



INNEBYGD STEKEOVN

[no] BRUKSVEILEDNING

**B47VR22.0**



# Innholdsfortegnelse

 <b>Forskriftsmessig bruk</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Tidsfunksjoner</b> . . . . .	<b>19</b>
 <b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> . . . . .	<b>5</b>	Vise og skjule tidsfunksjoner . . . . .	19
Generelt . . . . .	5	Stille inn varselur . . . . .	19
Damp . . . . .	5	Stille inn varighet . . . . .	20
 <b>Årsaker til skader</b> . . . . .	<b>6</b>	Tidsutsatt drift - "Ferdig om" . . . . .	20
Generelt . . . . .	6	Kontrollere, endre eller slette innstillinger . . . . .	20
Damp . . . . .	6	 <b>Barnesikring</b> . . . . .	<b>20</b>
 <b>Miljøvern</b> . . . . .	<b>7</b>	Automatisk barnesikring . . . . .	20
Energisparing . . . . .	7	Engangsbarnesikring . . . . .	21
Miljøvennlig håndtering . . . . .	8	 <b>Grunninnstillinger</b> . . . . .	<b>21</b>
 <b>Bli kjent med apparatet</b> . . . . .	<b>9</b>	Endre grunninnstillingene . . . . .	21
Betjeningsfelt . . . . .	9	Liste over grunninnstillinger . . . . .	21
Betjeningselementer . . . . .	9	Fastsette favoritter . . . . .	22
Hovedmeny . . . . .	10	 <b>Programmer</b> . . . . .	<b>22</b>
Meny Varmetyper . . . . .	10	Innstillingstips . . . . .	22
Ovnsromfunksjoner . . . . .	11	Velge rett . . . . .	22
Vanntank . . . . .	11	Stille inn program . . . . .	23
 <b>Tilbehør</b> . . . . .	<b>12</b>	 <b>Døgninnstilling</b> . . . . .	<b>23</b>
Medfølgende tilbehør . . . . .	12	Starte døgnfunksjon . . . . .	23
Skyve inn tilbehør . . . . .	12	Avbryte døgnfunksjonen . . . . .	23
Kombinere tilbehør . . . . .	12	 <b>Rengjøringsmiddel</b> . . . . .	<b>24</b>
Spesialtilbehør . . . . .	13	Egnet rengjøringsmiddel . . . . .	24
 <b>Før første gangs idriftsetting</b> . . . . .	<b>13</b>	Overflater i ovnsrommet . . . . .	25
Før første gangs bruk . . . . .	13	Etter rengjøring . . . . .	25
Første gangs bruk . . . . .	13	Holde apparatet rent . . . . .	25
Rengjøre ovnsrommet . . . . .	14	 <b>Rengjøringsfunksjon</b> . . . . .	<b>26</b>
Rengjøre tilbehør . . . . .	14	EasyClean . . . . .	26
 <b>Betjening av apparatet</b> . . . . .	<b>15</b>	Avkalking . . . . .	26
Slå apparatet av og på . . . . .	15	 <b>Stiger</b> . . . . .	<b>27</b>
Stille inn og starte apparatdrift . . . . .	15	Sett inn og ta ut stigerne . . . . .	27
Endre eller avbryte apparatdriften . . . . .	15	 <b>Apparatdør</b> . . . . .	<b>28</b>
Varme opp apparatet raskt . . . . .	16	Hekte apparatdøren på og av . . . . .	28
 <b>Damp</b> . . . . .	<b>16</b>	Montering og utmontering av glassruter . . . . .	30
Lyder . . . . .	16	 <b>Hva kan du gjøre ved feil?</b> . . . . .	<b>31</b>
VarioSteam – tilberedning med damp . . . . .	16	Feiltabell . . . . .	31
Hevetrinn . . . . .	17	Maksimal driftsvarighet er overskredet . . . . .	32
Oppvarming . . . . .	17	Ovnsromlamper . . . . .	32
Fylle vanntanken . . . . .	17		
Etter hver bruk med damp . . . . .	18		

 <b>Kundeservice</b> .....	<b>33</b>
E-nummer og FD-nummer .....	33
 <b>Testet for deg i vårt prøvekjøkken</b> .....	<b>33</b>
Silikonformer .....	33
Kaker og småbakst .....	33
Brød og rundstykker .....	37
Pizza, quiche og krydret bakverk .....	39
Grateng og soufflé .....	41
Fjærkre .....	42
Kjøtt .....	43
Fisk .....	46
Grønnsaker og tilbehør .....	47
Yoghurt .....	48
Eco-varmetyper .....	49
Akrylamid i matvarer .....	50
Langtidssteking .....	50
Tørking .....	51
Konservering .....	52
Heve deigen med hevetrinn .....	53
Opptining .....	54
Oppvarming .....	54
Varmholding .....	55
Testretter .....	56

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.neff-international.com** og nettbutikk: **www.neff-eshop.com**

## **Forskriftsmessig bruk**

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.  
→ "Tilbehør" på side 12

## **Viktige sikkerhetsanvisninger**

### Generelt

#### **Advarsel – Brannfare!**

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.

#### **Advarsel – Fare for forbrenning!**

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkohol damp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

#### **Advarsel – Fare for forbrenning!**

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanddamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

#### **Advarsel – Fare for personskader!**

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

#### **Advarsel – Fare for elektrisk støt!**

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

#### **Advarsel – Fare på grunn av magnetisme!**

I betjeningsfeltet eller betjeningselementene er det innebygd permanentmagneter. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Bærere av elektroniske implantater må holde en minimumsavstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

### Damp

#### **Advarsel – Fare for skolding!**

- Vannet i vanntanken kan bli svært varmt ved videre bruk av apparatet. Tøm vanntanken hver gang apparatet er blitt brukt med damp.
- Det dannes varm damp i ovnsrommet. Ikke stikk hånden inn i ovnsrommet når apparatet brukes med damp.
- Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skulpe over. Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

## Advarsel – Fare for personskader og brann!

Brannfarlig væske kan antennes i det varme ovnsrommet (eksplosjon). Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

## Årsaker til skader

### Generelt

#### Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktighet i ovnsrommet: Fuktighet i ovnsrommet over lengre tid kan forårsake korrosjon. La ovnsrommet tørke etter bruk. Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid. Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles. Pass på at ingenting kommer i klemme i ovnsdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.  
Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen under drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyve inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

### Damp

#### Obs!

- Kokekaret må være varme- og dampfast. Stekeformer av silikon egner seg ikke til kombinert bruk med damp.
- Kokekar med rustflekker: Bruk ikke kokekar med rustflekker. Selv de minste flekker kan føre til rust i ovnsrommet.
- Dryppende væske: Når du bruker ovnsformen med hull til damping, må du alltid sette inn stekebrettet, universalpannen eller ovnsformen uten hull under. Da blir væske som drypper, samlet opp.

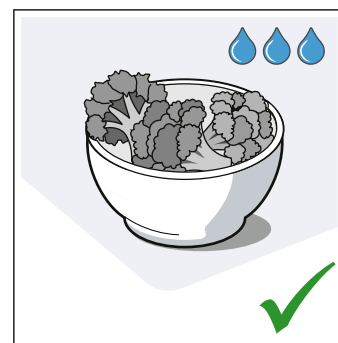
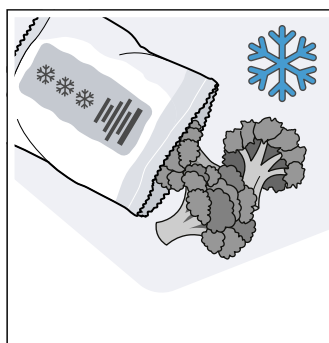
- Varmt vann i vanntanken: Varmt vann kan skade pumpen. Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.
- Skader på emaljen: Ikke slå apparatet på hvis det står vann på ovnsbunnen. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.
- Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning på betjeningsfeltet eller andre overflater på apparatet. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.
- Rengjøre vanntanken: Vanntanken må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen. Vanntanken tar skade av det. Rengjør vanntanken med en myk klut og vanlig oppvaskmiddel.

