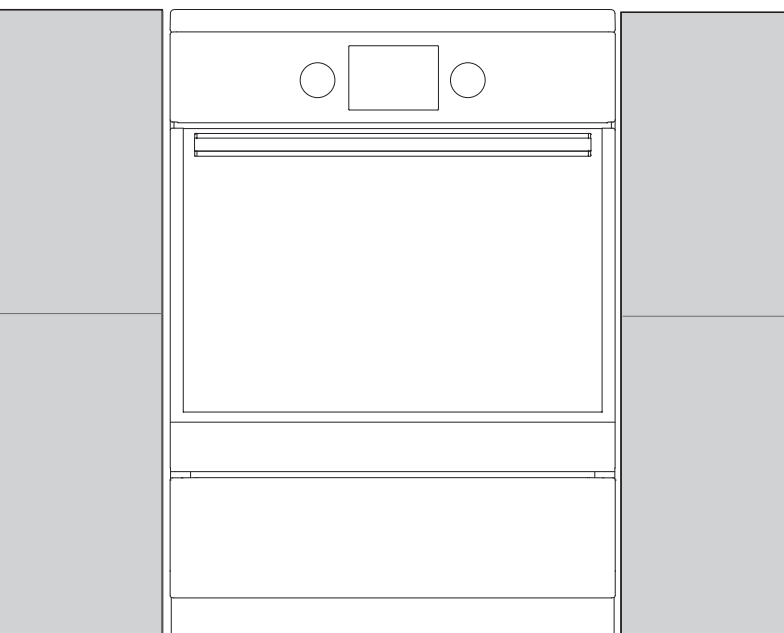
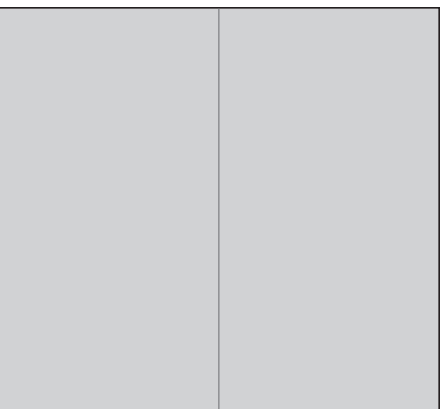


NO

DETALJERT BRUKSANVISNING FOR FRITTSTÅENDE INDUKSJONSKOMFYR

gorenje



Vi er glade 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



Viktig informasjon



Tips, merknad

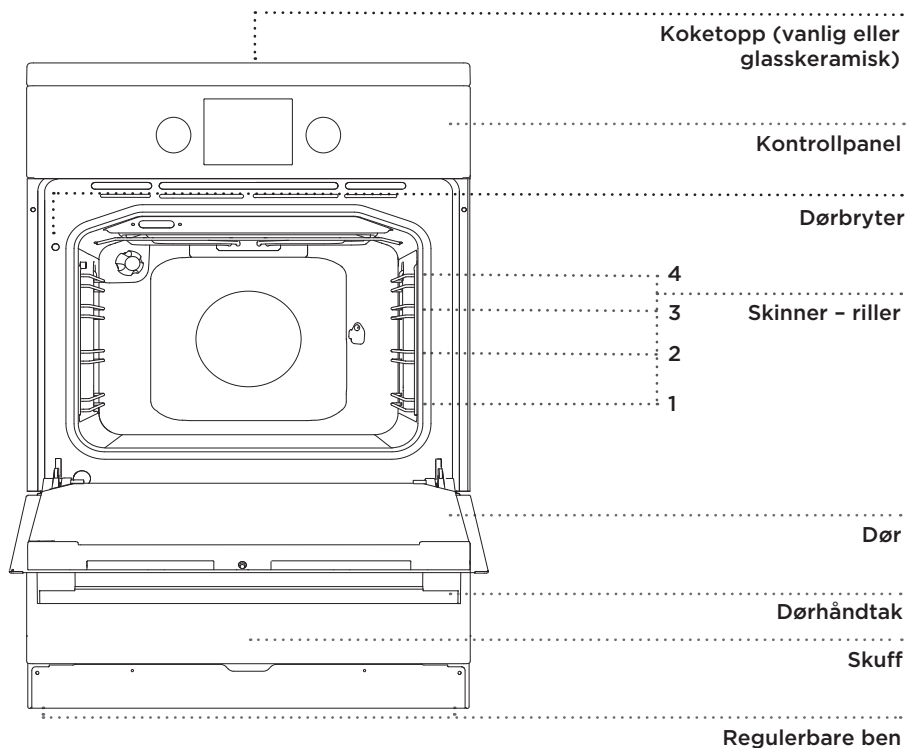
INNHold

4 FRITTSTÅENDE INDUKSJONSKOMFYR 8 Kontrollpanel 10 Tekniske spesifikasjoner 	INNLEDNING
11 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER 13 Før ovnen kobles til	
14 FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG 15 INDUKSJONSTOPP 15 Glasskeramisk koketopp 17 Kokekar til induksjon 19 Bruke koketoppen	FØR FØRSTE GANGS BRUK
27 TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6) 27 Trinn 1: SLÅ PÅ APPARATET OG INNSTILLINGER 28 Trinn 2: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM 30 Trinn 3: VELGE INNSTILLINGER 33 Trinn 4: VELGE TILLEGGSFUNKSJONER/EKSTRA 35 Trinn 5: STARTE TILBEREDNINGEN 35 Trinn 6: SLÅ AV OVNE 	TILBEREDNINGSTRINN
36 BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE	
52 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 53 Rengjøring av den glasskeramiske overflaten 55 Vanlig rengjøring av ovnen 56 Rengjøring av ovnen med aqua clean-funksjonen 57 Fjerne og rengjøre støtteristene og de uttrekkbare teleskopkinnene 58 Installere de katalytiske innleggene 59 Rengjøring av ovnsrommet 60 Ta ut og sette inn ovnsdøra 62 Ta ut og sette inn glassrutene i ovnsdøren 63 Skifte lyspære	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING
64 FEILSØKINGSTABELL 	FEILSØKING
66 KASSERING	
67 TILBEREDNINGSTEST	ANNET

FRITTSTÅENDE INDUKSJONSKOMFYR

(BESKRIVELSE AV KOMFYR OG UTSTYR - MODELLAVHENGIG)

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.



SKUFF



Ikke oppbevar brannfarlige, eksplosive, flyktige eller temperatursensitive ting (f.eks. papir, oppvaskkluter, plastposer, rengjøringsmiddel, vaskemiddel eller spraybokser) i ovns oppbevaringsskuff, for de kan antennes ved bruk av ovnen og forårsake brann.

FORSENKET BRYTER

Trykk lett på bryteren til den spretter ut, deretter dreier du den.



Hver gang du har brukt komfyren, dreier du bryteren tilbake til posisjonen "av" og trykker den inn igjen. Den forsenkede bryteren kan bare trykkes tilbake når den er i posisjonen "av".

KONTROLLAMPER

Lyset i ovnen tennes automatisk når du har valgt tilberedningssystem.

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.

UTTREKKBARE TELESKOPSKINNER

Teleskopiske, uttrekbare skinner kan monteres på 2., 3. og 4. rille.

Uttrekbare skinner kan trekkes delvis eller helt ut.

OVNSDØRBRYTER

Bryteren deaktiverer ovnsvarmen og viften når ovnsdøra åpnes under bruk. Når døra lukkes, slår bryterne varmeelementene 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 gå en kort stund for å kjøle ned ovnen.

OVNSUTSTYR OG TILBEHØR



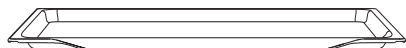
GLASSFORMEN brukes til tilberedning med alle systemene. Den kan også brukes som serveringsbrett.



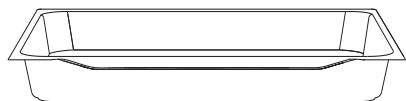
RISTEN brukes til grilling eller som underlag for et kokekar, kakeform eller ildfast form.



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



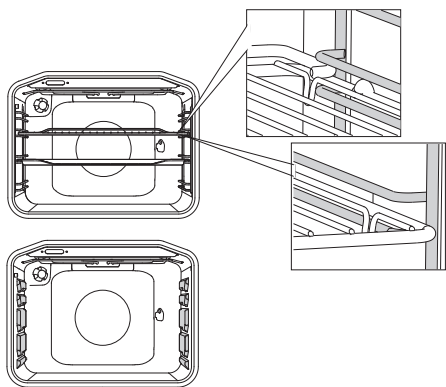
STEKEBRETTET er kun beregnet på steking av kaker.



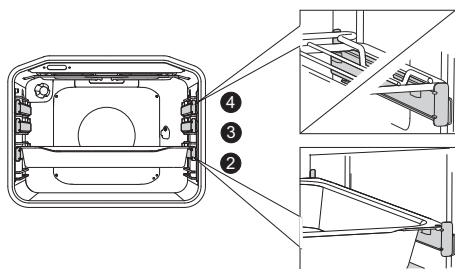
LANGPANNEN brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.



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



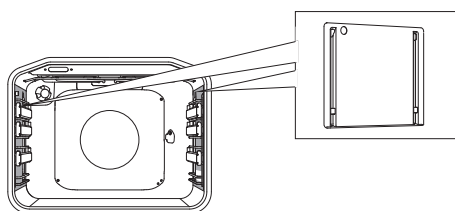
Rist, stekebrett og langpanne skal alltid plasseres i rillen mellom de to skinneprofilene.



