



Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for AEG-ELECTROLUX EKC60257W. You'll find the answers to all your questions on the AEG-ELECTROLUX EKC60257W in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

User manual AEG-ELECTROLUX EKC60257W
User guide AEG-ELECTROLUX EKC60257W
Operating instructions AEG-ELECTROLUX EKC60257W
Instructions for use AEG-ELECTROLUX EKC60257W
Instruction manual AEG-ELECTROLUX EKC60257W



[You're reading an excerpt. Click here to read official AEG-ELECTROLUX EKC60257W user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5110188)
<http://yourpdfguides.com/dref/5110188>

Manual abstract:

@@@☐ Følg lovene, forskriftene, direktivene og standardene som gjelder i brukslandet (sikkerhetsbestemmelser, forskrifter for resirkulering, sikkerhetsregler for elektrisitet og/eller gass osv. @@@@Ta hensyn til blandingsstidene, spesielt hvis du bruker miksmaster Still steketemperaturen høyere Reduser steketiden Still steketemperaturen lavere og la kaken steke lenger Fordel deigen jevnt på stekebrettet Still steketemperaturen litt høyere For mye væske i deigen For lav steketemperatur For lang steketid For høy steketemperatur og for kort steketid Deigen er ujevnt fordelt For lav temperatur

VARMLUFTSBAKING Type bakverk Rundstykker Grove rundstykker Rille 2+4 2+4 Temperatur °C 175-185 165-180 Tid i minutter 15-20 20-30 60 electrolux Type bakverk Små gjærbrød med fyll Saltkringler Loff Helkornbrød Rugbrød, blanding - baking Baguetter Langpannekake Formkake Sukkerbrød/sandkaker Marengs Marengsbunner - oppvarming Kjeks Vannbakkels Fruktterter, mørdeig Fruktterter, mørdeig Fruktterter, smuldredeig Rille 2+4 2+4 2+4 2+4 2+4 2+4 2+4 3 2+4 2 2+4 2+4 2+4 2+4 2+4 2+4 2+4 2+4 2+4 2+4 Temperatur °C 170-180 160-170 170-180 160-170 250 160-170 180-200 150-160 150-160 150-160 100 100 med ovnen skrudd av 150-160 155-165 150-160 150-160 170-180 Tid i minutter 15-20 15-20 30-40 35-45 oppvarming 60-70 20-30 50-60 30-40 50-60 90-120 90-120 25 10-20 30-40 før baking, bunner 10-15 etterbehandling 35-45 30-40 VANLIG BAKING Type bakverk Rundstykker Rundstykker av sammalt mel Små gjærbrød med fyll Ciabatta Foccacia Pitabrød Saltstenger Loff Ciabatta Brød av sammalt mel Rugbrød, blanding - baking Baguetter Langpannekake Formkake Sukkerbrød/Madeirakaker Sandwichkake, rull Marengs Rille 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 1-2 1-2 1-2 1 1 3-4 2-3 3-4 1-2 3-4 3-4 Temperatur °C 200-225 190-200 200-225 210-230 220-230 250 180-200 190-210 210-220 180-200 275 190 220-230 170-180 170-180 170-180 200-225 100 Tid i minutter 8-12 20-25 10-12 10-20 15-20 5-15 12-15 25-40 15-25 35-45 oppvarming 55-65 15-30 50-60 35-45 40-50 8-12 90-120 electrolux 61 Type bakverk Marengsbase - oppvarming Småkaker Vannbakkels Rullekake Fruktterte, bakverk med skorpe Fruktterte, bakverk med skorpe Fruktterte, smuldredeig Kransekake i ringer Rille 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 2 Temperatur °C 100 med ovnen slått av 160-180 170-190 190-210 175-200 175 190-200 210-230 Tid i minutter 90-120 25 6-15 30-45 10-12 forhåndsvarming, rull 10-15 avslutning 35-45 25-35 10-12 PIZZATABELL Matvaretype Ciabatta rull Foccacia Ciabatta Fruktterter, mørdeig Fruktterter, smuldredeig Pizza, hjemmelaget (tykk – med mye fyll) Pizza, hjemmelaget (tynn bunn) Frossen pizza Tertes, hjemmelaget forsteking, rundstykke Tertes, hjemmelaget etterbehandling Tertes, frosne 1) forvarm stekeovnen Rille 2-3 2-3 2-3 2-3 1-2 1-2 1-2 3-4 3-4 3-4 Temperatur °C 200-220 220-230 190-200 170-180 175-200 180-200 200-230 200 215-225 215-225 200 Tid i minutter 10-20 10-20 15-25 35-45 25-35 25-35 15-20 15-20 35-45 35-45 15-25 STEKING Stekte matretter • Bruk utstyr som tåler varme for steking (les anvisningene fra fabrikanten). @@.



[You're reading an excerpt. Click here to read official AEG-ELECTROLUX EKC60257W user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5110188)
<http://yourpdfguides.com/dref/5110188>