## Miljøvern

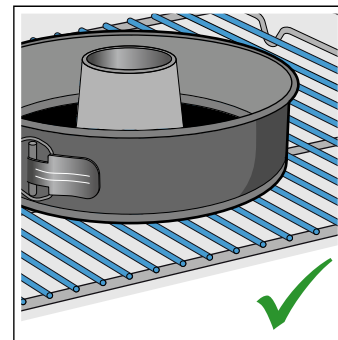
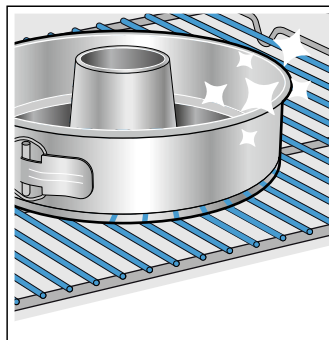
Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

### Energisparing

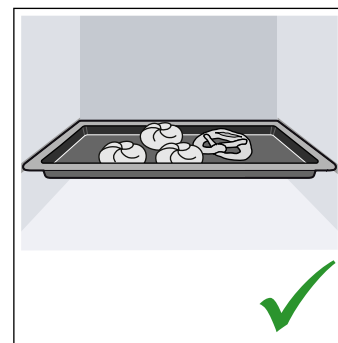
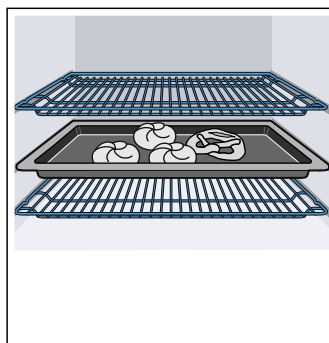
- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- La frysede matvarer tines opp før du legger dem i ovnsrommet.



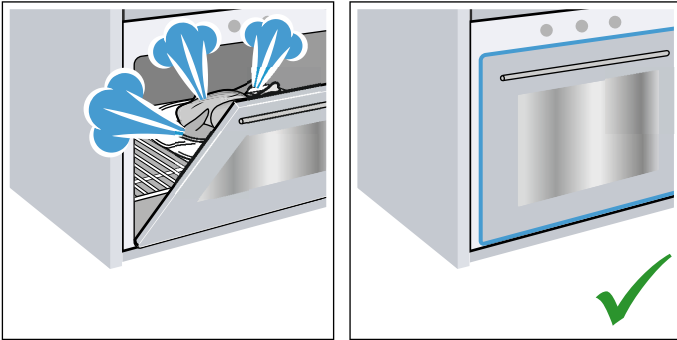
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.



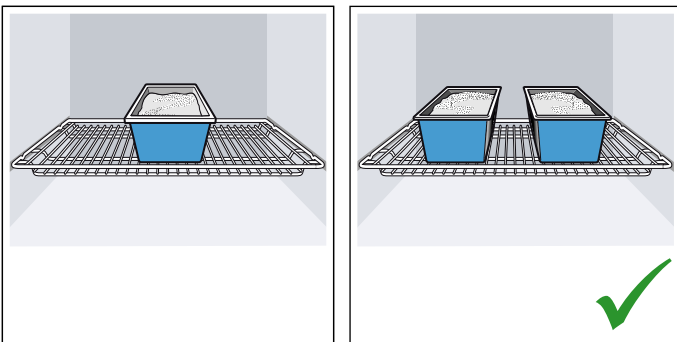
- Tilbehør som du ikke trenger, tas ut av stekeovnen.



- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.



- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Ovnrommet er ennå varmt. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre i ovnsrommet.



- Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

## Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

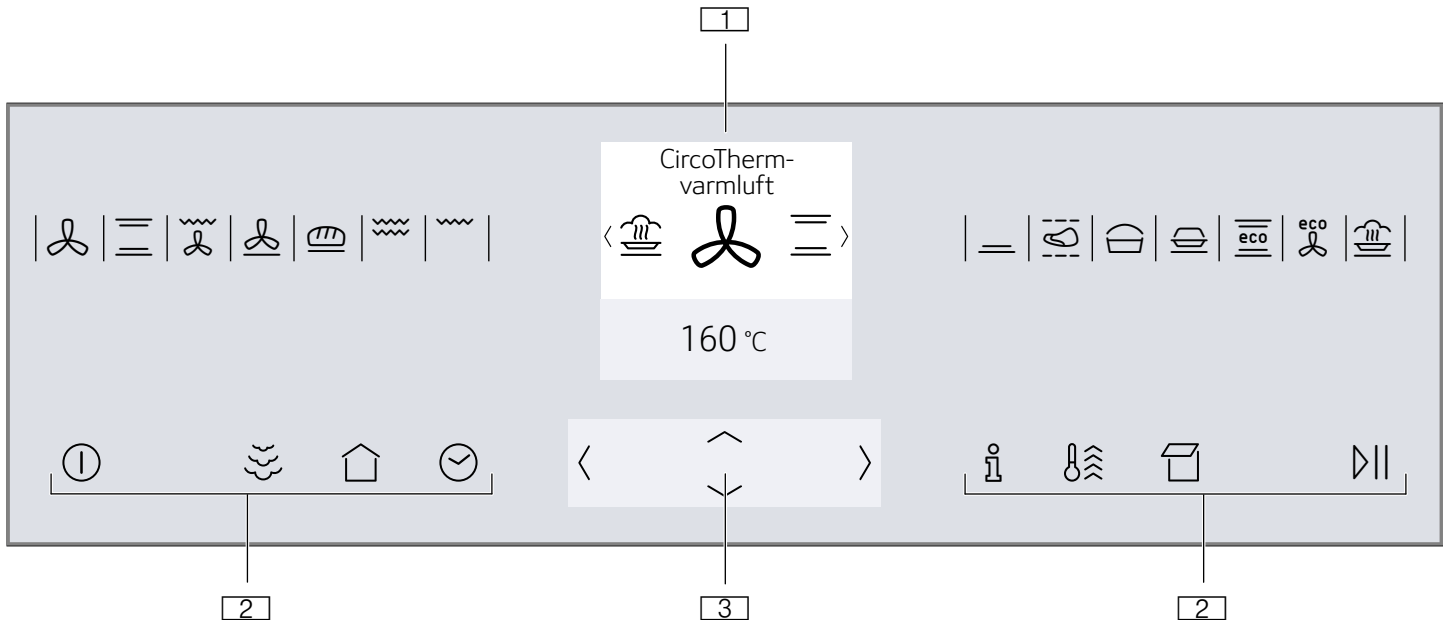
Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.



## Bli kjent med apparatet

I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

**Merk:** Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.



- 1 Display
- 2 Berøringstaster
- 3 ShiftControl-betjeningselement

## Betjeningselementer

Med betjeningselementene kan du enkelt og direkte stille inn apparatet ditt.

### Berøringstaster

Det ligger sensorer under berøringstastene. For å velge en funksjon må du trykke på tilsvarende berøringstast.

Berøringstast	Bruk
ⓘ på/av	Slå apparatet på eller av → "Slå apparatet av og på" på side 15
☁ Dampfunksjon	Koble inn dampfunksjon → "VarioSteam - tilberedning med damp" på side 16
🏠 Hovedmeny	Velge driftstyper og innstillinger → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 15
🕒 Tidsfunksjoner	Stille inn varselur, varighet eller tidsuttatt drift "Ferdig om" → "Tidsfunksjoner" på side 19
🔒 Barnesikring	Aktivere og deaktivere barnesikring → "Barnesikring" på side 20
ℹ Informasjon	Vise mer informasjon Vise aktuell temperatur → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 15

## Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet stiller du inn de forskjellige funksjonene på apparatet ditt. I displayet vises de aktuelle innstillingene.