Med uttrekkbare teleskopskinner 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 teleskopskinnene er skjøvet helt inn i ovnen.



KATALYTISKE INNLEGG hindrer at fettsøl kleber seg fast til sidene i ovnsrommet.



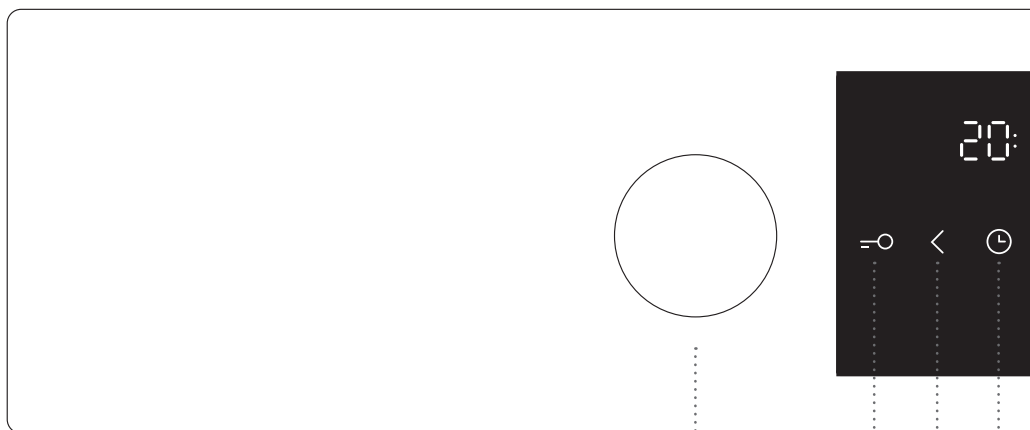
STEKESPIDDSETTET brukes til steking av kjøtt. Settet består av en spiddholder, spidd med skruer og et avtakbart håndtak.



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

KONTROLLPANEL

(MODELLAVHENGIG)



1 VALGBRYTER
FOR
TILBEREDNINGS-
SYSTEM

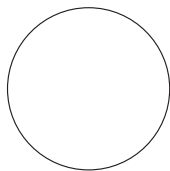
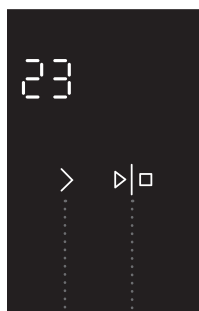
2b TAST FOR Å
REDUSERE
EN VERDI

2a BARNESI-
KRING

2c VALGTAST
FOR KLO-
KKE OG TIDSINN-
STILLING

MERK!

Symbolene for tilberedningssystem kan være plassert på innstillingsbryteren eller på frontpanelet (avhengig av apparatmodell).



2d TAST FOR
Å ØKE EN
VERDI

3 TEMPERATUR-
BRYTER

2e START/STO-
PP-TAST

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

(MODELLAVHENGIG)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

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.

ADVARSEL! Brannfare! Ikke bruk kokesonene som lagerplass.

ADVARSEL! Ikke gå fra koketoppen under tilberedning av mat med fett eller olje. Dette kan være farlig og føre til brann. Ikke prøv å slokke med vann hvis det skulle oppstå brann! Slå av apparatet, og dekk flammen med et lokk eller et fuktig håndkle.

ADVARSEL! Hvis glassflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå elektrisk støt.

Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

Ikke legg gjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på induksjonstoppens kokesoner, for de kan bli svært varme.

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 til å rengjøre koketoppen, da dette kan resultere i 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 er beregnet på å bli plassert rett på gulvet, uten støtte eller sokkel.

Apparatet skal kobles til strømmettet av en spesialist eller en autorisert servicetekniker. Ufagmessige reparasjoner 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

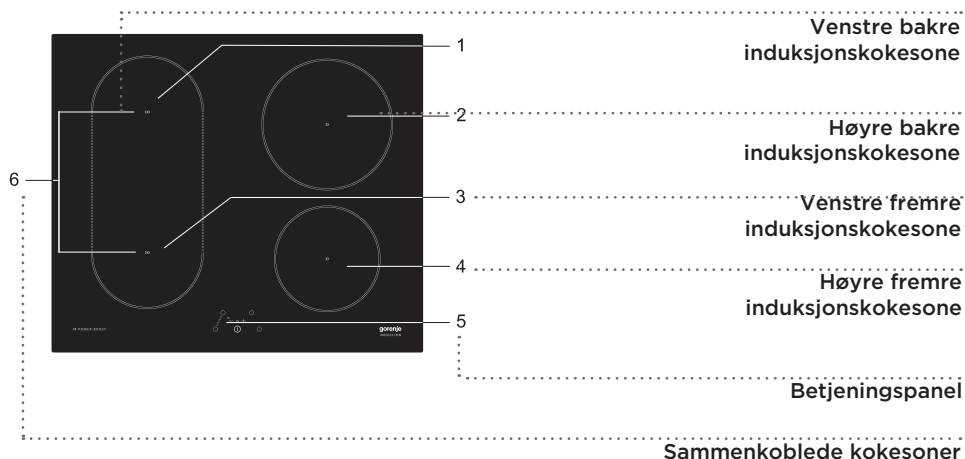
Hvis koketoppen din har glasskeramisk overflate, må du rengjøre den med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Ikke bruk slipemidler som kan ripe overflaten, slipende oppvasksvamper eller flekkfjernere.

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.

Når ovnen varmes opp for første gang, vil du kjenne en spesiell lukt. Luft rommet grundig første gang du bruker ovnen.

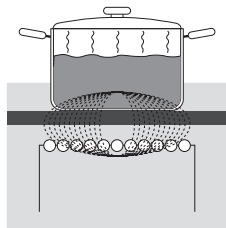
INDUKSJONSTOPP



GLASSKERAMISK KOKETOPP

- Koketoppen tåler temperaturendringer.
- Toppen er også støttestistent. Selv om kokekaret plasseres omtrentlig på koketoppen, vil koketoppen ikke bli skadet.
- Ikke bruk den glasskeramiske toppen som oppbevaringsplass; det kan føre til riper eller andre skader.
- Ikke bruk den keramiske toppen hvis den er sprukket eller knust. Hvis en skarp gjenstand faller ned på koketoppen, kan det oppstå en brist i koketoppen. Skaden kan være synlig med det samme eller først en stund etter at det skjedde. Hvis det oppstår en synlig sprekk, må du straks koble fra strømmen til apparatet.
- Kontroller at kokesonen og bunnen av kokekaret er rent og tørt. Dette vil lede varmen bedre og hindre skade på varmeoverflaten. Ikke sett tomme kokekar på kokesonen.

HVORDAN FUNGERER INDUKSJONSKOKESONER



- Koketoppen er utstyrt med høyeffektive induksjonskokesoner. Varmen genereres direkte i bunnen av kasserollen der den trengs mest. På denne måten unngås varmetap via den glasskeramiske overflaten. Strømforbruket er betraktelig lavere enn på tradisjonelle kokeplater med strålevarmere.
- Den glasskeramiske kokesonen varmes ikke opp direkte, bare indirekte med varmen som stråler tilbake fra kasserollen. Når kokesonen er slått av, vises denne varmen som »restvarme«.
- På induksjonskokesoner skjer oppvarmingen ved hjelp av induksjonsspolen som er plassert under den glasskeramiske overflaten. Spolen induserer et magnetfelt, som genererer virvelstrøm i bunnen av et ferromagnetisk kokekar (dvs. et kokekar som en magnet henger fast på), noe som igjen varmer opp kokekaret.

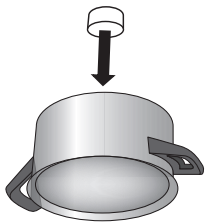


Hvis det søles sukker eller annen mat med høyt sukkerinnhold på en varm glasskeramisk koketopp, må du straks tørke bort sukkeret med en klut eller fjerne det med en skrape, selv om kokesonen fremdeles er varm. På den måten unngår du skade på den glasskeramiske overflaten.

Ikke bruk rensemiddel eller andre rengjøringsmiddel til å rengjøre en varm glasskeramisk koketopp, for dette vil skade overflaten.

KOKEKAR TIL INDUKSJON

KOKEKAR SOM EGNER SEG TIL INDUKSJONSTOPP



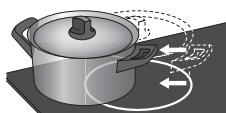
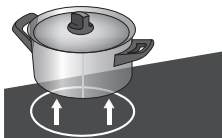
- Induksjonen fungerer som den skal hvis du bruker egnede kokekar.
 - Sett alltid kasserollen eller pannen midt på kokesonen.
 - Egnede kokekar er kokekar av stål, emaljerte stålkasseroller og støpejernsgryter.
 - Uegnede kokekar: stållegeringskokekar med kobber- eller aluminiumsbunn og kokekar av glass.
 - Magnettesten: Kontroller om stekepannen eller kasserollen er ferromagnetisk ved hjelp av en liten magnet. Hvis magneten henger fast på bunnen av kasserollen, egner kasserollen seg til bruk på induksjonskomfyr.
- Når du bruker trykkoker, må du holde øye med den til riktig trykk er nådd. Still først kokesonen inn på maksimal effekt; deretter følger du anvisningene fra trykkokerprodusenten og bruker den aktuelle sensoren til å redusere tilberedningseffekten i riktig tid.
 - Sørg alltid for at det er nok væske i trykkokeren, som i enhver annen kasserolle eller panne. Hvis du setter et tomt kokekar på en kokesone, kan overoppheting føre til skade både på kokekaret og kokesonen.
 - Når du bruker spesielle kokekar, må du følge anvisningene fra produsenten.

