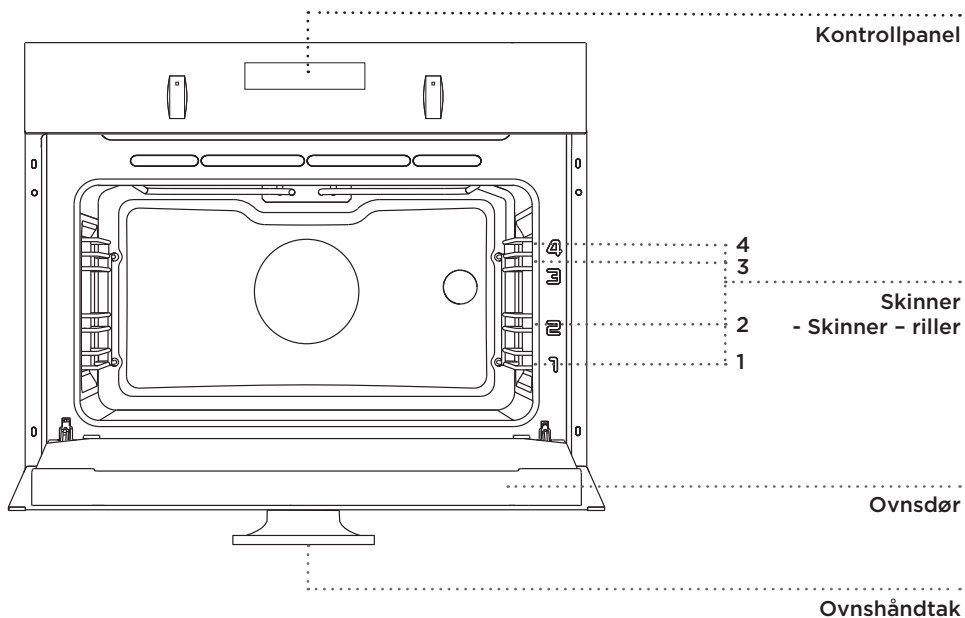
INNHold

4 ELEKTRISK OVN 7 Tekniske spesifikasjoner 8 Kontrollpanel	INNLEDNING
10 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER 11 Før ovnen kobles til:	
12 FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG 13 SLÅ PÅ APPARATET FOR FØRSTE GANG 13 Stille inn klokken	FØR FØRSTE GANGS BRUK
14 TRINN I TILBEREDNINGEN (1-7) 14 Trinn 1: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM 16 Trinn 2: VELGE INNSTILLINGER 17 Trinn 3: KLOKKEFUNKSJONER 19 Trinn 4: VALG AV TILLEGGSFUNKSJONER 21 Trinn 5: STARTE TILBEREDNINGEN 21 Trinn 6: TILBEREDNING SLUTT OG SLÅ AV OVNE	TILBEREDNINGS-TRINN
22 BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE	
38 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 39 Vanlig rengjøring av ovnen 40 Bruke aqua clean-funksjonen til rengjøring av ovnen 41 Ta ut og rengjøre skinnene 42 Rengjøring av ovnsrommet 43 Ta ut og sette inn ovnsdøra 45 Ta ut og sette inn glassruten i ovnsdøra 46 Skifte lyspære	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING
47 FEILSØKINGSTABELL	FEILSØKING
48 KASSERING	
49 TILBEREDNINGSTEST	ANNET

ELEKTRISK OVN

(BESKRIVELSE AV OVN OG UTSTYR - MODELLAVHENGIG)

Figuren viser en av de innbygde modellene. Ettersom apparatene som denne bruksanvisningen gjelder, kan ha forskjellig utstyr, kan det hende at noen av funksjonene eller utstyret som er beskrevet i bruksanvisningen, ikke finnes på ditt apparat.



SKINNER

Skinnene gjør det mulig å tilberede mat på fire nivåer (vi gjør oppmerksom på at nivåene/rillene telles fra bunnen og opp).

Rille 3 og 4 er beregnet på grilling.

TELESKOPSKINNER

Teleskopiske, uttrekkbare skinner kan monteres på 2. og 3. rille.

Det finnes flere forskjellige utforminger av de uttrekkbare skinnene (avhengig av modell):

Tre delvis uttrekkbare, en helt og to delvis uttrekkbare, og tre helt uttrekkbare skinner.

OVNSDØRBRYTER

Bryterne deaktiverer ovnsvarmen og viften når ovnsdøra åpnes under bruk. Når døra

lukkes, slår bryterne varmelementene på igjen.

KJØLEVIFTE

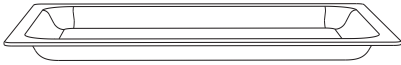
Apparatet er utstyrt med en kjølevifte som avkjøler kabinettet og apparatets kontrollpanel.

FORLENGET DRIFT AV KJØLEVIFTEN

Når ovnen er slått av, fortsetter viften å virke en kort stund for å kjøle ned ovnen.

(forlenget drift av kjøleviften avhenger av temperaturen midt inni ovnen.)

OVNSUTSTYR OG TILBEHØR (modellavhengig)



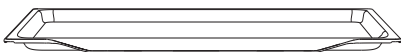
GLASSFORMEN brukes til tilberedning med alle systemene. Den kan også brukes som serveringsbrett.



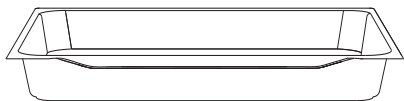
RISTEN brukes til grilling eller som underlag for et kokekar, kakeform eller ildfast form.




Det er en sikkerhetslås på risten. Derfor må du løfte risten litt opp foran når du trekker den ut av ovnen.

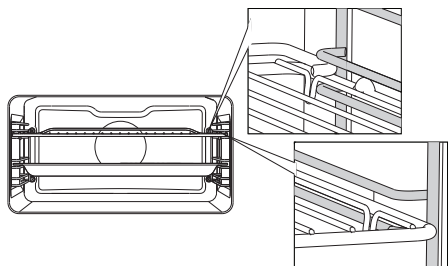


STEBEBRETTET er kun beregnet på steking av kaker.

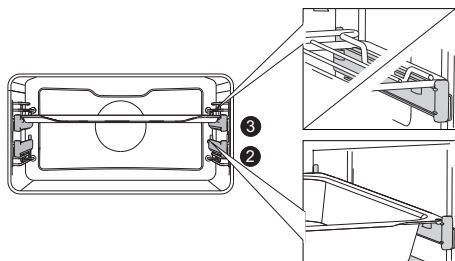


LANGPANNEN brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.


 Ikke plasser langpannen på nederste rille under tilberedningen, unntatt når du griller mat eller bruker stekespydet og bare bruker langpannen som dryppanne.



Rist, stekebrett og langpanne skal alltid plasseres i rillen mellom de to skinneprofilene.



Med teleskopiske, uttrekkbare skinner trekker du først ut skinnene på ett nivå og setter rist eller stekebrett på dem. Så skyver du dem inn med hånden så langt det går an.