⚡	Hurtigoppvarming	Aktivere eller deaktivere hurtigoppvarming → "Varme opp apparatet raskt" på side 16 Aktivere eller deaktivere PowerBoost → "Varme opp apparatet raskt" på side 16
🔒	Åpne deksel	Fylle eller tømme vanntanken → "Fylle vanntanken" på side 17
▶	Start/stopp	Starte eller stoppe driften → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 15


### ShiftControl-betjeningselement



Med ShiftControl-betjeningselementet kan du navigere mellom linjene i displayet og velge innstillinger. Innstillinger som kan endres, har piler på høyre og venstre side ( < > ).




Tast	Bruk	
<	Venstre	Navigere til venstre i displayet
>	Høyre	Navigere til høyre i displayet
^	Oppe	Navigere oppover i displayet
v	Nede	Navigere nedover i displayet

**Merk:** Du kan også bla raskt gjennom innstillingsverdiene ved å holde inne tasten. Når du slipper tasten, stopper blaingen.

## Hovedmeny















Trykk på berøringstasten  for å komme til hovedmenyen.

Meny	Bruk
	Varmetyper Velg ønsket varmetype og temperatur for din rett → "Slå apparatet av og på" på side 15
	Dampprogrammer Tilberede retter med damp → "Programmer" på side 22

	Grunninnstillinger Individuell tilpasning av apparatinnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 21
	Avkalking
	EasyClean Rengjøre lett tilsmussing i ovnsrommet → "Rengjøringsfunksjon" på side 26

## Meny Varmetyper

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige varmetyper. Når du slår på apparatet, kommer du rett til menyen Varmetyper.

Varmetype	Temperatur	Bruk
 CircoTherm-varmluft *	40–200 °C	Til baking og tilberedning i en eller flere høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Over-/undervarme *	50–275 °C	Til tradisjonell baking og steking i én høyde. Spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 Termogrilling *	50–250 °C	Til steking av fjærkre, hel fisk og store kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Pizzatrinn	50–275 °C	Til tilberedning av pizza og retter som trenger mye varme nedenfra. Det nedre varmeelementet og ringelementet i bakveggen avgir varme.
 Brødbakingstrinn *	180–240 °C	Til baking av brød, rundstykker og bakevarer som trenger høye temperaturer.
 Grill, stor flate	50–290 °C	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten under grillelementet blir varm.
 Grill, liten flate	50–290 °C	Til grilling av små mengder som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Den midtre flaten under grillelementet varmes.
 Undervarme	50–250 °C	Til tilberedning i vannbad og til ettersteking. Varmen kommer nedenfra.
 Langtidssteking	70–120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning av brunede, ømfintlige kjøttstykker i åpne kokekar. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
 Hevetrinn **	2 trinn	Til heving av gjærdeiger og surdeiger og til modning av yoghurt. Deigen hever raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.
 Varmholding *	60–100 °C	Til varmhoding av tilberedte retter.
 Over-/undervarme eco	50–275 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 150-250 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.
 CircoTherm eco	40–200 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter i én høyde uten forvarming. Ventilatoren fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen i ovnsrommet. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 125-200 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energieffektklasse.
 Oppvarming **	80–180 °C	Til skånsom oppvarming av retter eller til ferdigsteking av bakevarer.


 Tørke apparat      Fast innstilling      Tørk ovnsrommet etter bruk av damp.

\* Dampfunksjon mulig ved denne varmetyper (drift bare med fylt vanntank)

\*\* Dampvarmetype (drift bare med fylt vanntank)

## Ovnsromfunksjoner

Funksjonene i ovnsrommet gjør driften av apparatet enklere. For eksempel er hele ovnsrommet belyst og en kjølevifte beskytter apparatet mot overoppheting.

### Åpne ovnsdøren

Hvis du åpner ovnsdøren under løpende drift, settes driften på pause. Driften fortsetter når du lukker døren igjen.

**Merk:** Ved noen varmetyper fortsetter ovnsdriften selv om døren er åpen.

### Ovnsrombelysning

Når du åpner ovnsdøren, slås ovnsrombelysningen på. Hvis døren er åpen i over ca. 15 minutter, slås belysningen av igjen.

Ved de fleste driftstyper slås ovnsrombelysningen på så snart driften starter. Når driften er avsluttet, slås lyset av igjen.

**Merk:** I grunninnstillingene kan du velge at ovnsrombelysningen ikke skal slås på under drift. → "Grunninnstillinger" på side 21

### Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slippes ut via døren.

### Obs!

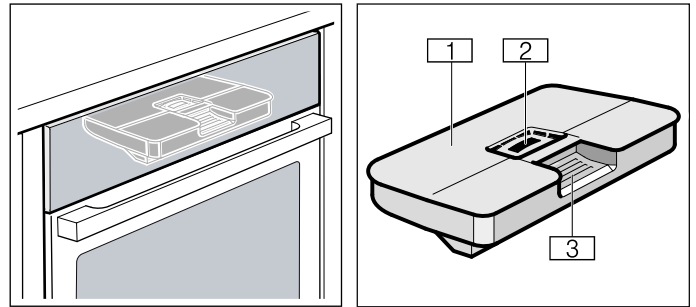
Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan apparatet overopphetes.

For at ovnsrommet skal avkjøles raskere etter at apparatet har vært i bruk, fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid.

**Merk:** Hvor lenge kjøleviften fortsetter å gå, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 21

## Vanntank

Apparatet er utstyrt med en vanntank. Vanntanken er plassert bak dekselet. Du må fylle vanntanken før du skal bruke apparatet med dampfunksjon. → "Damp" på side 16



- 1 Tanklokk
- 2 Åpne for påfylling
- 3 Håndtak for å ta ut eller sette inn vanntanken

## Tilbehør

Diverse tilbehør følger med apparatet. Her får du en oversikt over medfølgende tilbehør og riktig bruk av dette.

### Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:



Bruk bare originalt tilbehør. Dette er spesielt tilpasset ditt apparat.

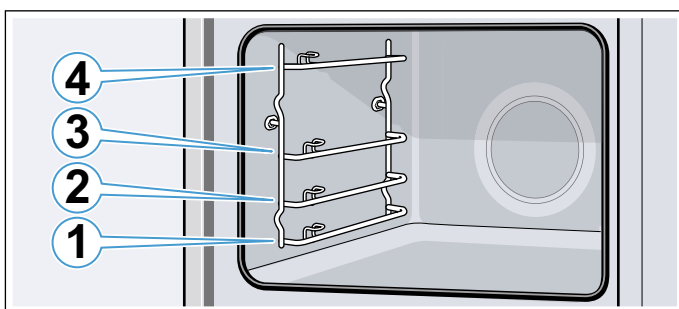
Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

**Merk:** Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Dette påvirker ikke funksjonen. Deformeringen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

### Skyve inn tilbehør

Ovnsrommet har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

På noen apparater er den øverste innsetningshøyden merket med et grillsymbol inne i ovnsrommet.




Tilbehøret kan trekkes om lag halvveis ut uten at det vipper.