Kokesoner	Minstediameter kasserollebunn
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

GJENKJENNELSE AV KOKEKAR



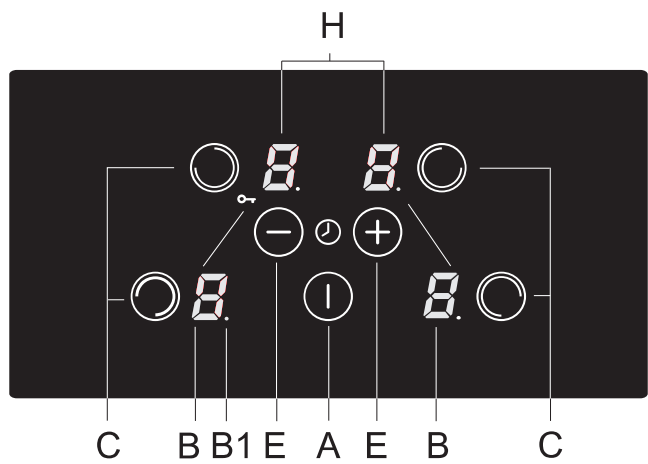
- Selv om det ikke står noe kokekar på kokesonen eller hvis kokekaret har en diameter som er mindre enn diameteren på kokesonen, blir det ikke noe energitap.
- Hvis kokekaret er mye mindre enn kokesonen, er det imidlertid ikke sikkert at kokesonen registrerer kokekaret. Når kokesonen er aktivert, vises symbolet »U« på displayet for effektnivå. Hvis det settes et kokekar på en induksjonskokesone i løpet av de neste ti minuttene, vil koketoppen gjenkjenne kokekaret og slå seg på med valgt effektnivå. Så snart kokekaret tas bort fra kokesonen, brytes strømmen til kokesonen.
- Hvis en mindre kasserolle eller panne settes på kokesonen og den gjenkjennes, vil koketoppen bare bruke akkurat så mye effekt som trengs ut fra størrelsen på kokekaret.



TIPS FOR ENERGISPARING

- Ved innkjøp av kokekar bør du være oppmerksom på at diameteren som står på kasserollen, vanligvis angir diameteren for den øvre kanten eller for lokket. Denne diameteren er normalt større enn diameteren for kasserollebunnen.
- Hvis det tar lang tid å tilberede en rett, kan du bruke en trykkoker. Kontroller at det alltid er tilstrekkelig væske i trykkokeren. Hvis en tom trykkoker plasseres på koketoppen, kan den bli overopphetet, og dette kan føre til skade på både kasserollen og kokesonen.
- I den grad det er mulig bør du lukke kasserollen med et lokk i passende størrelse. Bruk kokekar som passer til mengden mat du skal tilberede. Tilberedning i en stor kasserolle, som bare er delvis full, vil bruke mye mer energi.

BRUKE KOKETOPPEN



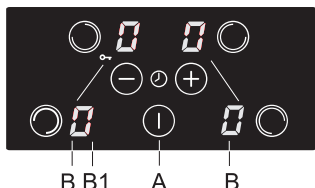
- A På/av-sensor for koketopp
- B Displayer for effektnivå-/restvarme
- B1 Desimalpunktet viser aktivert klokkefunksjon
- C Valgsensorer for kokesone
- E Sensor (-) og (+)
- H Klokke-display

INNSTILLING AV VARMEEFFEKT

Kokesonens varmeeffekt kan stilles inn på ti forskjellige effektnivåer. Tabellen gir noen eksempler på bruk av hvert nivå.

Varme-effekt	Bruk
0	Slukket. Bruk av restvarme.
1 - 2	Oppvarming av varm mat, småkoking av mindre porsjoner (laveste innstilling)
3	Småkoking ved lav effekt (fortsatt tilberedning etter kraftig oppstart)
4 - 5	Langtidstilberedning (fortsatt) av større porsjoner samt steking av større mengder
6	Steking, bruning
7 - 8	Steking
9	Tilberedning av store mengder mat, bruning/steking
P	»Strømforsterker« gir ekstra effekt i begynnelsen av tilberedningen, egner seg også for store mengder mat

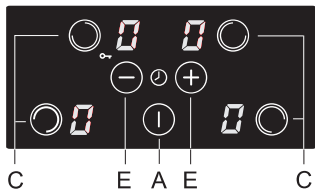
- Når du har koblet den glasskeramiske koketoppen til strømnettet, vil alle symbolene på displayet lyse en kort stund. Koketoppen er klar til bruk.
- Koketoppen er utstyrt med elektroniske sensorer som aktiveres når du berører de angitte områdene med fingrene i minst ett sekund.
- Hver gang en sensor aktiveres, bekreftes dette med en pipetone.
- Ikke legg gjenstander på sensorområdet. Sørg for at sensorområdet alltid er rent.



SLÅ PÅ KOKETOPPEN

Berør av/på-sensoren (A) og hold den i minst ett sekund. Koketoppen aktiveres. »0« vises på alle effektnivådisplayene (B) og desimalpunktene (B1) blinker.

⚠ Neste innstilling må utføres i løpet av ti sekunder, eller slår koketoppen seg av.

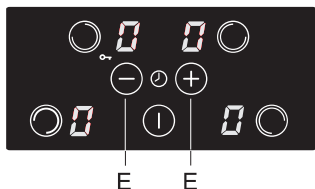


AKTIVERING AV KOKEPLATER

Når du har slått på koketoppen med på/av-bryteren (A), kan du aktivere ønsket kokesone i løpet av de neste ti sekundene.

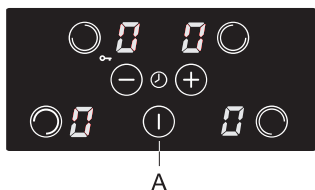
- Når du har berørt sensoren for ønsket kokesone (C), lyser »0« på det tilhørende effektnivådisplayet sterkere.
- Berør sensorene »+« (E) og »-« (E) for å velge effektnivå (1-9-P). Hvis du berører sensoren »-« først, stilles effektnivået inn på 9.

⚠ Hvis sensoren »+« (C) eller »-« (E) holdes inne, økes eller reduseres effektnivået automatisk. Effektnivået kan også endres trinnvis ved å trykke på de aktuelle sensorene gjentatte ganger.



DEAKTIVERE KOKEPLATER

- Velg først kokesonen du vil slå av.
- Berør sensoren »-« (E) for å sette effektnivået til »0«. Hvis effektnivået for alle kokesonene settes til »0«, slår koketoppen seg automatisk av etter 20 sekunder.

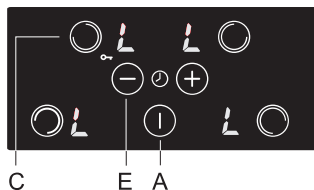


SLÅ AV KOKETOPPEN

- Koketoppen kan alltid slås av ved å berøre på/av-sensoren (A). Alle innstillingene blir slettet, unntatt kjøkkenklokken (se avsnittet »Klokke«).

AKTIVERING AV SPERREFUNKSJON/ BARNESIKRING

Ved å aktivere sperrefunksjonen kan du blokkere bruken av kokesonene. Derfor fungerer også sperrefunksjonen som barnesikring.

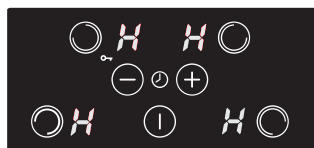


AKTIVERE BARNESIKRINGEN

- Koketoppen må være slått av.
- Trykk på sensoren (A) for å slå på koketoppen. Innstillingen »0« vises på alle displayene.
- Trykk samtidig på sensoren (C) for bakre venstre kokesone og sensoren »-« (E), og hold dem inne i minst tre sekunder. Etter pipetonen vises »L« noen sekunder på alle displayene. Barnesikringen er nå aktivert.

DEAKTIVERE BARNESIKRINGEN

- Trykk på sensoren (A) for å slå på koketoppen. »L« vises på alle displayene.
- Trykk samtidig på sensoren (C) for bakre kokesone og sensoren »-« (E), og hold dem inne i minst tre sekunder. Innstillingen »0« vises på alle displayene. Barnesikringen er nå deaktivert.



RESTVARMEINDIKATOR

Den glasskeramiske induksjonsplaten er også utstyrt med en restvarmeindikator »H«. Kokeplatene oppvarmes ikke direkte, men gjennom strålevarmen fra gryten. Hvis symbolet »H« vises etter at kokeplaten er slått av, kan restvarmen brukes til oppvarming av mat eller til smelting av smør.

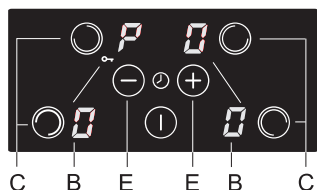
Selv om symbolet »H« forsvinner, kan kokeplaten fortsatt være varm. Unngå å røre ved kokeplaten!