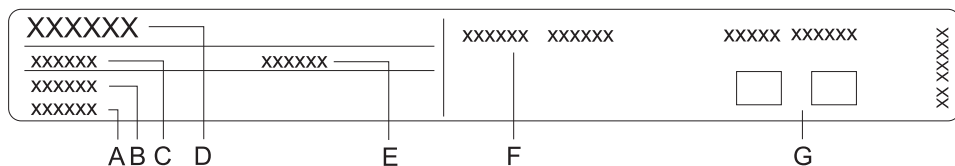
 Lukk ovnsdøra når de teleskopiske skinnene er skjøvet helt inn i ovnen.



Apparatet og noen av tilbehørsdelene blir gjerne varme under tilberedning. Bruk grytekluter.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

(MODELLAVHENGIG)

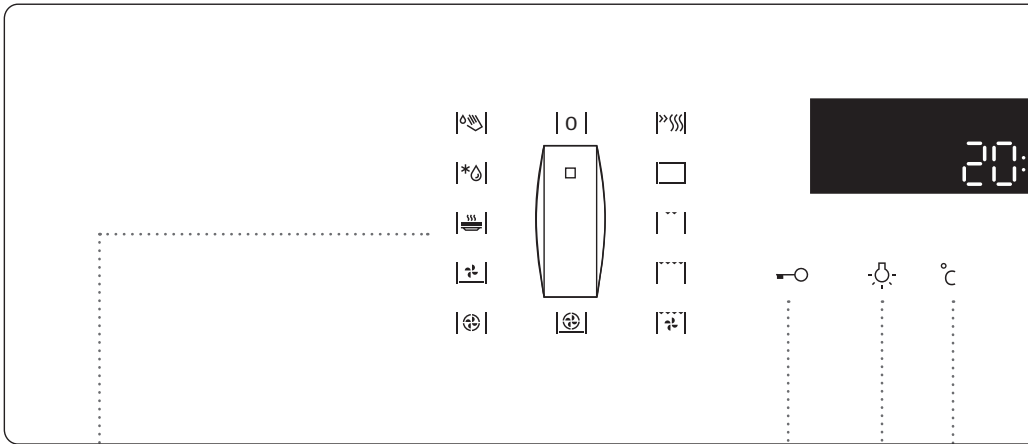


- A Serienummer
- B Kode/ID
- C Modell
- D Merke
- E Modell
- F Tekniske data
- G Samsvarssymboler

Merkeplaten som viser grunnleggende informasjon om apparatet, er plassert på kanten av ovnen og er synlig når du åpner ovnsdøren.

KONTROLLPANEL

(MODELLAVHENGIG)



1 VALGBRYTER
FOR TILBERED-
NINGSSYSTEM

2 KNAPP FOR
BARNESIKRING

3 AV/PÅ-KNAPP
FOR OVNSLYS

4 TEMPERA-
TURKNAPP



5 ELEKTRONISK PROGRAM-KLOCKE

Tilberedningstid

Sluttid for tilberedning

Alarm

Klokke

6 START/STOPP-KNAPP

Knappen brukes til å starte eller stoppe et program.

7 INNSTILLINGS-BRYTER (-/+)

Bruk denne bryteren til å stille inn tid og temperatur.

8 INFORMASJON OM TILBEREDNING OG KLOKKEDISPLAY

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



LES BRUKSANVISNINGEN NØYE OG TA VARE PÅ DEN FOR SENERE BRUK.

Dette apparatet kan bare brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

ADVARSEL! Apparatet og noen av de tilgjengelige delene kan bli svært varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke ødelegger varmeelementene. Barn under åtte år må alltid holdes under tilsyn.

Apparatet kan bli svært varmt under bruk. Vær forsiktig så du ikke ødelegger ovnens varmeelementer.

ADVARSEL! Tilgjengelige deler av produktet kan bli veldig varme under bruk. Barn bør holdes på trygg avstand fra ovnen.

Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

ADVARSEL! Før du skifter lyspære, må du kontrollere at apparatet er koblet fra strømmettet for å hindre fare for elektrisk støt.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til å rengjøre ovnen, for de kan skade overflatelaget eller det beskyttende emaljebelegget. Slike skader kan føre til sprekker i glasset.

Ikke bruk damprensere eller høytrykksrensere for å rengjøre komfyren, da dette kan føre til elektrisk støt.

Apparatet er ikke beregnet på å bli styrt av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.

Apparatet er beregnet til husholdningsbruk. Ikke bruk det til andre formål, for eksempel romoppvarming, tørking av kjæledyr eller andre dyr, klær, urter osv, for dette kan føre til personskade eller brann.

Apparatet skal kobles til strømmettet av en spesialist eller en autorisert servicetekniker. Ufagmessige reparasjoner av eller inngrep på apparatet kan innebære fare for alvorlig personskade eller skade på produktet.

Hvis strømledninger til andre apparater i nærheten av dette apparatet klemmes fast i ovnsdøren, kan de bli ødelagt, og dette kan igjen føre til kortslutning. Derfor må strømledningene til andre apparater holdes på trygg avstand.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten eller en godkjent servicetekniker for å unngå all risiko.

Ikke dekk veggene i ovnen med aluminiumsfolie, og ikke sett langpanner eller andre kokekar på bunnen av ovnen. Aluminiumsfolie vil hindre luftsirkulasjonen i ovnen og dermed hemme tilberedningen og skade emaljebelegget.

Ovnsdøren blir svært varm når ovnen er i bruk. Et tredje glass er installert som ekstra beskyttelse, dette reduserer overflatetemperaturen på utsiden av døra (kun på enkelte modeller).

Ovnens dørhengsler kan bli skadet ved for stor belastning. Ikke sett tunge kokekar på den åpne ovnsdøren, og ikke støtt deg på døra når du rengjør ovnen innvendig. Ikke stå på den åpne ovnsdøra og ikke la barn sitte på den.

Det er trygt å bruke apparatet både med og uten skinner til stekebrett.

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

FØR OVNE KOBLES TIL:



Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien.

FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG

Når du har mottatt apparatet, tar du ut alt som ligger inni ovnen, inkludert eventuelt transportutstyr.

Rengjør alt tilbehør og alle redskaper med varmt vann og et vanlig oppvaskmiddel. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.

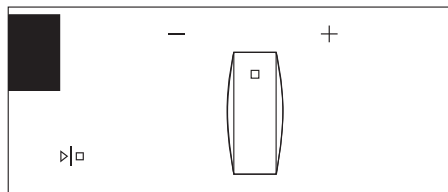
Før du tar ovnen i bruk, varmer du den opp ved hjelp av overvarme og undervarme på 200 °C i cirka én time. Den typiske "nytt apparat"- lukten frigjøres, så sørg for at rommet er godt ventilert.

SLÅ PÅ APPARATET FOR FØRSTE GANG


STILLE INN KLOKKEN

Etter tilkobling av produktet og etter et lengre strømbrydd blinker 12:00 på displayet og symbolet lyser

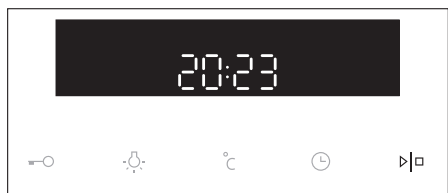
Still inn gjeldende klokkeslett.