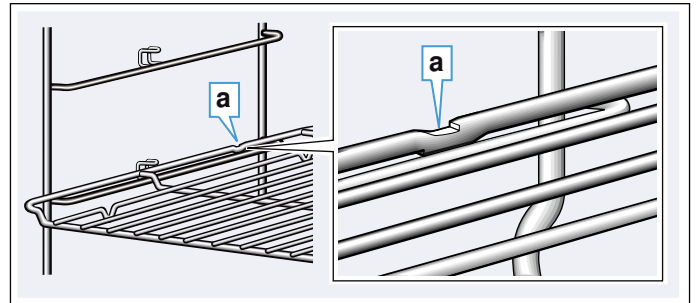
### Merknader

- Pass på at du alltid setter inn tilbehøret riktig vei i ovnsrommet.
- Skyv alltid tilbehøret helt inn i ovnsrommet, slik at det ikke kommer i kontakt med apparatdøren.

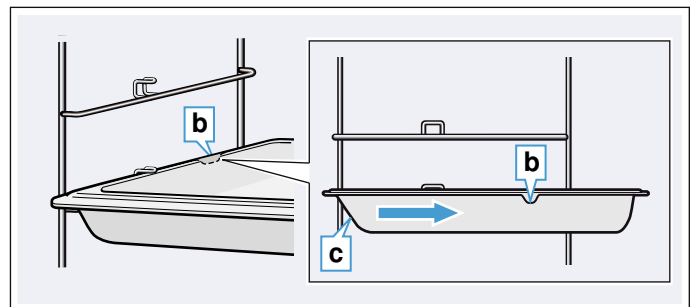
### Låsefunksjon

Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

Pass på at låsetappen **a** er plassert bak og peker ned når du skyver inn risten. Den åpne siden må vende mot apparatdøren og buen må vende nedover .



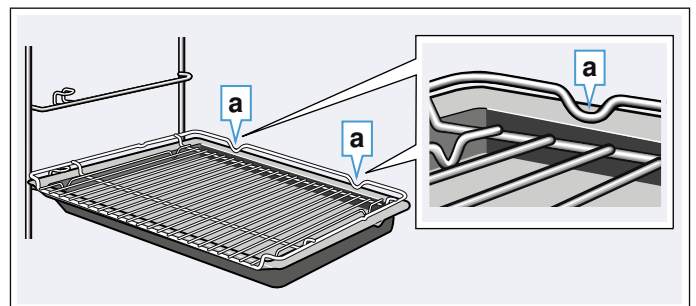
Pass på at låsetappen **b** er plassert bak og peker ned når du skyver inn bakebrettet eller universalpannen. Skråkanten på tilbehøret **c** må alltid være vendt mot stekeovnsdøren.



### Kombinere tilbehør

Du kan skyve inn risten sammen med universalpannen for å samle opp dryppende væske.

Pass på at de to avstandsholderne **a** står på den bakre kanten når du setter inn risten. Når du skyver inn universalpannen, er risten over føringsstangen for innsetningshøyden.



## Spesialtilbehør

Spesialtilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller på Internett. Du finner et omfattende tilbud til apparatet ditt i våre brosjyrer eller på Internett.

Tilgjengelighet samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

**Merk:** Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

→ "Kundeservice" på side 33

Tilbehør
Bake- og stekerist
Bakebrett
Universalpanne
Stekebrett, med slippbelegg
Universalpanne, med slippbelegg
Gratengpanne
Dampsett for stekeovn
Proff-stekepanne
Lokk til proff-stekepanne
Pizzabrett
Grillrist
Keramisk bakestein
Glassform, 5,1 liter
Glasspanne
ComfortFlex-uttrekk (1 nivå)*
Trippelt ekstra uttrekk*
* Tilbehør passer ikke inn i alle apparater, oppgi E-nummer ved bestilling

## Før første gangs idriftsetting

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger. I tillegg må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.

### Før første gangs bruk

Før du tar i bruk apparatet første gang, må du ta kontakt med vannverket og få informasjon om vannets hardhetsgrad.

Du må stille inn vannets hardhetsgrad riktig, slik at apparatet kan gi deg en påminnelse når det er tid for avkalking.

#### Obs!

- Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.  
Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.  
Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.
- Det kan forekomme funksjonsfeil ved bruk av filtrert eller avmineralisert vann.  
Apparatet ber eventuelt om etterfylling selv om vanntanken er fylt, eller dampbruken avbrytes etter 2 minutter.  
Bland eventuelt filtrert eller avmineralisert vann med mineralvann på flaske uten kullsyre i blandingsforholdet 1 til 1.

#### Merknader

- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
- Dersom du bruker bare avherdet vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avherdet".
- Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn på vannhardhetsgrad "4 svært hardt".
- Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.

Vannets hardhetsgrad	Innstilling
0	0 avherdet
1 (inntil 1,3 mmol/l)	1 mykt
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 middels
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hardt
4 (over 3,8 mmol/l)	4 svært hardt

### Første gangs bruk

Når apparatet kobles til strømmettet, vises den første innstillingen "Språk" i displayet.

#### Stille inn språk

1. Gå til nederste linje med tasten  $\vee$ .
2. Velg språk med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Naviger tilbake til "Språk" med tasten  $\wedge$ .
4. Velg neste innstilling med tasten  $\rangle$ .

### Stille inn klokkeslett

1. Bytt til neste linje med tasten  $\sim$ .
2. Velg aktuelt klokkeslett med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Trykk på tasten  $\wedge$ .
4. Velg neste innstilling med tasten  $\rangle$ .

### Stille inn dato

1. Bytt til neste linje med tasten  $\sim$ .
2. Velg aktuell dag med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Naviger tilbake til Dag med tasten  $\wedge$ .
4. Velg neste innstilling med tasten  $\rangle$ .
5. Bytt til neste linje med tasten  $\sim$ .
6. Velg aktuell måned med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
7. Naviger tilbake til Måned med tasten  $\wedge$ .
8. Velg neste innstilling med tasten  $\rangle$ .
9. Bytt til neste linje med tasten  $\sim$ .
10. Velg aktuelt år med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
11. Naviger tilbake til År med tasten  $\wedge$ .
12. Velg neste innstilling med tasten  $\rangle$ .

### Stille inn vannhardhet

1. Gå til nederste linje med tasten  $\sim$ .
2. Velg vannets hardhetsgrad med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Naviger tilbake til "Vannhardhet" med tasten  $\wedge$ .
4. Ta i bruk innstillingene med tasten  $\rangle$ .  
Første idriftsetting er avsluttet.

### Merknader

- Du kan når som helst endre disse innstillingene i grunninnstillingene.  $\rightarrow$  "Grunninnstillinger" på side 21
- Etter at apparatet er koblet til strømmen eller etter et strømbrudd, vises innstillingene for første gangs bruk i displayet.

### Rengjøre ovnsrommet

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnrommet må være lukket og tomt.

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
2. Ta ut alle emballasjerester fra ovnsrommet, f.eks. isoporkuler.
3. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
4. Slå på apparatet med berøringstasten ①.
5. Fyll vanntanken.  $\rightarrow$  "Fulle vanntanken" på side 17
6. Still inn angitt varmetype, temperatur og dampfunksjon og start apparatet.  $\rightarrow$  "VarioSteam – tilberedning med damp" på side 16

Innstillinger	
Varmetype	CircoTherm varmluft $\mathcal{L}$ med damp $\mathcal{D}$ (intensitet: kraftig)
Temperatur	Maks.
Varighet	1 time

7. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
8. Slå av apparatet med berøringstasten ① etter angitt varighet.
9. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
10. Rengjør glatte flater med vaskevann og en klut.
11. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.  $\rightarrow$  "Etter hver bruk med damp" på side 18


### Rengjøre tilbehør

Rengjør tilbehøret nøye med vaskevann og en myk klut eller en myk børste.

## Betjening av apparatet

Du kjenner betjeningselementene og hvordan de fungerer. Her beskriver vi hvordan du stiller inn apparatet. Du får vite som skjer når du slår apparatet av og på, og hvordan du stiller inn driftstypene.