STRØMFORSTERKER

For hurtigtilberedning kan strømforsterkeren aktiveres for alle kokesonene. Denne funksjonen kan brukes til rask oppvarming av store mengder mat med ekstra effekt.

Merk!

Venstre kokesone foran har en strømforsterkerfunksjon. På en kokesone med denne funksjonen aktiveres ekstra effekt i fem minutter, deretter slås effekten automatisk ned til nivå 9.



AKTIVERING AV STRØMFORSTERKEREN

- Trykk på den aktuelle sensoren (C) for å velge kokesone. Bruk sensoren »-« eller »+« (E) til å velge effektnivå 9; og trykk like etter på »+«.
- »P« vises på displayet for effektnivå.

DEAKTIVERING AV STRØMFORSTERKEREN

- Trykk på sensoren for den valgte kokesonen (C); og trykk rett etter på sensoren »-« (E). Symbolet »P« forsvinner, og kokesonen slås ned til effektnivå 9.

TIDSGRENSE FOR BRUK

AUTOMATISK SIKKERHETSBRYTER

Varmeeffekt	Tid før sikkerhetsbryteren deaktiverer kokeplaten (i timer)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

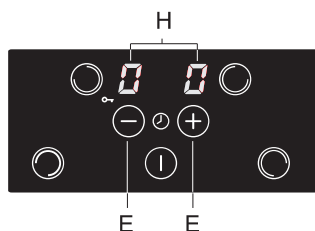
Ovenstående skjema viser hvor lang tid en gitt kokeplate kan brukes ved den oppgitte effekten før sikkerhetsbryteren deaktiverer kokeplaten. Hvis en kokeplate deaktiveres av sikkerhetsmekanismen, vises symbolene »O« eller »H« på displayet hvis det ikke er noen restvarme igjen.

Eksempel:

Sett kokesonen på nivå 6, og la den stå på en stund. Hvis effektnivået ikke forandres, vil overopphetingssikringen slå av kokesonen etter én og en halv time.

OVEROPPHETINGSSIKRING

- Koketoppen har en kjølevifte som avkjøler de elektroniske komponentene under tilberedning. Viften kan gå en stund etter at tilberedningen er ferdig.
- Induksjonstoppen har i tillegg en innebygd overopphetingssikring som beskytter de elektroniske komponentene mot skade. Beskyttelsen virker på flere nivå. Når kokesonetemperaturen øker kraftig, reduseres strømnivået automatisk. Hvis dette ikke er tilstrekkelig, reduseres strømmen i de oppvarmede kokesonene ytterligere eller slås helt av. I så fall vises »E2« på displayet. Når koketoppen er avkjølt, er alle strømnivåene tilgjengelige igjen.

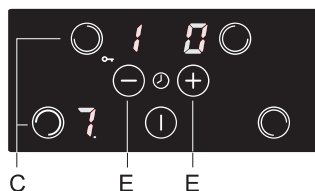


KLOKKE

- Velg klokken ved å trykke samtidig på sensorene »-« og »+« (E). Klokkeinnstillingene vises på de to øvre displayene (H), mens de to nedre displayene slukner.
- Klokkeinnstillingen vises bare i ti sekunder, deretter går visningen tilbake til effektnivå.

Du kan velge mellom to klokkemoduser:

- a) **Tidsinnstilling** – innstillingen av klokken er koblet til den valgte kokesonen. Når tiden er ute, slås kokesonen av automatisk.
- b) **Kjøkkenklokke** – klokken har bare varsel-/alarmfunksjon. Når den innstilte tiden er ute, høres et alarmsignal.

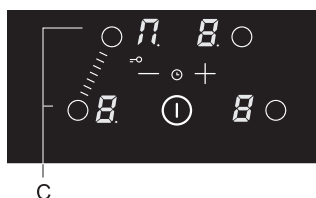


• Aktivere og stille inn klokken

Velg klokken ved å trykke samtidig på sensorene »-« og »+« (E).

- Hvis du allerede har valgt en kokesone slik at det tilhørende displayet lyser sterkere enn de andre, kan du velge tidsinnstilling for den kokesonen. Desimalpunktet ved siden av effektnivået viser at tidsinnstillingen er aktivert.
- Klokken kan brukes som kjøkkenklokke, uten tilknytning til en kokesone, hvis du ønsker å bli varslet om annet enn tilberedningen. Aktivert tidsinnstilling (eller kjøkkenklokke) vises med to blinkende desimalpunkter ved siden av displayet.

- Still inn **tilberedningstiden** ved å trykke på sensoren »-« eller »+« (E). (Hvis du trykker på »-« først, settes klokken på 30 minutter. Hvis du berører og holder inne sensoren, vil innstillingen på displayet endres raskere.)
- **Tiden** kan stilles inn fra 01 til 99 minutter. Du kan velge en tidsinnstilling for hver kokesone.
- For å sjekke **gjensstående tid** velger du den aktuelle kokesonen og aktiverer klokken. Trykk på sensoren »-« eller »+« (E) for å endre innstillingen. (Trykk samtidig med korte mellomrom på sensorene »-« og »+« (E) for å veksle mellom aktive innstillinger.)
- **Når den innstilte tiden er ute**, blinker »00« på displayet. Hvis du har valgt tidsinnstillingsmodus, blinker også desimalpunktet for den aktuelle kokesonen. Et kort alarmsignal høres. Trykk på en bryter for å bekrefte og slå av alarmen; alarmen slås av automatisk etter to minutter.



SAMMENKOBLEDE KOKESONER (BARE PÅ ENKELTE MODELLER)

- På enkelte modeller kan de to kokesonene på venstre side kombineres til én stor sammenkoblet kokesone. På den måten kan en stor, oval panne eller et stor gryte plasseres på den kombinerte kokesonen. Pannen må være så stor at den dekker midten av både fremre og bakre venstre kokesone.
- Maksimum størrelse for panne: 40 cm til 25 cm. Vi anbefaler buk av en oval panne eller gryte med tykk bunn Under tilberedning vil pannen eller gryten bli varm. Vær forsiktig så du ikke brenner deg.
- Når du setter pannen på koketoppen, må du passe på at den ikke dekker betjeningspanelet.

AKTIVERE SAMMENKOBLET KOKESONE

- Slå på koketoppen ved å berøre av/på-sensoren (A).
- Berør sensorene for de to venstre kokesonene (C) samtidig. Tegnet  vises på displayenheten for bakre venstre kokesone for å vise at de to kokesonene er koblet sammen.
- Still inn ønsket effektnivå for den sammenkoblede kokesonen.
- For å endre tilberedningseffekten senere trykker du først på sensoren for bakre venstre kokesone.

Merk! Strømforsterkerfunksjonen kan ikke brukes for den sammenkoblede kokesonen. Maksimalt tilgjengelig effektnivå er 9.

DEAKTIVERE SAMMENKOBLET KOKESONE

- Berør sensorene for de to venstre kokesonene samtidig. Tegnet »omvendt U« forsvinner og kokesonen slås av.
- Begge kokesonene fungerer nå uavhengig.

STØY OG ÅRSAKER TIL STØY UNDER TILBEREDNING MED INDUKSJON

Støy og lyder	Årsak	Løsning
Induksjonsgenerert driftsstøy	Induksjonsteknologien bygger på noen metalls egenskaper ved elektromagnetisk påvirkning. Dette fører til at det oppstår såkalt virvelstrøm, som får molekylene til å svinge. Disse svingningene (vibrasjoner) omdannes til varme. Avhengig av metalltype kan dette føre til en god del lyder.	Dette er normalt og skyldes ikke funksjonsfeil.
Transformatorlig-nende during	Forekommer under tilberedning på høyt effektnivå. Årsaken til dette energimengden som overføres fra koketoppen til kokekaret.	Denne støyen forsvinner eller blir svakere når du reduserer effektnivået.
Vibrasjon og knit-ring i kokekar	Denne lyden forekommer i kokekar som består av flere forskjellige materialer.	Den skyldes vibrasjoner langs grenseflatene mellom lag av forskjellig materiale. Denne støyen avhenger av kokekaret. Den kan variere avhengig av mengden og typen mat som tilberedes.
Viftestøy	Riktig bruk av induksjonstoppens elektroniske komponenter krever temperaturstyring. Derfor er koketoppen utstyrt med en vifte som går med forskjellig hastighet, avhengig av den registrerte temperaturen.	Viften kan også gå en stund etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

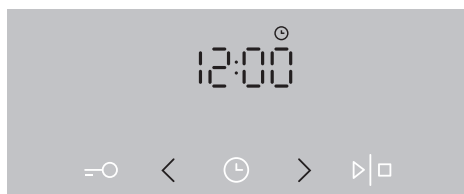
TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6)

TRINN 1: SLÅ PÅ APPARATET OG INNSTILLINGER

Etter tilkobling av produktet og etter et lengre strømbrudd blinker 12:00 på displayet, og symbolet ☹ lyser.

Still inn gjeldende klokkeslett.