1 Dreii INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+). Still først inn minuttene; deretter skifter markøren til timer. Etter tre sekunder lagres innstillingene.

 Hvis du dreier bryteren lengre mot høyre eller venstre, endres innstillingene raskere.

.....




2 Bekreft ved å trykke på START/STOPP. Hvis du ikke trykker på noe i løpet av de tre neste sekundene, lagres innstillingen automatisk.

 Ovn virker selv om klokken ikke er innstilt. Men klokkefunksjonene blir da ikke tilgjengelige (se kapitlet: STILLE INN KLOKKEFUNKSJONER).

Etter noen minutter uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

ENDRE KLOKKEINNSTILLINGER

Klokkeinnstillingen kan endres når ingen klokkefunksjoner er aktivert.

Trykk på knappen for å  stille inn gjeldende klokkeslett. Bekreft ved å trykke på START/STOPP.

TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6)

TRINN 1: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM



Drei programbryteren (til venstre og høyre) for å velge 0 TILBEREDNINGSSYSTEM (se programtabell). Det valgte ikonet vises på displayet.



Innstillinger kan også endres under bruk.



SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR (°C)
TILBEREDNINGSSYSTEMER		
	HURTIG FORVARMING Bruk denne funksjonen hvis du ønsker rask oppvarming av ovnen til en bestemt temperatur. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat, kun til forvarming av ovnen. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, er forvarmingen fullført.	160
	OVER- OG UNDERELEMENT Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen. Kaker og kjøtt kan bare stekes på ett nivå.	200
	GRILLING Bare grillelementet, en del av det store grillsettet, er i bruk. Dette systemet brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller ølpøser og til risting av brød.	240
	STOR GRILL Overelementet og grillelementet er i funksjon. Varmen stråles direkte ut fra grillelementet, som er montert i ovnstaket. For å forsterke varmeeffekten kan overelementet også aktiveres. Denne kombinasjonen brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller pøser og risting av brød.	240
	GRILLING MED VIFTE Grillelementet og viften er i funksjon. Denne kombinasjonen brukes til å grille kjøtt og steke større kjøttstykker eller fjærfe på ett nivå. Den egner seg også til gratinering og til bruning for å få sprø skorpe.	170
	VARMLUFT OG UNDERELEMENT Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig på flere nivåer samtidig.	200
	VARMLUFT Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og steking av bakverk på flere nivåer samtidig.	180

SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR (°C)
	UNDERELEMENT OG VIFTE Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker.	180
	TALLERKENOPPVARMING Bruk denne funksjonen til å varme opp middagsserviset (tallerkener, kopper) før du serverer maten slik at maten holder seg varm lenger.	60
	ECO-TILBEREDNING ¹⁾ I denne modusen er strømforbruket under tilberedningen optimert. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og kaker.	
	TINING Luften sirkulerer uten at noen varmeelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frossen mat.	-
	AQUA CLEAN Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet varer 30 minutter.	-

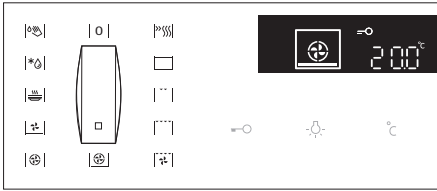
¹⁾ Den brukes til å bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til normen EN 60350-1.

Hvert tilberedningssystem har grunn- eller standardinnstillinger som kan endres.

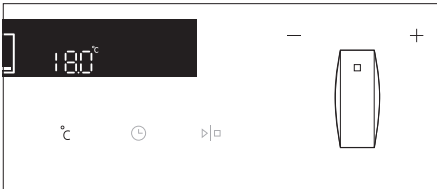
Endre innstillingene ved å trykke på den aktuelle knappen (før du trykker på knappen START/STOPP). Enkelte innstillinger er ikke tilgjengelige i alle programmer, et lydsignal vil varsle deg i slike tilfeller.

TRINN 2: VELGE INNSTILLINGER

ENDRING AV TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



1 Velg TILBEREDNINGSSYSTEM. Det valgte ikonet vises på displayet, og FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR blinker.



2 Berør TEMPERATURKNAPPEN. Drei INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+) og velg ønsket temperatur.



Maksimal temperatur er begrenset i noen systemer.

Når apparatet er slått på med START-knappen, blinker symbolet °C på displayet til ønsket verdi er nådd.

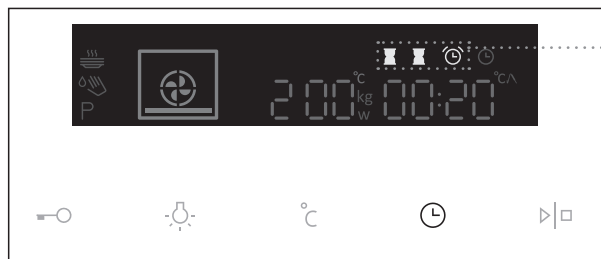
TRINN 3: KLOKKEFUNKSJONER

Drei først PROGRAMBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM; still deretter inn temperaturen.

Berør knappen KLOKKE flere ganger for å velge symbolet.

Ikonet for den valgte klokkefunksjonen lyser og den justerbare start-/sluttiden for tilberedning blinker på displayet. De andre ikonene lyser svakt.

Trykk på START for å starte tilberedningen. TILBEREDNINGSTID SOM ER GÅTT vises.



Display for klokkefunksjoner

Stille inn tilberedningstid

I denne modusen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid). Velg ønsket tilberedningstid. Still først inn minuttene, og deretter timene. Ikon og tilberedningstid vises på displayet.

Utsatt start av ovnen

Med denne funksjonen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid) og når du ønsker at maten skal være ferdig (sluttid). Kontroller at klokken viser helt riktig gjeldende tid.

Eksempel:

Klokken er: 12.00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttid for tilberedning: 18.00

Still først inn tilberedningstiden (tilberedningstid), dvs. 2 timer. Summen av gjeldende klokkeslett og tilberedningstid vises automatisk (14.00).

Berør knappen KLOKKE igjen for å velge symbolet for TILBEREDNINGSTID og stille inn når du ønsker at maten skal være ferdig (18.00).

Trykk på START for å starte tilberedningen. Klokken venter til riktig tidspunkt for start av tilberedningen og symbolet lyser. Ovnen slår seg på automatisk (klokka 16.00) og slår seg av til valgt tidspunkt (klokka 18.00).



Stille inn kjøkkenklokken

Kjøkkenklokken kan brukes uavhengig av ovnen. Maks. innstilling er 24 timer.

Det siste minuttet av nedtellingen viser kjøkkenklokken hvert sekund.

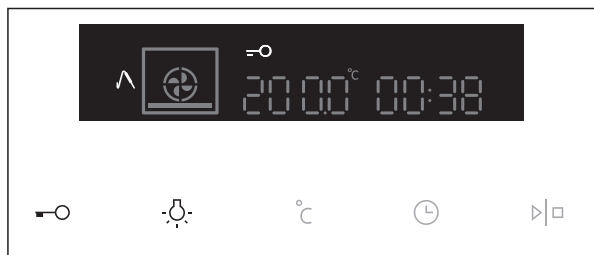


Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av (tilberedning slutt). Du blir varslet om dette med et lydsignal, som du kan slå av ved å berøre en knapp. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.