### Slå apparatet av og på

Trykk på berøringstasten  for å slå apparatet på eller av.

Etter at du har slått av apparatet, vises det om restvarmen er høy eller lav i displayet.



Display	Betydning
-H-	Restvarme høy (over 120 °C)
-h-	Restvarme lav (mellom 60 °C og 120 °C)

### Merknader






- Visse indikasjoner og meldinger i displayet, f.eks. angående restvarme i ovnsrommet, er synlige også når apparatet er slått av.
- Etter apparatdrift fortsetter kjøleviften hørbart å gå inntil ovnsrommet langt på vei er avkjølt.
- Slå av apparatet når du ikke bruker det. Apparatet slår seg automatisk av hvis det ikke er stilt inn noe over lengre tid.

### Stille inn og starte apparatdrift




Eksempel: CircoTherm-varmluft  med 170 °C


1. Trykk på berøringstasten  for å slå på apparatet. Du kommer rett til menyen Varmetyper .




2. Velg varmetype med tasten  eller .
3. Bytt til neste linje med tasten .
4. Velg temperatur med tasten  eller .



**Merk:** Avhengig av driftstype kan du foreta flere innstillinger. Bytt til neste linje med tasten  for å foreta flere innstillinger. Velg innstilling med tasten  eller .

5. Trykk på berøringstasten  for å starte apparatdriften. Oppvarmingsindikatoren og tiden vises i displayet.

**Merk:** Hvis du vil at hovedmenyen  skal åpnes når du slår på apparatet, kan du velge hovedmenyen i kapittelet grunninnstillinger under "Drift etter innkobling". → "Grunninnstillinger" på side 21

### Foreslåtte verdier

Apparatet foreslår en temperatur eller et varmetrinn for hver varmetype. Du kan velge å bruke disse verdiene eller endre dem i tilsvarende område.


### Oppvarmingsindikator

Så snart en varmetype startes, vises oppvarmingsindikatoren i displayet. Oppvarmingsindikatoren viser temperaturstigningen i ovnsrommet.

### Driftstid



Når en varmetype er startet, vises driftstiden. Driftstiden teller oppover under drift. Slik kan du kontrollere hvor lenge driften har pågått.

### Vise aktuell temperatur

Trykk på berøringstasten  for å vise den aktuelle temperaturen i displayet.







Den aktuelle temperaturen vises kort og bare under oppvarmingen.

### Mer informasjon

Når berøringstasten  lyser, kan du vise mer informasjon. Trykk da på berøringstasten . Informasjonen vises i noen sekunder.

### Endre eller avbryte apparatdriften


#### Endre apparatdriften

1. Stopp driften med berøringstasten .
2. Naviger til linjen med innstillingen som skal endres, med tasten  eller .
3. Endre innstillingen med tasten  eller .
4. Start den endrede driften med berøringstasten .

#### Merknader

- Kjøleviften kan fortsette å gå selv om driften er avbrutt.
- Etter endring av temperaturen teller driftstiden videre. Etter bytte av varmetype begynner driftstiden å telle på nytt.




#### Avbryte apparatdriften

Hold berøringstasten  inne inntil apparatdriften er avbrutt.



**Merk:** Driftstyper som rengjøringsfunksjonen kan ikke avbrytes.

## Varme opp apparatet raskt






Med de to funksjonene hurtigoppvarming og PowerBoost kan du oppnå kortere oppvarmingstid. Om apparatet varmes opp med hurtigoppvarming eller PowerBoost, avhenger av hvilken varmetype som er valgt. Ved bruk av PowerBoost kan du, i motsetning til ved bruk av hurtigoppvarming, sette retten inn i en kald ovn før oppvarmingen begynner. Med PowerBoost skal du kun sette inn mat på ett nivå

Funksjon	Varmetype	Sett retten inn i ovnsrommet.
Hurtigoppvarming	over-/undervarme 	etter oppvarming
PowerBoost*	CircoTherm varmluft  brødbakingstrinn 	før oppvarming
* ikke tilberedt mat på flere nivåer		







### Merknader

- Hvis berøringstasten  lyser, kan du aktivere hurtigoppvarmingen eller PowerBoost.
- Trykk på berøringstasten  for å deaktivere hurtigoppvarmingen eller PowerBoost før tiden.

### Aktivere hurtigoppvarming

1. Still inn over-/undervarme  og temperatur.  
**Merk:** Still inn en temperatur på over 100 °C, slik at apparatet kan forvarmes raskt.
2. Trykk på berøringstasten  for å slå på apparatet.
3. Trykk på berøringstasten  for å aktivere hurtigoppvarmingen.  
Symbolet  vises i displayet.
4. Når innstilt temperatur er nådd, slår hurtigoppvarmingen seg automatisk av. Symbolet  slukker i displayet. Sett retten inn i ovnsrommet.

### Aktivere Powerboost-funksjonen

1. Still inn CircoTherm-varmluft  eller brødbakingstrinn  og temperatur.  
**Merk:** Still inn en temperatur på over 100 °C, slik at apparatet kan forvarmes raskt.
2. Sett retten på et nivå i ovnsrommet.
3. Trykk på berøringstasten  for å slå på apparatet.
4. Trykk på berøringstasten  for å aktivere PowerBoost.  
Symbolet  vises i displayet.  
Etter at den innstilte temperaturen er nådd, slår PowerBoost seg av automatisk. Symbolet  slukker i displayet.

## Damp

Ved enkelte varmetyper kan du tilberede maten med dampfunksjon. Dessuten kan du velge mellom varmetypene hevetrinn og oppvarming.

### Advarsel – Fare for skålding!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.

## Lyder

### Pumpe

Under drift og etter utkobling kan du høre en brummende lyd. Lyden oppstår under funksjonskontroll av pumpen. Det er en vanlig driftslyd.

### Betjeningspanel

Under åpning av betjeningspanelet kan du høre en brummende eller klikkende lyd. Lyden oppstår når betjeningspanelet skyves ut. Det er vanlige driftslyder.

## VarioSteam – tilberedning med damp

Under tilberedning med dampfunksjon frigis det damp i ovnsrommet med ulikt tidsintervall og ulik intensitet. Dermed blir stekeresultatet bedre.

### Retten

- får sprø skorpe
- får blank overflate
- blir saftig og mør inni
- får bare minimal volumreduksjon

Du kan selv stille inn ønsket kombinasjon av varmetype og dampintensitet. Bruk opplysningene i tabellene for å velge egnet varmetype og dampintensitet. Eller velg et av dampprogrammene. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 33 → "Programmer" på side 22






### Dampintensitet

Ved tilførsel av damp kan du velge mellom følgende intensiteter:

- lav
- middels
- sterk

### Egnede varmetyper

Du kan slå på damp i forbindelse med disse varmetypene:

- CircoTherm varmluft 
- over-/undervarme 
- termogrilling 
- brødbakingstrinn 
- varmholding 



## Start

1. Trykk på berøringstasten ①.
2. Fyll vanntanken.
3. Still inn varmetype og temperatur.
4. Trykk på berøringstasten ☹ for å slå på dampfunksjonen.
5. Med tasten ∨ kan du gå til linjen med dampintensitet ☹.
6. Velg dampintensitet med tasten < eller >.
7. Trykk på berøringstasten ▷||. Apparatet starter driften.

**Merk:** Dersom vanntanken blir tom under bruk av dampfunksjon, viser displayet en oppfordring om å fylle vanntanken. Driften fortsetter uten tilførsel av damp.

## Avbryte tilførsel av damp

Trykk på berøringstasten ☹ for å avbryte tilførselen av damp før tiden.

**Merk:** Driften fortsetter uten tilførsel av damp.

## Avbryte apparatdriften

Hold berøringstasten ▷|| inne inntil apparatdriften er avbrutt.