STILLE INN KLOKKEN



1 Berør tastene < og > for å stille inn klokkeslettet.

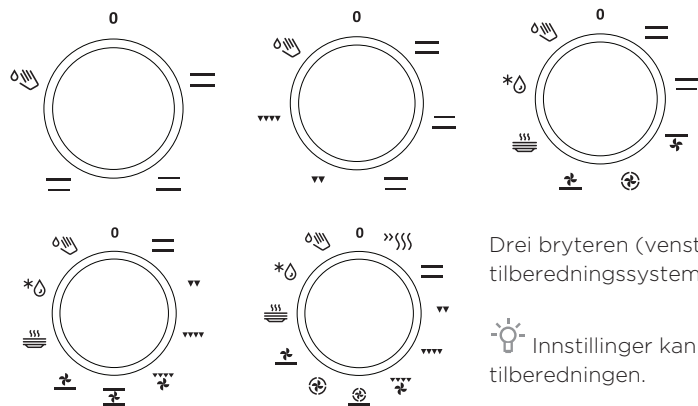


Hvis du holder fingeren i ro på tasten for endring av en verdi, endres den innstilte verdien raskere.

ENDRE KLOKKEINNSTILLING

Klokkeinnstillinger kan endres når ingen klokkefunksjoner er aktivert. For å stille inn gjeldende klokkeslett (klokke), berører du CLOCK-tasten flere ganger for å velge symbolet ☹.

TRINN 2: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM



Drei bryteren (venstre og høyre) for å velge tilberedningssystem (se programtabell).

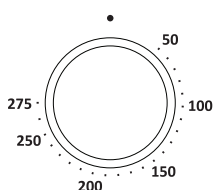
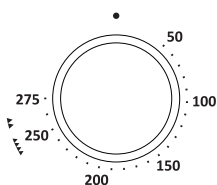
Innstillinger kan også endres under tilberedningen.

SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR (°C)
TILBEREDNINGSSYSTEM		
»»»»	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
==	OVERVARME Bare varmeelementet i ovnstaket stråler ut varme på maten. Bruk dette elementet til å brune oversiden av retten (sluttbruning).	180
==	UNDERELEMENT Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brune undersiden av retten.	180
▼▼	GRILLING Bare grillelementet, en del av det store grillsettet, er i bruk. Dette systemet brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller ølpølser og til risting av brød.	220
▼▼▼	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 pølser og risting av brød.	220

SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR (°C)
	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
	OVERELEMENT OG VIFTE Overelementet og viften er i funksjon. Bruk dette systemet til å steke større kjøttstykker og fjærfe. Det egner seg også til å gratinere retter.	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 ovns 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
	UNDERELEMENT OG VIFTE Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker.	180
	OVERELEMENT, UNDERELEMENT OG VIFTE Begge varmeelementene og viften er i funksjon. Viften sørger for jevn sirkulering av varm luft inni ovnen. Dette brukes til steking av bakverk, tining og til å tørke 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
	AQUA CLEAN Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet varer 30 minutter.	70
	TINING Luften sirkulerer uten at noen varmeelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frossen mat.	-

TRINN 3: VELGE INNSTILLINGER

JUSTERE TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



 Når du bruker ovnen med den store grillen eller grillen, stiller du temperaturbryteren i posisjonen .



Drei bryteren for å stille inn ønsket TEMPERATUR.

Når du har slått på apparatet ved å berøre tasten START, vises temperaturen på displayenheten.

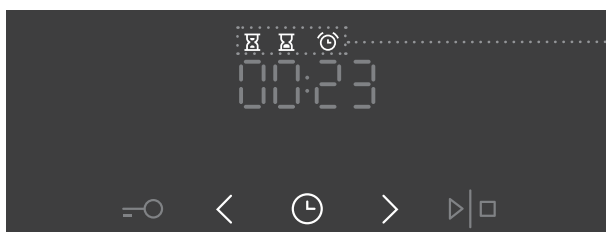
 Du slår på apparatet ved å holde START-tasten inne en stund – cirka 1 sekund.

KLOKKEFUNKSJONER

Drei først PROGRAMBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM; still deretter inn temperaturen.

Berør KLOKKE-tasten flere ganger for å velge ønsket klokkefunksjon. Ikonet for den valgte klokkefunksjonen lyser, og den justerbare start-/sluttiden for tilberedning blinker på displayet.

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



Display for klokkefunksjoner



Still 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 tid.

Eksempel:

Klokken er: 12.00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttid for tilberedning: 18.00

Still først inn TILBEREDNINGSTIDEN (2 timer). Berør KLOKKE-knappen to ganger for å velge TILBEREDNING SLUTT. På displayet blinker automatisk summen av gjeldende klokkeslett og tilberedningstiden (14:00).

Still inn tiden for tilberedning slutt (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.

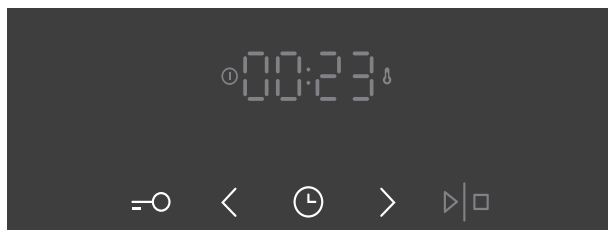
Det siste minuttet av nedtellingen viser kjøkkenklokken hvert sekund.



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.

Klokkefunksjonene kan slettes ved å sette tiden til "0". Enhver klokkefunksjon kan også raskt slettes ved å trykke samtidig på tasten > og < og holde fingeren der en stund.

TRINN 4: VELGE TILLEGGSFUNKSJONER/ EKSTRA



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

BARNESIKRING

Aktiveres ved å berøre knappen BARNESIKRING. "Loc" vises på displayet i 5 sekunder. Berør knappen på nytt for å slå av barnesikringen.

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 systemet endres, men det går ikke an å endre tilleggsfunksjonene. Tilberedningen kan avsluttes ved å dreie valgbryteren til "0".

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

OVNSLYS

Ovnslýset tennes automatisk hver gang du velger et tilberedningssystem.

5sek < LYDSIGNAL

Lydstyrken på det akustiske signalet kan stilles inn når ingen klokkefunksjon er aktivert (bare gjeldende klokkeslett vises). Trykk på tasten < og hold fingeren der i fem sekunder. Først vises "**Vol**" på displayet og deretter to lysende streker. Berør tastene < og > for å velge ett av de tre lydstyrkenivåene (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk og klokkeslettet vises.

5sek > REDUSERE KONTRASTEN PÅ DISPLAYET

Valgbryteren for tilberedningssystemet må være i posisjonen "O". Hold på tasten > i fem sekunder. Først vises "**bri**" på displayet og deretter to lysende streker. Berør tastene < og > for å justere dimmingen av displayet (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk.

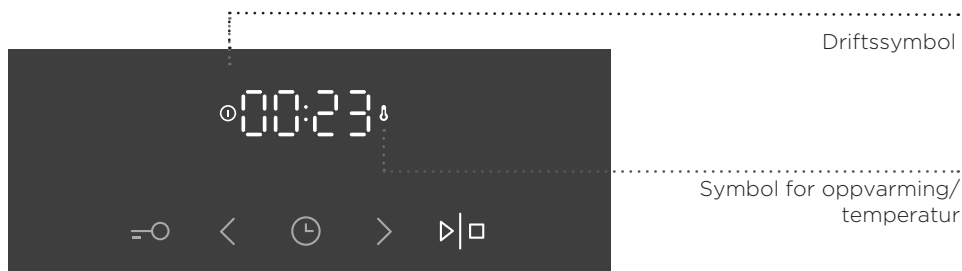


Etter et strømbrydd eller etter at apparatet er slått av, vil innstillingene for tilleggsfunksjonen bare bli lagret i noen få minutter. Deretter går alle innstillingene, unntatt for lydsignalet, displaydimmingen og barnesikringen tilbake til fabrikkinnstillingene.

TRINN 5: STARTE TILBEREDNINGEN

Start tilberedningen ved å trykke på knappen START/STOPP og holde den inne en stund. Symbolene for temperatur og drift lyser.

Hvis ingen klokkefunksjoner er valgt, vises tilberedningstiden på displayet.

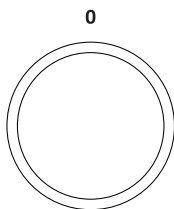


Under oppvarming av ovnen blinker temperatursymbolet. Når ovnen når inntilt temperatur, lyser symbolet konstant og du hører et kort pipesignal.

TRINN 6: SLÅ AV OVNE

For å stoppe tilberedningen trykker du på tasten START/STOP og holder fingeren der.

Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM og TEMPERATURBRYTEREN til posisjonen "0".



 Etter endt tilberedning stopper også alle klokkeinnstillingene og slettes, unntatt kjøkkenklokken. Tidspunktet på dagen (klokke) vises. Kjøleviften fortsetter å gå en stund til.

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.

Symbolet * betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.

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.

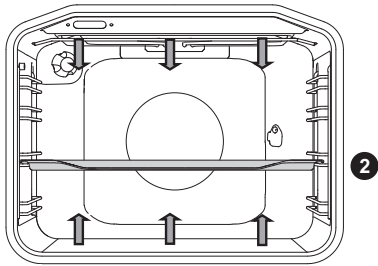
Når du tilbereder større stykker kjøtt eller store kaker, vil det produseres mye damp inni ovnen som igjen kan kondenseres på ovnsdøra. Dette er et naturlig fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. Tørk av døren og glasset etter tilberedningen.

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).

TILBEREDNINGSSYSTEMER

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.