Alle klokkefunksjonene kan slettes ved å sette tiden til "0".

Etter noen minutter uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

TRINN 4: VALG AV TILLEGGSFUNKSJONER



Aktiver/deaktiver funksjonene ved å trykke på ønsket knapp eller en kombinasjon av knapper.

 Enkelte funksjoner er ikke tilgjengelig i alle systemer, et lydsignal varsler i så fall om dette.

BARNESIKRING

Aktiveres ved å berøre knappen BARNESIKRING. Nøkkelikonet vises på displayet. Berør knappen på nytt for å slå av barnesikringen. Ikonet forsvinner fra displayet.

Hvis barnesikringen er aktivert uten noen klokkefunksjon (bare klokka vises), virker ikke ovnen.

Hvis barnesikringen er aktivert etter at en klokkefunksjon er valgt, vil ovnen fungere normalt, men det vil ikke være mulig å endre innstillingene.

Når barnesikringen er aktivert, kan ikke systemer (tilberedningsmoduser) eller tilleggsfunksjoner endres. Den eneste mulige endringen er å avslutte tilberedningen ved å dreie bryteren til "0".

Barnesikringen blir stående på selv om ovnen slås av. For å velge et nytt system må du først deaktivere barnesikringen.

OVNSLYS

Lyset i ovnen slås automatisk på når døra åpnes eller når ovnen slås på.

Når tilberedningen er slutt, blir lyset stående på et ekstra minutt. Lyset inni ovnen kan slås på eller av ved å trykke på knappen for LYS.

5sek °C **LYDSIGNAL**

Lydstyrken på det akustiske signalet kan stilles inn når ingen klokkefunksjon er aktivert (bare gjeldende klokkeslett vises). Trykk på knappen TEMPERATUR/EFFEKT og hold den inne i 5 sekunder. To fullt belyste streker vises på displayet. Drei på INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+) for å velge et av tre lydnivå (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk og klokkeslettet vises.

5sek **REDUSERE KONTRASTEN PÅ DISPLAYET**

Valgbryteren for tilberedningssystem må stå i posisjonen "0". Trykk på knappen LYS og hold den inne i 5 sekunder. To fullt belyste streker vises på displayet. Drei på INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+) for å justere dimmingen av displayet (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk.

+ **HVILEMODUS**

Lyset på displayet kan slås av automatisk etter 10 minutter hvis det ikke brukes.

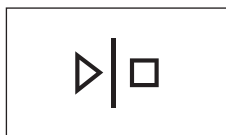
Trykk på knappene NØKKEL + KLOKKE for å slå av displayet. Hvis en klokkefunksjon er aktivert, vil ikonet "AV" og KLOKKE vises på displayet for å vise den aktiverte funksjonen.



Etter et strømbrudd eller etter at apparatet er slått av, vil innstillingene for tilleggsfunksjonen bare bli lagret i noen få minutter. Deretter går alle innstillingene, unntatt for lydsignalet og barnesikringen tilbake til fabrikkinnstillingene.

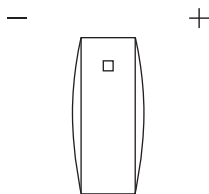
TRINN 5: STARTE TILBEREDNINGEN

Start tilberedningen ved å trykke på knappen START/STOPP og holde den inne en stund.



TRINN 6: TILBEREDNING SLUTT OG SLÅ AV OVNE

Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til posisjonen "0".



 Når tilberedningen er avsluttet og etter at ovnen er slått av, vises den synkende temperaturen ned til 50 °C.

Alle klokkeinnstillingene stopper også og slettes. Tidspunktet på dagen (klokke) vises. Etter ett minutt uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE

Hvis du ikke finner den ønskede maten i tilberedningstabellen, finner du informasjon om lignende type mat.

Informasjonen som vises gjelder for tilberedning på ett nivå.

Et foreslått temperaturområde vises. Start med den laveste temperaturinnstillingen, og øk den hvis du synes maten ikke er tilstrekkelig brunet.

Tilberedningstidene er grove anslag og kan variere ut fra flere forhold.

Forvarm bare ovnen når det står i oppskriften eller i tabellene i denne bruksanvisningen. Det går mye energi til å varme opp en tom ovn. Derfor sparer du mye energi ved å steke flere typer kaker eller pizzaer etter hverandre fordi ovnen da allerede er oppvarmet.

Bruk mørke eller svarte stekebrett og langpanner med silikon- eller emaljebelegg, da disse overfører varme svært godt.

Når du bruker bakepapir, må du kontrollere at det tåler høye temperaturer.

Når du tilbereder større stykker kjøtt eller store kaker, vil det produseres mye damp inni ovnen som igjen kan kondenseres på ovnsdøra. Dette er et naturlig fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. Tørk av døren og glasset etter tilberedningen.

Slå av ovnen ca. 10 minutter før maten er ferdig for å spare energi ved å bruke den oppsamlede varmen.

Ikke avkjøl maten i en lukket ovn, da unngår du kondens (dugg).



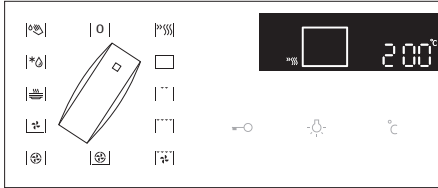
Stjernen (*) i tabellen betyr at ovnen skal forvarmes med det valgte systemet.

TILBEREDNINGSSYSTEMER


HURTIG FORVARMING



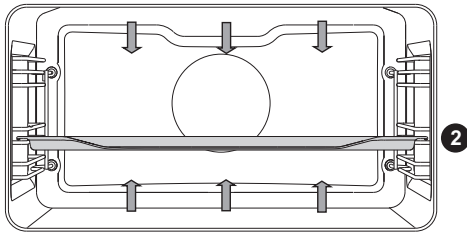
Bruk denne funksjonen til å forvarme ovnen til ønsket temperatur så raskt som mulig. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat.



Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til hurtig forvarming. FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR vises. Denne temperaturen kan endres.

 Når ovnen er slått på, vil den varmes opp. Symbolet °C blinker på displayet. Når den innstilte temperaturen er nådd, er forvarmingen ferdig, og du hører et lydsignal. Lydsignalet kan slås av ved å trykke på en knapp, og det stopper automatisk etter et minutt.

OVER- OG UNDERELEMENT



Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen.

Steke kjøtt:

Bruk emaljert, herdet glass, leirgryter eller støpejernsform eller langpanne. Stekebrett av rustfritt stål er ikke egnet, for de reflekterer varmen i for stor grad.

Sørg for nok væske under steking for å hindre at kjøttet blir brent. Snu kjøttet under tilberedningen. Steken vil holde seg saftigere hvis du dekker den til.