## Avslutt

Trykk lett på berøringstasten ① for å slå av apparatet.

## Hevetrinn

Med varmetypen hevetrinn ⊖ heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur, og den tørker ikke ut.

Det er to mulige hevetrinn. Bruk opplysningene i tabellene for å velge riktig trinn. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 33

**Merk:** Dersom vanntanken går tom for vann under hevingen, avbrytes driften. Fyll vanntanken.

## Start

1. Trykk på berøringstasten ①.
2. Fyll vanntanken.  
**Merk:** Slå bare på hevetrinn når ovnsrommet er helt avkjølt (romtemperatur).
3. Velg hevetrinn ⊖ med tasten < eller >
4. Gå til neste linje med tasten ∨.
5. Velg trinn med tasten < eller >.
6. Gå til neste linje med tasten ∨.
7. Velg varighet med tasten < eller >.
8. Trykk på berøringstasten ▷||. Apparatet starter driften.

Når den innstilte varigheten er utløpt, hører du et lydsignal, og apparatet avslutter driften automatisk. Trykk på berøringstasten ⊖ for å slå av lydsignalet.

## Avbryte

Hold berøringstasten ▷|| inne inntil apparatdriften er avbrutt.

## Avslutt

Trykk lett på berøringstasten ① for å slå av apparatet.

## Oppvarming

Med varmetypen oppvarming ☹ kan du varme opp tilberedte retter på en skånsom måte eller friske opp bakst fra dagen før. Damptilførselen starter automatisk.

**Merk:** Dersom vanntanken går tom for vann under oppvarming, avbrytes driften. Fyll vanntanken.

## Start

1. Trykk på berøringstasten ①.
2. Fyll vanntanken.
3. Velg oppvarming ☹ med tasten < eller >.
4. Gå til neste linje med tasten ∨.
5. Velg temperatur med tasten < eller >.
6. Gå til neste linje med tasten ∨.
7. Velg varighet med tasten < eller >.
8. Trykk på berøringstasten ▷||. Apparatet starter driften.

Når den innstilte varigheten er utløpt, hører du et lydsignal, og apparatet avslutter driften automatisk. Trykk på berøringstasten ⊖ for å slå av lydsignalet.

## Avbryte

Hold berøringstasten ▷|| inne inntil apparatdriften er avbrutt.

## Avslutt

Trykk lett på berøringstasten ① for å slå av apparatet.

## Fylle vanntanken

Vanntanken er plassert bak dekselet. Før du starter drift med damp, åpner du dekselet og fyller vann i vanntanken.

Forsikre deg om at vannets hardhetsgrad er riktig innstilt. → "Grunninnstillinger" på side 21

### ⚠ Advarsel – Fare for personskader og brann!

Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss. Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene inne i ovnsrommet (eksplodere). Ovnsdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

### ⚠ Advarsel – Fare for forbreining!

Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm. Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt. Ta vanntanken ut av tanksjakten.

### Obs!

Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.  
Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.  
Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.

**Obs!**


Det kan forekomme funksjonsfeil ved bruk av filtrert eller avmineralisert vann.

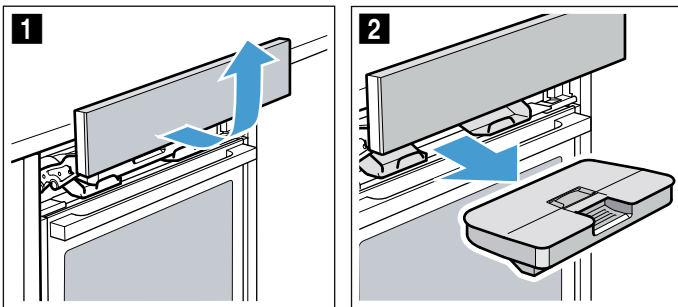
Apparatet ber eventuelt om etterfylling selv om vanntanken er fylt, eller dampbruken avbrytes etter 2 minutter.

Bland eventuelt filtrert eller avmineralisert vann med mineralvann på flaske uten kullsyre i blandingsforholdet 1 til 1.

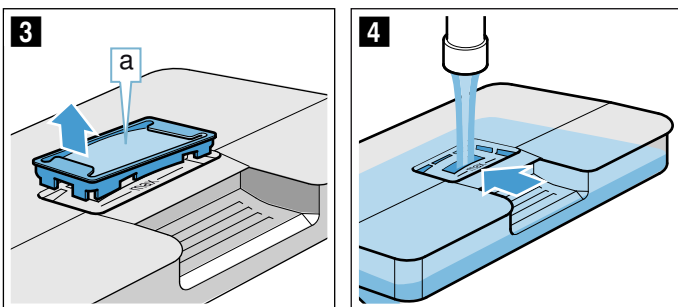
**Merknader**

- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
- Dersom du bruker bare avkalket vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avkalket".
- Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn vannhardhetsgraden til "4 svært hardt".
- Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.

1. Trykk på berøringsstasten . Dekselet skyves automatisk fremover.
2. Skyv dekselet frem med begge hender og deretter opp, slik at det går i inngrep (bilde 1).
3. Løft vanntanken og ta den ut av tanksjakten (bilde 2).

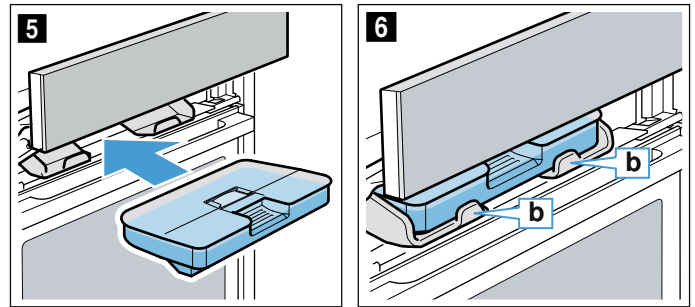


4. Trykk lokket ned langs tetningen slik at det ikke lekker vann ut av vanntanken.
  5. Ta ut tanklokket **a** (bilde 3).
- Merk:** Dette tanklokket **a** finnes ikke på alle apparattyper.
6. Vanntanken skal fylles med kaldt vann til "max"-merket (bilde 4).



7. Sett tanklokket **a** tilbake på plass i åpningen på vanntanken.

8. Sett inn den fylte vanntanken (bilde 5). Sørg for at vanntanken går i inngrep bak de to holderne **b** (bilde 6).



9. Skyv dekselet langsomt nedover og trykk det deretter bakover til det er helt lukket. Vanntanken er fylt. Du kan nå begynne å bruke ovnen med damp.

**Etterfyll vanntanken****Merknader**

- Driften med dampfunksjon fortsetter uten tilførsel av damp.
- Dersom vanntanken går tom for vann under heving eller oppvarming, avbrytes driften. Fyll vanntanken.

1. Åpne dekselet.
2. Ta ut vanntanken og etterfyll.
3. Sett inn den fylte vanntanken og lukk dekselet.

**Etter hver bruk med damp****⚠ Advarsel – Fare for skålding!**

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.

**⚠ Advarsel – Forbrenningsfare!**


Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

**Obs!**

Skader på emaljen: Ikke slå apparatet på hvis det står vann på ovnsbunnen. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.

Etter hver bruk av dampfunksjon pumpes restvannet tilbake til vanntanken. Tøm vanntanken og tørk den. Det forblir fuktighet i ovnsrommet. Tørk ovnsrommet.

**Merknader**

- Etter at apparatet er slått av, lyser berøringsknappen  litt lenger for å minne deg på at du må tømme vanntanken.
- Fjern kalkflekker med en klut dyppet i eddik, skyll med rent vann og tørk med en myk klut.