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

Matvare	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KJØTT				
Svinestek	1500	2	190-200	120-130
Svinekam	1500	2	190-200	120-140
Svinerull	1500	2	190-200	120-140
Kjøttpudding	1500	2	200-210	60-70
Oksestek	1500	2	190-210	120-140
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	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Kylling	1500	2	200	80
FISK				
Brasert fisk	1000	2	210	50-60

Bruk dette systemet til å steke kylling, hvis apparatet ikke har 🍗 system.
Bruk dette systemet til å steke pizza, hvis apparatet ikke har 🍕 system.

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.

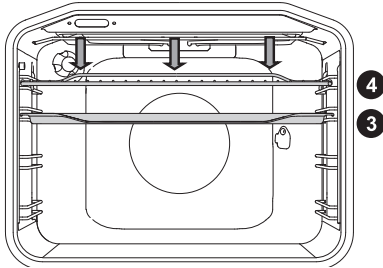
Matvare	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilbered- ningstid (minutter)
BAKVERK			
Grønnsakgrateng	2	190-200	30-35
Sufflé	2	190-200	30-35
Boller og rundstykker*	2	200-220	30-40
Brød*	2	180-190	50-60
Loff*	2	180-190	50-60
Bokhvetebrød*	2	180-190	50-60
Helkornbrød*	2	180-190	50-60
Rugbrød*	2	180-190	50-60
Speltbrød*	2	180-190	50-60
Valnøttkake	2	180	55-60
Sukkerbrød*	2	160-170	25-30
Ostekake	2	170-180	65-75
Muffins	2	170-180	25-30
Fylte horn	2	200-210	25-30
Piroger med kålfyll	2	185-195	25-40
Fruktkake	2	150-160	40-50
Små marengs	2	90	120
Boller med syltetøy (fylt gjærbakst)	2	170-180	30-35

Tips	Bruk
Er kaken gjennomstekt?	• 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.
Falt kaken sammen?	• Sjekk oppskriften. • Bruk mindre væske neste gang. • Legg merke til miksetiden når du bruker små mikser, hurtigmikser osv.
Er kaken for lys under?	• Bruk mørkt stekebrett eller langpanne. • Sett stekebrettet en rille lenger ned, og slå på underelementet mot slutten av steking.
Er kaken med saftig fyll ikke gjennomstekt?	• Øk temperaturen og forleng steketiden.



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

STOR GRILL, GRILLING



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

Ved grilling er overelementet og grillelementet i ovnstaket aktive.

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 grillr

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KJØTT				
Biff, blodig	180g/stk.	3	220	18-21
Svinenakkefileter	180g/stk.	3	220	18-22
Koteletter	180g/stk.	3	220	20-22
Grillpølser	100g/stk.	3	220	11-14
RISTET BRØD				
Ristet brød	/	4	220	3-4
Enkle smørbrød	/	4	220	5-7

Grilltabell – stor grill

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KJØTT				
Biff, blodig	180 g/stk.	3	220	14-16
Biff, godt stekt	180 g/stk.	3	220	18-21
Svinenakkefilet	180 g/stk.	3	220	19-23
Koteletter	180 g/stk.	3	220	20-24
Kalvefilet	180 g/stk.	3	220	19-22
Grillpølser	100 g/stk.	3	220	11-14
Skinke/postei	200 g/stk.	3	220	9-15
FISK				
Laksebiff/-filet	600	3	220	19-22
RISTET BRØD				
6 skiver loff	/	4	220	1.5-3
4 skiver firkornbrød	/	4	220	2-3
Enkle smørbrød	/	4	220	3.5-7

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.

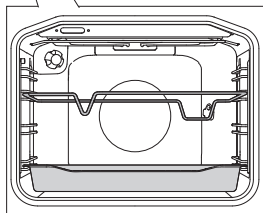
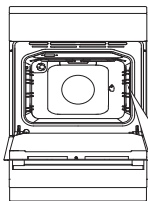


Hold alltid ovnsdøren lukket når du bruker grillelementet (infrarødt).

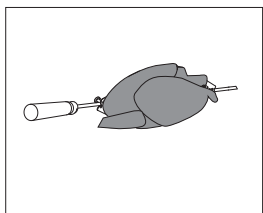
Grillelement, rist og annet ovnstilbehør blir svært varmt under grillingen. Derfor må du bruke grytekluter og kjøttklyper.

Tilberedning med stekespidd (modellavhengig)

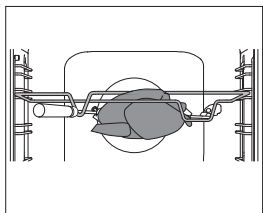
Maksimal temperatur ved bruk av stekespidd er 240 °C.



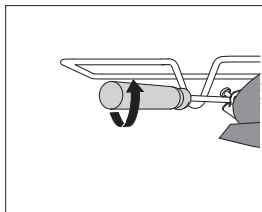
- 1** Sett stekespiddholderen i tredje rille fra bunnen, og plasser langpannen på første rille nederst som dryppanne.



- 2** Tre kjøttet inn på spiddet og stram skruene.



- 3** Plasser spiddhåndtaket på fremre spiddholder, og sett spissen inn i åpningen på høyre side innerst i ovnsrommet (åpningen er beskyttet med et dreibart deksel).



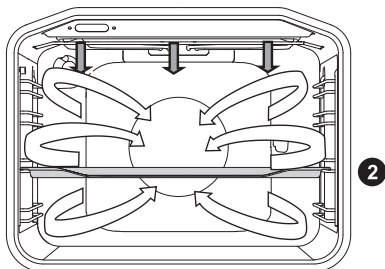
- 4** Løsne spiddhåndtaket og lukk ovnsdøren.

Slå på ovnen og velg systemet **STOR GRILL**.



Viften går bare når kjøleskapsdøren er lukket.

GRILLING MED VIFTE



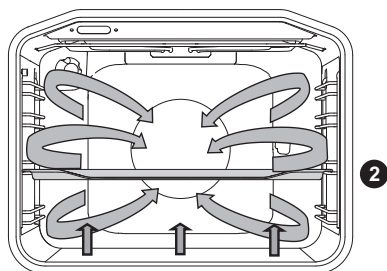
Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Passer til steking av pizza, eplepai og fruktkaker.

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

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur	Tilberedningstid (minutter)
KJØTT				
And *	2000	2	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	2	190	30 (side 1) 30 (side 2)
FISK				
Ørret *	200 g/stk.	2	170-180	45-50



VARMLUFT OG UNDERELEMENT

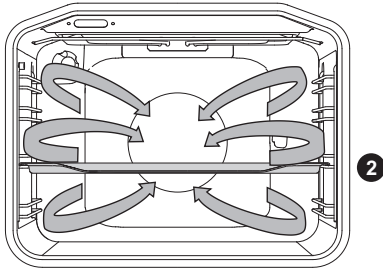


Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Passer til steking av pizza, eplepai og fruktkaker.

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

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Ostekake, mørdeig	2	150-160	65-80
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

VARMLUFT



Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovns 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.

Type mat	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
And	1700	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-220
Kyllingbryst	1000	2	180-190	70-85
Fylt kylling	1500	2	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.

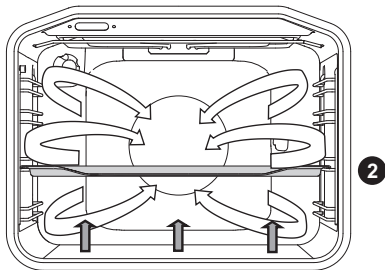
For jevn brunng må du passe på at kakene har samme tykkelse.

Type mat	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	30-40
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
Småkaker, mørdeig *	2	150-160	15-25
Småkaker, trykte *	2	150-160	15-28
Småkaker, gjærbakst	2	170-180	20-35
Småkaker, butterdeig	2	170-180	20-30
Yogurt	2	40	240
FROSNE BAKVERK			
Strudel med epler og cottage cheese	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Stekte poteter, ovnsklare *	2	170-180	20-35
Kroketter, ovnsbakte	2	170-180	20-35
Kaker med krem	2	180-190	25-45



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	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

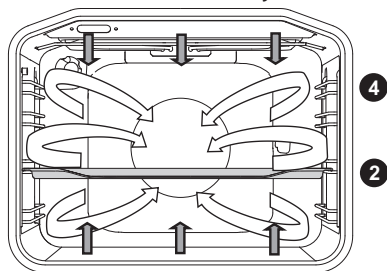
Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede LOKK eller metallokk og metallbokser. Kontroller at glassene har samme størrelse, er fylt med samme innhold og er tett forseglet.

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

OVERELEMENT, UNDERELEMENT OG VIFTE



Dette brukes til steking av alle typer bakverk, tining og til å tørke frukt og grønnsaker. Før mat legges inn i den forvarmede ovnen, må du vente til signallampen slukner for første gang. Du får best resultat ved å steke på bare én rille om gangen.

Ovnen bør forvarmes. Bruk andre eller fjerde rille nedenfra.