Matvare	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KJØTT				
Svinestek	1500	2	180-190	130-150
Svinekam	1500	2	190-200	120-140
Svinerull	1500	2	190-200	120-140
Kjøttpudding	1500	2	200-210	60-70
Oksestek	1500	2	180-210	90-120
Oksestek, godt stekt	1000	2	200-210	40-60
Kalverull	1500	2	180-200	90-120
Lam indrefilet	1500	2	190-200	100-120
Kaninstek	1500	2	190-200	100-120
Hjorteskank	1500	2	190-200	70-90
Brødruller med kjøtt	1500	2	180-200	15-30
FISK				
Brasert fisk	1000	1	190-210	60-80

Steke kaker

Bruk bare ett nivå og mørke stekebrett eller langpanner. På lyse stekebrett eller langpanner vil bruningen av bakverket bli dårligere, fordi slikt utstyr vil reflektere varmen. Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med. Steketiden blir kortere hvis ovnen er forvarmet.

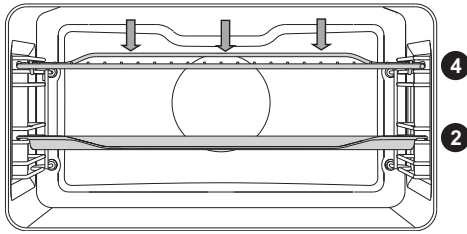
Matvare	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilbered- ningstid (minutter)
BAKVERK			
Loff*	2	180-190	40-50
Bokhvetebrød*	2	180-190	40-50
Helkornbrød*	2	180-190	40-50
Rugbrød*	2	180-190	40-50
Speltbrød*	2	180-190	45-55
Sweet soufflé	2	170-180	35-45
Soufflé	1	170-180	35-40
Boller og rundstykker*	2	200-220	30-40
Valnøttkake	2	180	55-60
Sukkerbrød*	2	160-170	20-30
Makroner (marengs)	2	120-140	15-30
Brødruller med grønnsaker	2	190-200	15-20
Brødruller med frukt	2	190-200	25-30
Ostekake	1	170-180	65-75
Muffins	2	170	20-30
Fylte horn	2	200	20-25
Piroger med kålfyll*	2	200	25-35
Fruktkake	2	130	85-95
Små marengs	2	90	120-130
Boller med syltetøy (fylt gjærbakst)	2	170-180	30-35

Tips	Bruk
Er kaken gjennomstekt?	<ul style="list-style-type: none"> • Stikk en tannpirker eller et stekespidd ned øverst i kaken. Hvis det ikke er spor av deig når tannpirkeren eller stekespiddet trekkes ut, er kaken gjennomstekt. • Slå av ovnen og bruk restvarmen.
Falt kaken sammen?	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk oppskriften. • Bruk mindre væske neste gang. • Legg merke til miksetiden når du bruker små mikser, hurtigmikser osv.
Er kaken for lys under?	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk mørkt stekebrett eller langpanne. • Sett stekebrettet en rille lenger ned, og slå på underelementet mot slutten av stekingen.
Er kaken med saftig fyll ikke gjennomstekt?	<ul style="list-style-type: none"> • Øk temperaturen og forleng steketiden.



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

STOR GRILL, GRILLING



I modusen stor grill er overelementet og grillelementet i ovnstaket på.

Ved vanlig grilling er det bare grillelementet, en del av det store grillsettet, som er på.

Forvarm det infrarøde (grill) elementet i fem minutter.

Kontroller grillingen hele tiden. Kjøttet kan raskt bli brent på grunn av høy temperatur. Steking med grillelement egner seg til sprø og fettfattig tilberedning av bratwurst, kjøtt- og fiskestykker (biff, filet, laksebiff eller -filet osv.) eller ristet brød.

Når du griller direkte på risten, må du smøre den med olje for å hindre at kjøttet setter seg fast. Sett risten på fjerde rille. Sett dryppannen på første eller andre rille. Når du griller i langpanne, må du passe på at det er nok væske for å unngå at maten blir brent. Snu kjøttet under tilberedningen.

Etter grillingen rengjør du ovnen, tilbehøret og redskapene.

Grilltabell - liten grill

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KJØTT				
Biff, blodig	180 g/stk.	4	240	18-21
Svinenakkefilet	180 g/stk.	4	240	18-22
Koteletter	180 g/stk.	4	240	20-22
Grillpølser	100 g/stk.	4	240	11-14
RISTET BRØD				
Ristet brød	/	4	240	3-4
Enkle smørbrød	/	4	240	5-7

Grilltabell - stor grill

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KJØTT				
Biff, blodig	180 g/stk.	4	220-240	14-16
Biff, godt stekt	180 g/stk.	4	220-240	18-21
Svinenakkefilet	180 g/stk.	4	220-240	19-23
Koteletter	180 g/stk.	4	220-240	20-24
Kalvefilet	180 g / skive	4	220-240	19-22
Grillpølser	100 g/stk.	4	220-240	11-14
Skinke/postei	200 g/stk.	4	220-240	9-15
FISK				
Laksebiff/-filet	600	3	220-240	19-22
RISTET BRØD				
6 skiver loff*	/	4	240	1,5-3
4 skiver firkornbrød*	/	4	240	2-3
Enkle smørbrød	/	4	240	3,5-7

Når du griller i langpanne, må du passe på at det er nok væske for å unngå at maten blir brent. Snu kjøttet under tilberedningen.

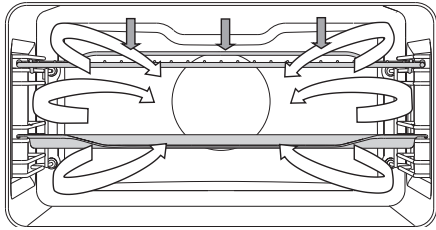
Når du steker ørret, må du klappe fisken tørr med et papirhåndkle. Krydre på innsiden; dekk med olje på utsiden og legg fisken på risten. Ikke snu fisken under steking.



Hold alltid ovnsdøren lukket når du bruker grillelementet (infrarødt).

Grillelement, rist og annet ovnstilbehør blir svært varmt under grillingen. Derfor må du bruke grytekluter og kjøttklyper.

GRILLING MED VIFTE

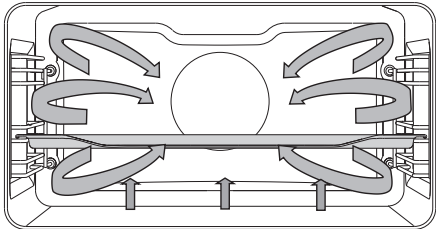


I denne modusen aktiveres grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

(se beskrivelse og tips for GRILLING.)

Matvare	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KJØTT				
And*	2000	1	150-170	80-100
Svinestek	1500	2	160-170	60-85
Svinekam	1500	2	150-160	120-160
Svineskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kylling	600	2	180-190	25 (side 1) 20 (side 2)
Kylling*	1500	1	210	60
FISK				
Ørret*	200 g/kom	2	170-180	45-50

VARMLUFT OG UNDERELEMENT



Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Passer til steking av pizza, eplepai og fruktkaker.