## Tømme vanntanken

### Obs!

- Ikke tørk vanntanken i det varme ovnsrommet. Vanntanken tar skade av det.
- Rengjør ikke vanntanken i oppvaskmaskin. Vanntanken tar skade av det.

1. Åpne dekselet.
2. Ta ut vanntanken.
3. Ta lokket til vanntanken forsiktig av.
4. Tøm vanntanken, rengjør den med oppvaskmiddel og skyll den nøye med rent vann.
5. Tørk av alle deler med en myk klut.
6. Tørk godt av tetningen på lokket.
7. La tørke med åpent lokk.
8. Sett dekselet på vanntanken og trykk på plass.
9. Sett inn vanntanken og lukk dekselet.

### Starte tørking

Ovnsrommet varmes opp under tørkingen, slik at fuktigheten fordampes. Etterpå åpner du ovnsdøren, slik at vanddampen strømmer ut av ovnsrommet.

### Obs!

Skader på emaljen: Ikke slå apparatet på hvis det står vann på ovnsbunnen. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Sterk tilsmussing i ovnsrommet må fjernes umiddelbart, og fuktighet skal tørkes bort fra ovnsbunnen.
3. Ved behov skal du trykke lett på berøringstasten ① for å slå på apparatet.
4. Velg "Tørk apparat {{{" med tasten < eller >.
 


**Merk:** Temperaturen og varigheten vises. De kan ikke endres.
5. Trykk på berøringstasten >||. Tørkingen startes og avsluttes automatisk igjen etter ca. 10 minutter.
6. Slå av apparatet.
7. Åpne ovnsdøren og la den være åpen i 1 til 2 minutter for å slippe ut fuktigheten i ovnen.

### Tørke ovnsrommet for hånd

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk av ovnsrommet med en svamp.
4. La ovnsdøren stå åpen 1 time, slik at ovnsrommet får tørke helt.

## Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

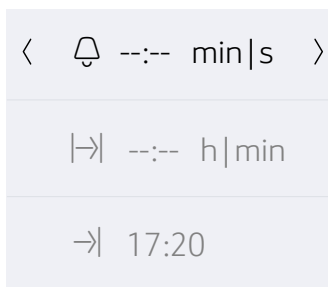
Tidsfunksjoner	Bruk
 Varselur	Varseluret fungerer som en tidtaker. Apparatet slår seg ikke automatisk av og på.
>  Varighet	Når den innstilte varigheten er utløpt, slår apparatet seg automatisk av.
->  Ferdig om	Apparatet slår seg automatisk på og automatisk av etter en innstilt sluttid eller etter at en innstilt varighet er utløpt.

**Merk:** Når du stiller inn tidsfunksjoner, øker tidsintervallet jo høyere verdier du stiller inn. Eksempel: En varighet på inntil en time kan du stille inn på minuttet, mens en varighet på over en time stilles inn i trinn på fem minutter.

### Vise og skjule tidsfunksjoner

Du viser og skjuler tidsfunksjonene ved å trykke på berøringstasten ①.



**Merk:** Etter en bestemt tid forsvinner de viste tidsfunksjonene automatisk igjen. Hvis du allerede har stilt inn en varighet, blir denne tatt i bruk.



### Stille inn varselur

Varseluret kan stilles inn både når apparatet er slått av og på.








1. Trykk på berøringstasten ①. I displayet vises tidsfunksjonene.
2. Velg varighet med tasten >.
 


**Merk:** Naviger til linjen  varselur med tasten < når apparatet er slått på og velg deretter varighet med tasten >.
3. Trykk på berøringstasten ② for å starte varseluret. Symbolet  vises i displayet. Varseluret teller ned.

**Merk:** Når den innstilte tiden er utløpt, hører du et lydssignal. Trykk på berøringstasten ③ for å slå av lydssignalet.

## Stille inn varighet

Når den innstilte varigheten er utløpt, slår apparatet seg av automatisk. Funksjonen kan kun brukes i kombinasjon med en varmetype.

1. Trykk på berøringstasten .
2. Still inn varmetype og temperatur.
3. Trykk på berøringstasten .  
I displayet vises tidsfunksjonene.
4. Still inn varigheten med tasten  eller .  
– Tasten  foreslått verdi 10 minutter  
– Tasten  foreslått verdi 30 minutter
5. Trykk på berøringstasten  for å starte den innstilte varigheten.

Når den innstilte varigheten er utløpt, hører du et lydssignal og apparatet avslutter driften automatisk. Trykk på berøringstasten  for å slå av lydssignalet.







## Tidsutsatt drift - "Ferdig om"


Apparatet slås automatisk på og av igjen til forhåndsvalgt sluttid. Still inn en varighet og fastsett når driften skal være slutt.

Tidsutsatt drift kan bare brukes i kombinasjon med en varmetype.






### Merknader

- Pass på at maten ikke står så lenge i stekeovnen at den blir bedervet.
- Ikke alle varmetyper kan startes med tidsutsatt drift.

1. Skyv retten inn i ovnsrommet på egnet tilbehør og lukk apparatdøren.
2. Trykk på berøringstasten .
3. Still inn varmetype og temperatur.
4. Trykk på berøringstasten .  
I displayet vises tidsfunksjonene.
5. Velg varighet med tasten .
6. Naviger til linjen "→) Ferdig om" med tasten .
7. Velg slutt klokkeslett med tasten .
8. Trykk på berøringstasten .  
Apparatet venter til et passende tidspunkt for å starte driften.

Når programmet er slutt, hører du et lydssignal og apparatet avslutter driften automatisk. Trykk på berøringstasten  for å slå av lydssignalet.

## Kontrollere, endre eller slette innstillinger



1. Trykk på berøringstasten .  
I displayet vises tidsfunksjonene.
2. Naviger mellom linjene med tasten  eller .
3. Endre om nødvendig innstilling med tasten  eller .  
Slett en klokkefunksjon ved å stille inn "00:00".  
Innstillingen tas automatisk i bruk.

## Barnesikring

For at ikke barn utilsiktet skal slå på eller endre innstillinger på apparatet, er apparatet utstyrt med barnesikring.

Apparatet er utstyrt med to forskjellige sperrer.











Sperring	Aktivere/deaktivere
Automatisk barnesikring	Via menyen Innstillinger → "Grunninnstillinger" på side 21
Engangsbarnesikring	Via berøringstasten 

**Merk:** Når du aktiverer en barnesikring, blir betjeningsfeltet sperret. Unntaket er berøringstastene  og . Du kan når som helst deaktivere barnesikringen.



## Automatisk barnesikring

Betjeningsfeltet blir sperret slik at apparatet ikke kan slås på. For å slå det på må den automatiske barnesikringen avbrytes. Apparatet blir automatisk sperret etter bruk.












### Aktivere

1. Trykk på berøringstasten .
2. Trykk på berøringstasten .
3. Velg "Innstillinger" med tasten .
4. Bytt til neste linje med tasten .
5. Velg "Automatisk barnesikring" med tasten .
6. Bytt til neste linje med tasten .
7. Velg "Aktivert" med tasten .
8. Trykk på berøringstasten .
9. Bytt til neste linje med tasten  for å lagre innstillingen.  
"Automatisk barnesikring" er aktivert. Etter utkobling vises symbolet  i displayet.

### Avbryte

1. Hold berøringstasten  inne til "Barnesikring deaktivert" vises i displayet.
2. Trykk på berøringstasten .
3. Slå på ønsket apparatdrift.

### Deaktivere

1. Hold berøringstasten  inne til "Barnesikring deaktivert" vises i displayet.
2. Trykk på berøringstasten .
3. Trykk på berøringstasten .
4. Velg "Innstillinger" med tasten .
5. Bytt til neste linje med tasten .
6. Velg "Automatisk barnesikring" med tasten .
7. Bytt til neste linje med tasten .
8. Velg "Deaktivert" med tasten .
9. Trykk på berøringstasten .
10. Bytt til neste linje med tasten  for å lagre innstillingen.  
"Automatisk barnesikring" er deaktivert.
11. Trykk på berøringstasten .