Tabell for steking av kaker med øvre og nedre varmer og viftemodus

Type kake	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
Marmorkake	2	140-150	45-55
Kake i langpanne	2	130-140	45-55
Ostekake	2	130-140	55-65
Fruktkake - mørdeig	2	140-150	35-45
Sukkerbrød	2	130-140	20-30
Smuldrekake	2	140-150	25-35
Fruktkake, sukkerbrød	2	130-140	35-45
Rullekake	2	140-150	18-23
Flettebrød, ringbrød	2	140-150	25-35
Julebrød	2	130-140	50-60
Eplestrudel	2	140-150	45-55
Boller med syltetøy (fylt gjærbakst)	2	150-160	25-35
Gugelhupf	2	130-140	40-50
Småkaker, mørdeig	2	140-150	18-25
Småkaker med kakepresse *	2	130-140	10-15
Småkaker, gjærbakst	2	140-150	15-20
Brød	2	170-180	45-55
Pizza	2	180-190	13-20
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45

Type kake	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
FROSNE KAKER			
Eplestrudel	2	150-160	40-50
Pizza	2	160-170	15-23
Kaker av butterdeig	2	150-160	18-25

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.

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.

RENGJØRING AV DEN GLASSKERAMISKE OVERFLATEN

Hver gang du har brukt koketoppen, venter du til den glasskeramiske platen er avkjølt, og deretter rengjør du den. Ellers vil alle urenheter som blir igjen, brenne seg inn i den varme overflaten neste gang du bruker koketoppen.

Til regelmessig vedlikehold av den glasskeramiske koketoppen bruker du spesialprodukter som lager en beskyttelsesfilm på overflaten for å hindre at skitt setter seg fast.



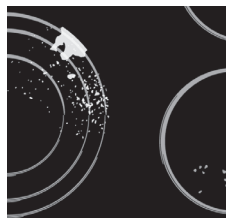
Hver gang du skal bruke den glasskeramiske toppen, tørker du av støv eller andre urenheter som kan lage riper på overflaten, både fra koketoppen og undersiden av kasserollene.

💡 Stållull, grove rengjøringssvamper og slipende pulver kan lage riper i overflaten. Overflatene kan også bli skadet ved bruk av aggressiv sprayrens og uegnet flytende rengjøringsmiddel.



Merkingen kan bli slitt hvis du bruker aggressive eller slipende rengjøringsmidler eller kokekar med ru eller skadd bunn. Bruk en fuktig, myk klut til å fjerne små urenheter. Tørk deretter av overflaten.

Fjern eventuelle vannflekker med en mild eddikløsning. Men ikke bruk denne løsningen til å tørke av kanten (bare enkelte modeller) for den kan bli matt. Ikke bruk aggressive sprayrengjøringsmiddel eller avkalkningsmiddel.



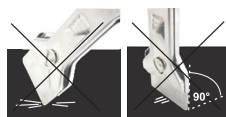
Bruk spesialmiddel for glasskeramikk til gjenstridig smuss. Følg produsentens instruksjoner. Vær nøye med å fjerne rester av rengjøringsmiddel etter rengjøringen, for de kan skade den glasskeramiske overflaten når kokesonene varmes opp.

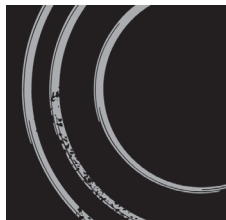


Vanskelige og fastbrente rester kan fjernes med skrape. Vær forsiktig med skrapen slik at du ikke ødelegger noe..

💡 **Bruk bare skrapen når smusset ikke kan fjernes med en fuktig klut eller spesialrens for glasskeramiske flater.**

Hold skrapen i riktig vinkel (45° til 60°). Trykk skrapen forsiktig mot glasset, og la den gli over merkingen for å fjerne smusset. Pass på at skrapens plasthåndtak (på noen modeller) ikke kommer i kontakt med en varm kokesone.





Ikke trykk skrapen loddrett mot glasset, og ikke lag riper på koketoppen med spissen eller bladet på skrapen.

Fjern straks sukker og sukkerholdig mat fra den glasskeramiske koketoppen med en skrape, selv om koketoppen fremdeles er varm, for sukker kan skade den glasskeramiske flaten permanent.



Misfarging av den glasskeramiske flaten påvirker ikke funksjonen eller overflatens stabilitet. Slik misfarging er vanligvis et resultat av matrester som har brent seg fast i overflaten, eller den kan skyldes kokekarmaterialer (slik som aluminium eller kopper). Slik misfarging er svært vanskelig å få helt bort.

Merk! Misfarging og lignende småfeil påvirker bare utseendet til apparatet og har ingen direkte betydning for funksjonen. Fjerning av slike småfeil dekkes ikke av garantien.

VANLIG RENGJØRING AV OVNEN

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

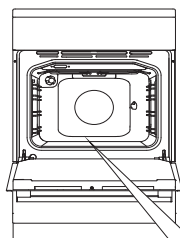
Rengjør ovnen og tilbehøret etter bruk for å forhindre at flekker brennes fast i overflaten. Den letteste måten å fjerne fett på er å bruke varmt såpeskum når ovnen fortsatt er varm.

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.

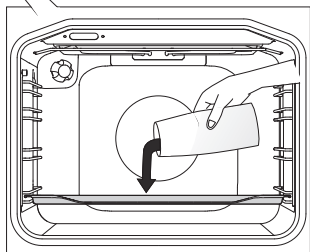
Rengjør tilbehøret (stekebrett, langpanner, rister osv.) med varmt vann og oppvaskmiddel.

Ovnen, ovnsrommet og langpannen 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.

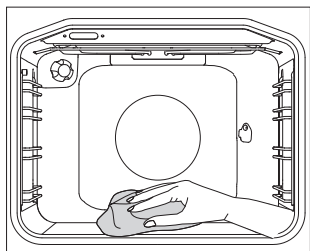
RENGJØRING AV OVNEN MED AQUA CLEAN-FUNKSJONEN



- 1** Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til Aqua Clean. Still TEMPERATURBRYTEREN på 70 °C.



- 2** Hell 0,6 l vann i en langpanne, og sett langpannen inn i ovnen på nederste rille.



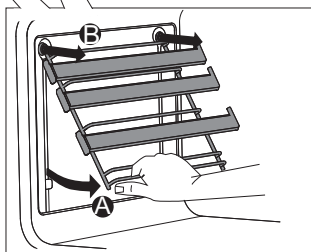
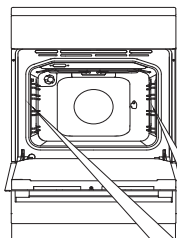
- 3** Etter 30 minutter er eventuelle matrester på emaljeplatene blitt myke og kan lett fjernes med en fuktig klut.



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

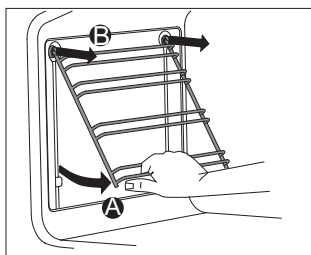
FJERNE OG RENGJØRE STØTTERISTENE OG DE UTTREKKBARE TELESKOPSKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



A Hold skinnene på undersiden, og trekk dem mot midten av ovnsrommet.

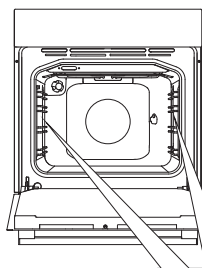
B Fjern dem fra åpningene oppe.



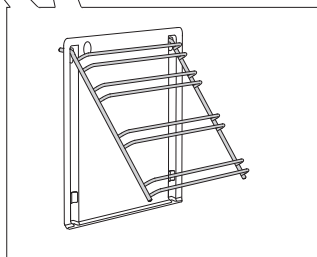
De uttrekkbare skinnene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

INSTALLERE DE KATALYTISKE INNLEGGENE

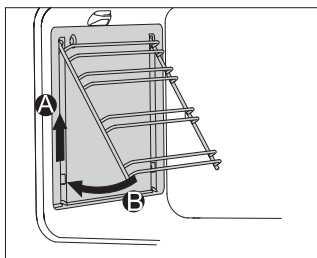
Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



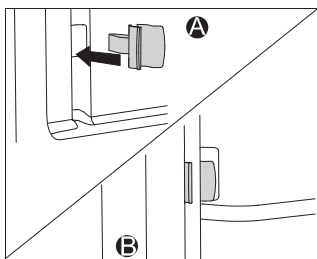
Fjern støtteristene eller de uttrekbare skinnene.



1 Monter skinnene på det katalytiske innlegget.



2 Heng innleggene i hullene som er beregnet til dette, når skinnene er festet, og trekk oppover.



Når du monterer katalytiske innlegg sammen med skinner som kan trekkes helt ut, må du sette den ene enden av de medfølgende smekklåsene inn i åpningene ved bunnen av ovnsrommet og den andre enden inn i skinnene.

Hensikten med smekklåsene er å holde skinnene bedre på plass.

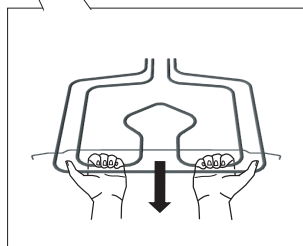
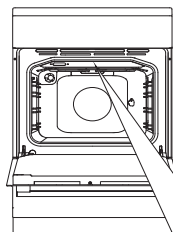


Ikke vask de katalytiske innleggene i oppvaskmaskin.

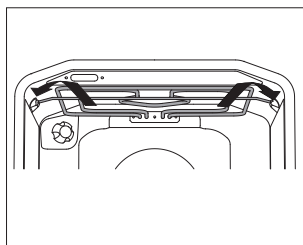
RENGJØRING AV OVNSROMMET

(modellavhengig)

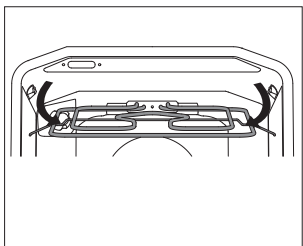
Den øvre grillelementet kan legges sammen slik at det er lettere å rengjøre ovnsrommet. Før ovnen rengjøres, må du ta ut stekebrett, langpanne, rist og skinner.