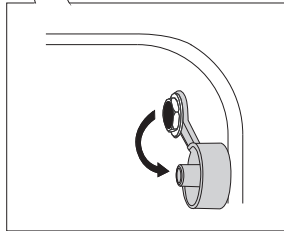
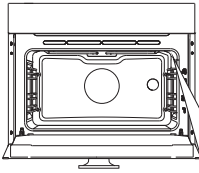
(Se beskrivelse og tips for OVER- og UNDERELEMENT.)

Matvare	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Ostekake, mørdeig	2	150-160	65-75
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, mørdeig	2	180-200	35-40
Eplepai, gjærdeig	2	150-160	35-40
Eplestrudel, butterdeig	2	170-180	45-65

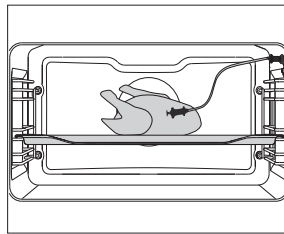
Steking med steketermometer (modellavhengig)



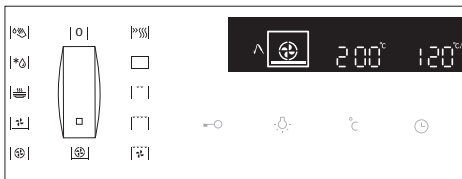
I denne modusen stiller du inn ønsket temperatur på matkjernen. Ovnen vil stå på til kjøttets kjerne når innstilt temperatur. Temperaturen måles med steketermometeret.



1 Fjern metalldekselet (kontakten sitter øverst til høyre på veggen i ovnsrommet).



2 Sett støpslet til steketermometeret i kontakten, og stikk termometeret inn i maten. (hvis noen klokkeinnstillinger er aktivert, vil de bli slettet.)



3 Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM (varmluft og underelement). Symbolet, den forhåndsinnstilte temperaturen og steketermometeret vises. Trykk på START-knappen.



Under tilberedningen veksler visningen mellom gjeldende og innstilt temperatur i ovnen. Temperaturen kan justeres under drift.

Når den innstilte kjernetemperaturen er nådd, slås ovnen av.

Du blir varslet om dette med et lydsignal, som du kan slå av ved å berøre en knapp. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk. Klokken vises på displayet.

Etter tilberedningen setter du beskyttelsesdekslet tilbake på plass på kontakten til steketermometeret.

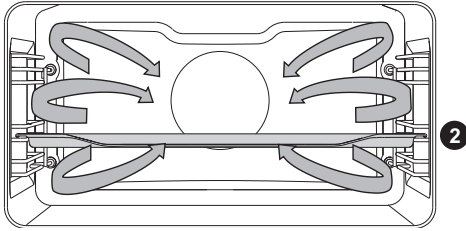


Bruk bare steketermometeret som er beregnet til bruk sammen med din ovn.

Pass på at steketermometeret ikke berører varmeelementet under tilberedningen.

Når tilberedningen er ferdig, er steketermometeret svært varmt. Vær forsiktig så du ikke brenner deg.

VARMLUFT



Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket.

Steke kjøtt:

Bruk emaljert, herdet glass, leirgryter eller støpejernsform eller langpanne. Stekebrett av rustfritt stål er ikke egnet, for de reflekterer varmen i for stor grad.

Sørg for nok væske under steking for å hindre at kjøttet blir brent. Snu kjøttet under steking. Steken vil holde seg saftigere hvis du dekker den til.

Matvare	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KJØTT				
Svinestek, inkl. skinn	1500	2	170-180	140-160
Svinebuk	1500	2	170-180	120-150
Kylling, hel	1200	2	180-190	60-80
And	1700	2	160-170	120-150
Kyllingbryst	1000	2	180-190	60-70
Fylt kylling	1500	1	170-180	100-120

Steke kaker

Forvarming anbefales.

Forskjellige småkaker kan stekes på stekebrett på flere nivåer samtidig (2. og 3. rille)

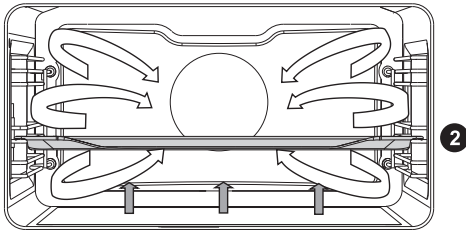
Vær oppmerksom på at steketiden kan variere selv om man bruker de samme stekebrettene. Kakene på det øverste stekebrettet kan være ferdige før de på det laveste. Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med. For jevn brunng må du passe på at kjeksene har samme tykkelse.

Matvare	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
BAKVERK			
Kake	2	150-160	45-60
Sukkerbrød	2	150-160	25-35
Smuldrekake	2	160-170	25-35
Fruktkake, sukkerbrød	2	150-160	45-65
Plumkake	2	150-160	35-60
Rullekake*	2	160-170	15-25
Fruktkake, mørdeig	2	160-170	50-70
Challah (flettet brød)	2	160-170	35-50
Eplestrudel	2	170-180	40-60
Pizza*	2	190-210	25-45
Småkaker, mørdeig*	2	150-160	15-25
Småkaker, trykte*	2	150-160	13-18
Småkaker, gjærbakst	2	170-180	20-35
Småkaker, butterdeig	2	170-180	20-30
Kaker med krem	2	180-190	25-45
FROSNE BAKVERK			
Strudel med epler og cottage cheese	2	170-180	50-70
Ostekake	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Stekte poteter, ovnsklare*	2	170-180	20-35
Kroketter, ovnsbakte	2	170-180	20-35
Yoghurt	2	40	240



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

UNDERELEMENT OG VIFTE



Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker. Bruk andre rille og et stekebrett slik at varmluften kan sirkulere på oversiden av brettet.

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
FRUKT			
Jordbær	2	180	20-30
Steinfrukt	2	180	25-40
Fruktmos	2	180	25-40
GRØNNSAKER			
Sylteagurker	2	180	25-40
Bønner/gulrøtter	2	180	25-40

KONSERVERING

Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede LOKK eller metallokk og metallbokser. Kontroller at glassene har samme størrelse, er fylt med samme innhold og er tett forseglet.

Hell 1 liter varmt vann i langpannen (ca. 70 °C) og plasser 6 1-liters glass i langpannen. Sett langpannen i ovnen på andre rille.

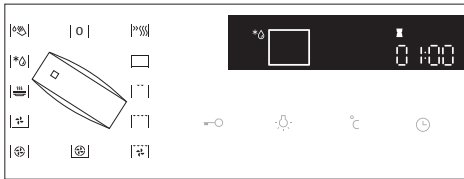
Følg med glassene under konservering. Kokes til innholdet i glassene begynner å koke opp - når det begynner å boble i det første glasset.

Matvare	Mengde (L)	T = 170 °C - 180 °C til det begynner å boble i glassene/til væsken i glassene begynner å koke	Temperatur når koking begynner - når bobler vises	Hviletid i ovnen (min.)
FRUKT				
Jordbær	6×1 l	40-55	Slå av	25
Steinfrukt	6×1 l	40-55	Slå av	30
Fruktmos	6×1 l	40-55	Slå av	35
GRØNNSAKER				
Sylteagurker	6×1 l	40-55	Slå av	30
Bønner, gulrøtter	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	30

TINING



Når denne funksjonen er aktiv, brukes bare luftsirkulasjon. Ingen varmeelementer er på. Mat egnet for tining inkluderer kaker med krem eller smørbasert fyll, andre kaker og bakverk, brød, rundstykker, boller og dypfrossen frukt.



Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til tining. TID vises. Denne tiden kan endres. Trykk på START-knappen.

I de fleste tilfeller anbefales det å ta maten ut av emballasjen (husk å fjerne metallklips og -klemmer).

Etter halve tiden bør maten snus, omrøres eller skilles fra hverandre hvis den henger sammen.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



Husk å koble apparatet fra strømmettet og vent til det er avkjølt.

Barn skal ikke rengjøre apparatet eller utføre vedlikeholdsoppgaver uten tilsyn av voksne.

Aluminiumflater

Rengjør aluminiumsflatene med ikke slipende, flytende rengjøringsmiddel beregnet for slike overflater. Ha rengjøringsmiddelet på en våt klut og rengjør flaten. Deretter skyller du flaten med vann. Ikke ha rengjøringsmiddel direkte på aluminiumsflaten.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller svamper.

Merk! Overflaten må ikke komme i kontakt med ovnsrengjøringspray, for det kan føre til synlig og permanent skade.

Front og side i rustfritt stål på kabinettet

(modellavhengig)

Rengjør overflaten med et mildt rengjøringsmiddel (såpeskum) og en myk svamp som ikke lager riper i materialet. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som inneholder løsemidler, det kan ødelegge overflatelaget på kabinettet.

Lakkerte overflater og plastdeler

(modellavhengig)

Ikke rengjør brytere og knapper, dørhåndtak, klebemerker og merkeskilt med slipende rengjøringsmiddel eller slipende rengjøringsmaterialer, spritbaserte rengjøringsmiddel eller sprit.

Fjern eventuelle flekker straks med en myk, ikke slipende klut og litt vann slik at du ikke ødelegger overflaten.

Du kan også bruke spesielle rengjøringsmidler og materialer beregnet for slike overflater. Følg alltid instruksene fra produsenten av rengjøringsmidlene.



Den aluminiumsbelagte overflaten må ikke komme i kontakt med ovnsrengjøringspray, for dette kan føre til synlig og permanent skade.

VANLIG RENGJØRING AV OVNEN

Du kan bruke standard rengjøringsprosedyre for å fjerne gjenstridig smuss i ovnen (bruke rengjøringsmiddel eller ovnspray). Etter en slik rengjøring må rester av rengjøringsmiddelet fjernes omhyggelig.

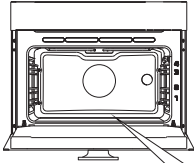
Rengjør ovnen og tilbehøret etter bruk for å forhindre at flekker brennes fast i overflaten. Den letteste måten å fjerne fett på er å bruke varmt såpeskum når ovnen fortsatt er varm.

Til gjenstridig skitt og smuss bruker du vanlige rengjøringsmidler for ovner. Skyll deretter ovnen grundig med rent vann for å fjerne alle rester etter rengjøringsmiddelet. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, slipende rengjøringsmidler, slipende svamper, flekk- eller rustfjerningsmidler osv.


Rengjør tilbehøret (stekebrett, langpanner, rister osv.) med varmt vann og oppvaskmiddel.

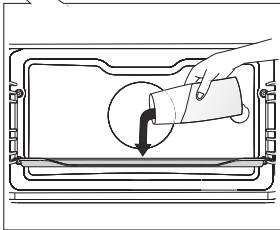
Ovnen, ovnsrommet og stekebrettene er belagt med et spesielt emaljebelegg for å oppnå en glatt og motstandsdyktig overflate. Dette spesialbelegget gjør det enklere å gjøre rent ved romtemperatur.

BRUKE AQUA CLEAN-FUNKSJONEN TIL RENGJØRING AV OVNEN

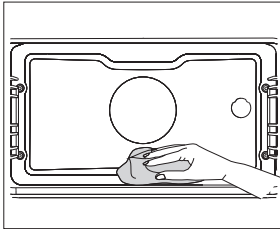


1 Dreii VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til Aqua Clean. Et ikon vises sammen med DEN FORHÅNDSINNSTLTE TEMPERATUREN og tiden 30 minutter.

 Tiden kan ikke endres.



2 Hell 0,6 l vann i en glassform eller en annen ildfast form, og sett formen inn i ovnen på nederste rille.



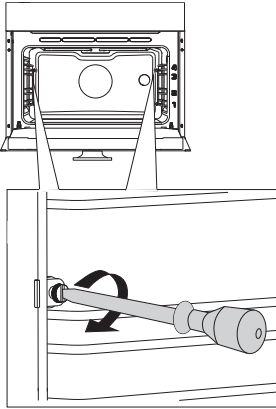
3 Etter 30 minutter er eventuelle matrester på emaljeflatene blitt myke og kan lett fjernes med en fuktig klut.



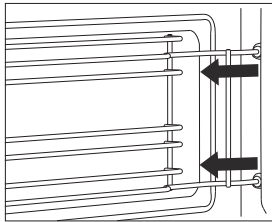
Bruk bare Aqua Clean-systemet når ovnen er helt avkjølt!

TA UT OG RENGJØRE SKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



1 Løsne skruen.



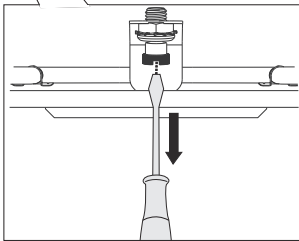
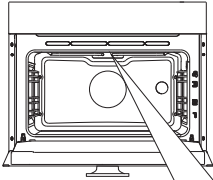
2 Fjern skinnene fra hullene i bakveggen.



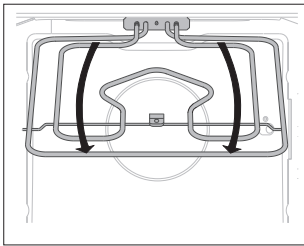
Etter rengjøringen strammer du skruene på skinnene igjen med en skrutrekker.


RENGJØRING AV OVNSROMMET

Den øvre grillelementet kan legges sammen slik at det er lettere å rengjøre ovnsrommet. Før ovnen rengjøres, må du ta ut stekebrett, langpanne, rist og skinner.



1 For å fjerne varmeelementet løsner du skruene som er plassert foran i ovnstaket.



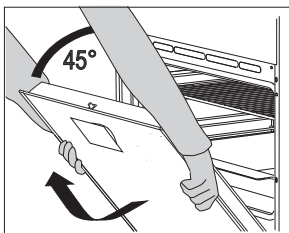
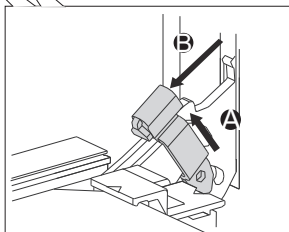
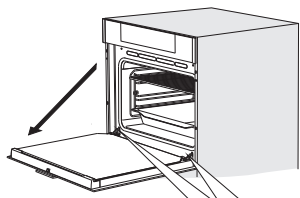
 Ikke bruk varmeelementet når det er lagt sammen eller senket.