Trekk i elementet til tverrstangen er løsnet fra støttene på venstre og høyre side av ovnen.



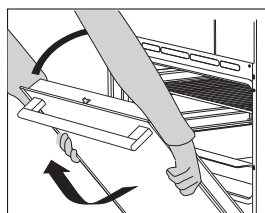
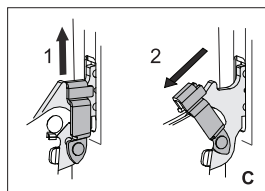
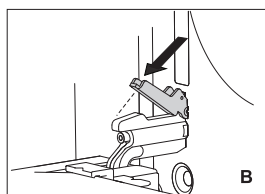
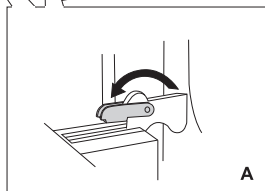
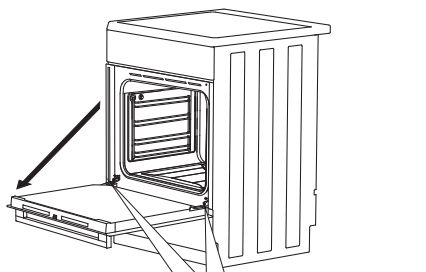
⚡ Ikke bruk varmeelementet når det er lagt sammen eller senket. Etter rengjøring bruker du samme prosedyre i motsatt rekkefølge for å skyve varmeelementet tilbake til tverrstangen smekker på plass.



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 **A** Drei stopperne helt tilbake (ved vanlig lukking).

B Hvis apparatet er utstyrt med GentleClose-systemet, vipper du dørlåsene bakover til nitti graders vinkel (figur 2).

C Hvis apparatet er utstyrt med GentleClose-systemet, løfter du dørlåsene litt opp og trekker dem mot deg.

3 Lukk døra langsomt til låsene flukter med hullene. Løft døra litt opp og trekk den ut av de to hengselhullene på apparatet.

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.

MYK DØRLUKKING (odvisno od modela)

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.

DØRLÅS (modellavhengig)

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



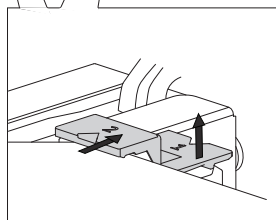
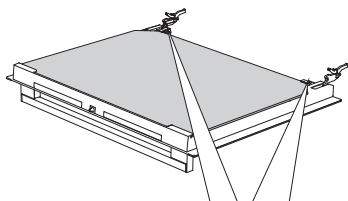
Når ovnsdøren er lukket, går dørlåsen automatisk tilbake til utgangsposisjonen.



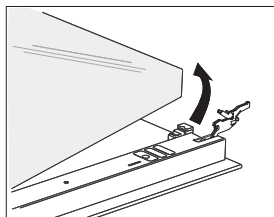
Når du setter døra tilbake på plass, må du alltid kontrollere at hengselholderne sitter riktig i hengselfestene for å unngå plutselig lukking av hovedhengslet som er koblet til en kraftig fjær. Hvis hovedfjæren er tilkoblet, er det fare for personskade.

TA UT OG SETTE INN GLASSRUTENE I OVNSDØREN

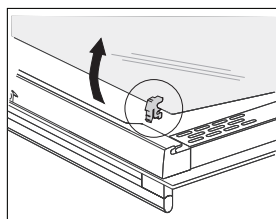
Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra innsiden, men da må den først fjernes. Ta av ovnsdøren (se kapitlet "Ta ut og sette på plass ovnsdøra").



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.

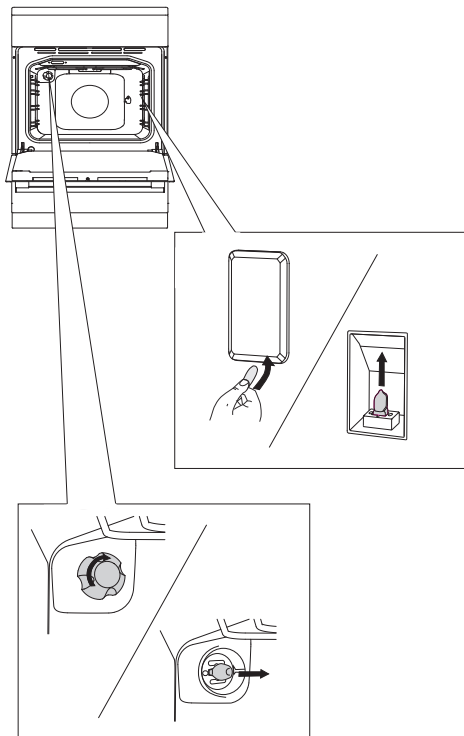


Glassruten settes på plass igjen på samme måte, bare i motsatt rekkefølge. Merkene (halvsirkel) på døra og glassruten skal overlappe hverandre.

SKIFTE LYSPÆRE

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

(halogenpære: G9, 230 V, 25 W; vanlig pære E14, 25 W, 230 V)



Bruk en flat skrutrekker til å løsne lampedeckslet og ta det av. Fjern pæren.

💡 Vær forsiktig så du ikke ødelegger emaljen.

Løsne lampedekselet og ta ut pæren.

💡 Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.

FEILSØKINGSTABELL

Problem/feil	Årsak
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Ta kontakt med en tekniker. Kontroller at den samlede effekten for alle apparatene som er slått på, ikke overskrider maksimal kapasitet for strømmettet i boligen din.
Ovnslyset virker ikke.	Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Rengjøring og vedlikehold.
Maten er stekt for lite . . .	Valgte du riktig temperatur og oppvarmingssystem? Er ovnsdøren lukket?

Feil og feilmeldinger på koketoppen	Årsak	Løsning
Du har slått på kokesonen, men symbolet "U" fortsetter å blinke.	Kokekaret egner seg ikke til induksjonstopper, eller diameteren er for liten. Kokekaret kan være overopphetet og har mistet sine ferromagnetiske egenskaper.	Kontroller om kokekaret er ferromagnetisk (hvis en magnet henger fast på det). Kontroller at diameteren på kokekaret er stor nok (vanligvis > 12 cm). Hvis displayet fortsetter å blinke etter at du har slått på og av, kobler du kokekoppen fra strømmettet. Vent i fem minutter og koble den til på nytt.
Strømforsterkerfunksjonen med hurtigoppvarming slås av automatisk.	Det er normalt at strømforsterkerfunksjonen slås av automatisk etter en viss tid og at kokekoppen skifter til effektnivå 9. Hvis kokekoppen er overopphetet, vil sikkerhetsutkoblingen slå av strømforsterkerfunksjonen!	Aktiver strømforsterkerfunksjonen på nytt. Hvis nødvendig slår du av kokesonen og kobler den deretter til igjen. Deretter aktiverer du strømforsterkerfunksjonen. Vent en stund til kokekoppen er avkjølt.
Feilmeldingen "U400" vises på displayet.	Spenningen er for høy, eller apparatet er ikke riktig tilkoblet.	Koble apparatet fra strømmettet og kontroller tilkoblingen.
Feilmeldingen "E2" vises på displayet.	Kokekoppen er overopphetet.	Vent til kokekoppen er avkjølt. Bruk deretter et lavere effektnivå.
Feilmeldingen "E3" vises på displayet.	Uegnet kokekar uten ferromagnetiske egenskaper.	Bruk en annen kasserolle eller panne.

Feil og feilmeldinger på koketoppen	Årsak	Løsning
Andre feil "Er" eller "E + tall" vises.	Det har oppstått en feil i den elektroniske kretsen.	Koble apparatet fra strømmettet i fem minutter, og koble det deretter til igjen. Hvis feilen vises på nytt, 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)	Tilberedningstid (minutter)
Småkaker – ett nivå	Emaljert stekebrett	3		140-150 *	25-40
Småkaker – to nivåer	Emaljert stekebrett	2, 3		140-150 *	30-45
Småkaker – tre nivåer	Emaljert stekebrett	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Muffins – ett nivå	Emaljert stekebrett	3		150-160	25-40
Muffins – to nivåer	Emaljert stekebrett	2, 3		140-150	30-45
Muffins – tre nivåer	Emaljert stekebrett	2, 3, 4		140-150	35-50
Kake	Rund metallform/rist (underlagsrist)	2		160-170	20-35
Eplepai	Rund metallform/rist (underlagsrist)	2		170-180	55-75

* Forvarmes i 10 minutter. Ikke bruk funksjonen rask forvarming.

Grilling

Rett	Utstyr	Rille (nedenfra)	System	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Ristet brød	Rist	4	▼▼▼▼	240 *	1:00-5:00
Kjøttdeigpai	Rist (underlagsrist) + langpanne som dryppanne	4	▼▼▼▼	240	30-40 **

* Forvarmes i 6 minutter. Ikke bruk funksjonen rask forvarming.

** Snu maten etter 2/3 av tilberedningstiden.

[illegible]

EL_MULTI



no (09-17)