Koble apparatet fra strømtilførselen.

Varmeelementet må være avkjølt, ellers er det fare for forbrenninger.


TA UT OG SETTE INN OVNSDØRA



1 Først åpner du døra helt (så langt det går an).

2 Løft hengselfestene litt opp og trekk døra mot deg.

3 Lukk døra langsomt til 45-graders vinkel (i forhold til helt lukket dør); deretter løfter du opp døra og trekker den ut.

 Sett døren på plass i motsatt rekkefølge. Hvis døra ikke åpnes eller lukkes på riktig måte, må du kontrollere om hengslene er i flukt med hengselfestene.



Når du setter døra tilbake på plass, må du alltid kontrollere at hengselholderne sitter riktig i hengselfestene for å unngå plutselig lukking av hovedhengslet som er koblet til en kraftig fjær. Hvis hovedfjæren er tilkoblet, er det fare for personskade.

MYK DØRÅPNING (modellavhengig)

Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper døråpningskraften, dette starter i 75-graders vinkel.

MYK DØRLUKKING (modellavhengig)

Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper dørlukkingskraften, dette starter i 75-graders vinkel. Dette systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking av døra. Et forsiktig trykk (til 15-graders vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døra automatisk lukkes mykt igjen.



Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.

MEKANISK DØRLÅS (modellavhengig)

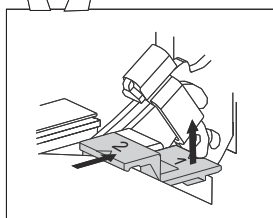
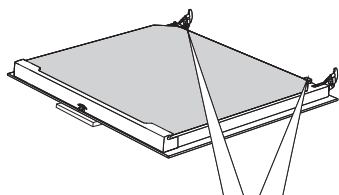
Åpne dørlåsen ved å skyve den forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døra utover.



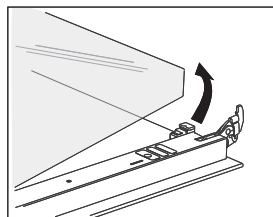
Når ovnsdøren er lukket, går dørlåsen automatisk tilbake til utgangsposisjonen.

TA UT OG SETTE INN GLASSRUTEN I OVNSDØRA

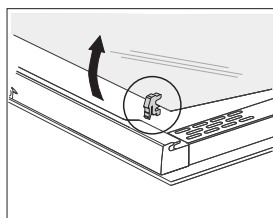
Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra innsiden, men da må den først fjernes. Ta av ovnsdøren (se kapitlet "Ta ut og sette på plass ovnsdøra").



1 Løft holderne på venstre og høyre side litt opp (merke 1 på holderen), og trekk dem bort fra glasset (merke 2 på holderen).



2 Hold i underkanten av glassruten, løft den litt opp slik at den ikke lenger er festet til holderen og ta den av.



3 For å fjerne den tredje glassruten (bare på enkelte modeller) løfter du den opp og tar den ut. Fjern også gummipakningene på glassruten.

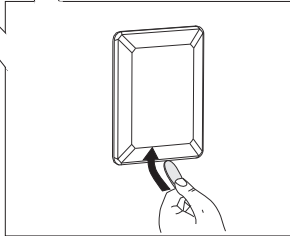
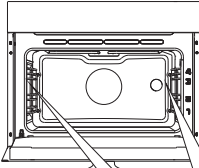


Glassruten settes på plass igjen på samme måte, bare i motsatt rekkefølge. Merkene (halvsirkel) på døra og glassruten skal overlappe hverandre.

SKIFTE LYSPÆRE

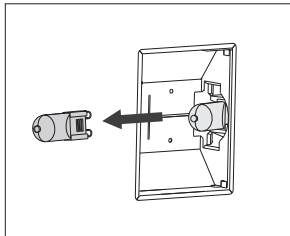
Lyspærer er forbruksvare og dekkes ikke av garantien. Før du skifter lyspære, må du ta ut stekebrett, langpanne rist og skinner.

Bruk en stjerneskrutrekker.
(halogenpære: G9, 230 V, 25 W)




1 Bruk en flat skrutrekker til å løsne lampedekslet og ta det av.

MERK! Vær forsiktig så du ikke skader emaljen.



2 Fjern halogenpæren.

 Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.

FEILSØKINGSTABELL

Problem/feil	Årsak
Sensorene reagerer ikke, displayet er frosset.	Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter (fjern sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter apparatet til strømmettet på nytt og slå det på.
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Ta kontakt med en tekniker.
Ovnslyset virker ikke.	Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Rengjøring og vedlikehold
Kaken er ikke gjennomstekt.	Valgte du riktig temperatur og oppvarmingssystem? Er ovnsdøren lukket?
En feilkode vises (E1, E2, E3 osv.).	<ul style="list-style-type: none">• Det er en feil i den elektroniske modulen. Koble apparatet fra strømmettet noen minutter. Deretter kobler du det til igjen og stiller inn riktig klokkeslett.• Hvis feilen fremdeles vises, tar du kontakt med en servicetekniker.

Ta kontakt med autorisert tekniker hvis problemet vedvarer til tross for at instruksjonene ovenfor følges. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien. I slike tilfeller må brukeren selv betale reparasjonsutgiftene.



Før reparasjoner startes, må apparatet kobles fra strømmettet (ved å ta ut sikringen eller ved å trekke støpselet ut fra veggkontakten).

KASSERING



Emballasjen er laget av miljøvennlige materialer som kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Derfor er emballasjematerialene merket for dette formålet.

Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at produktet ikke skal behandles som vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til godkjent mottak for elektrisk og elektronisk avfall.







Riktig avfallshåndtering av produktet bidrar til å forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljø og helse. Slike negative konsekvenser kan bli resultatet ved feil avhending av produktet. Vennligst ta kontakt med lokale renovasjonsmyndigheter, renovasjonsfirma eller forretningen der du kjøpte produktet, for mer informasjon om avfallshåndtering av produktet.

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.

TILBEREDNINGSTEST



Mat testet i samsvar med standarden EN 60350-1.

Vanlig steking

Rett	Utstyr	Rille (nedenfra)	System	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
Småkaker - ett nivå*	Emaljert stekebrett	2		140	20-35
Småkaker - to nivåer*	Emaljert stekebrett	2, 3		140	20-35
Muffins - ett nivå*	Emaljert stekebrett	2		140	40-55
Muffins - to nivåer	Emaljert stekebrett	2, 3		140	30-45
Kake	Rund metallform/ rist (underlagsrist)	2		160	20-35
Eplepai	Rund metallform/ rist (underlagsrist)	2		180	40-55

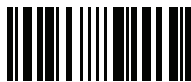
*Forvarmes i 10 minutter.

Grilling

Rett	Utstyr	Rille (nedenfra)	System	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
Ristet brød*	Rist	3		240	0:30-2:30
Kjøttdeigpai (pljeskavica)*	Rist (under- lagsrist) + langpanne som dryppanne	3		240	15-25

*Forvarmes i 10 minutter.

MULTI_IL_45



no (07-16)