## Engangsbarnesikring

Betjeningsfeltet blir sperret slik at apparatet ikke kan slås på. For å slå det på må engangsbarnesikringen deaktiveres. Når apparatet er slått av, er ikke betjeningsfeltet sperret lenger.


### Aktivere og deaktivere

1. Hold inn berøringstasten til "Barnesikring aktivert" vises i displayet.  
Barnesikringen er aktivert.
2. Hold berøringstasten ☹ inne til "Barnesikring deaktivert" vises i displayet.  
Barnesikringen er deaktivert.

## Grunninnstillinger

For at du skal kunne betjene apparatet ditt enkelt og optimalt, kan du foreta forskjellige innstillinger. Disse innstillingene kan du endre ved behov.

### Endre grunninnstillingene

1. Trykk på berøringstasten ①.
2. Trykk på berøringstasten ⏴.
3. Velg "Innstillinger"  med tasten < eller >.
4. Gå til neste linje med tasten ∨.
5. Velg innstilling med tasten < eller >.
6. Gå til neste linje med tasten ∨.
7. Velg innstilling med tasten < eller >.
8. Trykk på berøringstasten ⏴.
9. Trykk på "Lagre" med tasten ∨ for å lagre innstillingen.  
Trykk på "Forkast" med tasten ^ for å forkaste innstillingen.

### Liste over grunninnstillinger




Innstilling	Utvalg
Språk	Velge språk
Klokkeslett	Stille inn aktuelt klokkeslett
Dato	Stille inn aktuell dato
Vannets hardhet	0 (avherdet) 1 (mykt) 2 (middels) 3 (hardt) 4 (svært hardt)
Favoritter	Velg varmetyper som skal vises i menyen Varmetyper → "Fastsette favoritter" på side 22
Signaltone varighet	Kort Middels Lang
Tastelyd	Slått av (unntak: tastelyd for berøringstast ① er på) Slått på
Lysstyrke i displayet	Kan stilles inn i 5 trinn
Klokkedisplay	Digital Av
Belysning	I drift på I drift av
Barnesikring*	Kun tastesperre Dørsperre og tastesperre
Automatisk barnesikring	Deaktivert Aktivert
Drift etter innkobling	Hovedmeny Varmetyper Dampprogrammer


Nattdemping	Slått av Slått på (displayet er dempet mellom kl. 22.00 og kl. 05.59)
Merkelogo	Visninger Ikke vis
Vifte etterløpsti	Anbefalt Minimum
Uttrekkssystem	Nei Ja (dobbeluttrekk eller trippelt uttrekk ettermontert)
Fabrikkinnstillinger	Laste
*) Denne grunninnstillingen er ikke valgbar på alle apparatyper	

## Fastsette favoritter

Du kan velge hvilke varmetyper som skal vises i menyen Varmetyper.

**Merk:** Varmetyperne "CircoTherm-varmluft", "Termogrilling" og "Grill, stor flate" vises alltid i menyen Varmetyper. Disse kan ikke deaktiveres.

1. Trykk på berøringstasten .
2. Trykk på berøringstasten .
3. Velg "Innstillinger"  med tasten < eller >.
4. Gå til neste linje med tasten ∨.
5. Velg "Favoritter" med tasten < eller >.
6. Gå til neste linje med tasten ∨.
7. Velg varmetype med tasten < eller >.
8. Gå til neste linje med tasten ∨.
9. Velg "Aktivert" eller "Deaktivert" med tasten < eller >.
 

**Merk:** Hvis du velger "Aktivert", vises varmetypen i menyen Varmetyper. Hvis du velger "Deaktivert", vises ikke varmetypen i menyen Varmetyper.
10. Trykk på berøringstasten .
11. Trykk på "Lagre" med tasten ∨ for å lagre innstillingen.  
Trykk på "Forkast" med tasten ^ for å forkaste innstillingen.

## Programmer

Med programmene kan du enkelt tilberede retter. Du velger program og angir vekten på matvarene. Programmet sørger for optimal innstilling.

Ovnsrommet må ikke være for varmt for de valgte rettene hvis du skal oppnå gode resultater. Hvis det skjer, vises et varsel i displayet. La ovnsrommet avkjøles og start på nytt.

### Innstillingstips

- Resultatet avhenger av kvaliteten på matvarene og typen kokekar. Bruk kun råvarer av god kvalitet og kjøtt med kjøleskapstemperatur for å oppnå best resultater. Ved tilberedning av dypfryste retter, tilberedes de rett fra fryseboksen.
- Ved noen retter blir du bedt om å oppgi vekten. Da stiller apparatet inn tid og temperatur av seg selv. Det er ikke mulig å stille inn vektverdier utenom det angitte vektområdet.
- Ved steking For programmer som apparatet velger temperatur for, kan temperaturene komme opp i 300 °C. Pass derfor på at du bruker varmebestandige kokekar.
- Du ser informasjon om f.eks. kokekar, innsetningshøyde eller væsketilførsel for kjøtt. Ved noen retter må du f.eks. snu eller røre i maten under tilberedningen. I slike tilfeller vises en melding i displayet kort tid etter start. Et signal minner deg på det til rett tid.
- Bakerst i bruksanvisningen finner du informasjon om egnede kokekar og tips og triks for tilberedning.

### Damp

Apparatet tilbyr programmer for dampfunksjonen som gjør at du kan tilberede retter på en enkel og profesjonell måte.

Du finner informasjon om dampfunksjonene i de enkelte kapitlene. → "Damp" på side 16

### Advarsel – Fare for skålding!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.

### Velge rett

I følgende tabell finner du passende innstillinger for de rettene som står oppført.

Retter
Loff, uten form
Hvetebrød, grovbrød uten form
Hvetebrød, grovbrød i brødform
Blandingsbrød av rug med gjær i brødform
Pide (tyrkisk flatt brød)
Kringle, uten fyll / krans
Sukkerbrød

Retter
Svinestek med svor
Nakkestek av svin uten bein
Røkt svinekjøtt uten bein / rullestek
Oksefilet, fersk, medium
Roastbiff, fersk, medium
Roastbiff, fersk, engelsk
Kylling, hel, fersk
Kylling i stykker, fersk
Gås, and, uten fyll, fersk
Fisk, hel
Varme opp tilberedt tilbehør

## Stille inn program

Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for valgte mattyper.

1. Trykk på berøringstasten ① for å slå på apparatet.
2. Trykk på berøringstasten ⏏.
3. Velg "Dampprogrammer" med tasten < eller >.
4. Gå til neste linje med tasten ∨.
5. Velg ønsket dampprogram med tasten < eller >.
6. Gå til neste linje med tasten ∨.
7. Still inn vekten med tasten < eller >.
8. Gå til neste linje med tasten ∨.

Det vises en melding om hvilken innsetningshøyde og hva slags kokekar som skal brukes.

9. Trykk på berøringstasten ⏏ for å starte apparatdriften.  
Antatt varighet vises.

**Merk:** Den viste varigheten kan ved noen programmer endre seg i løpet av de første minuttene, fordi oppvarmingstiden f.eks. avhenger av matvarenes og vannets temperatur.

Når den innstilte varigheten er utløpt, hører du et lydsignal og apparatet avslutter driften automatisk. Trykk på berøringstasten ⏏ for å slå av lydsignalet.

Noen programmer byr på muligheten til å ettersteke retten.

Hvis du er fornøyd med tilberedningsresultatet, velger du "Avslutt" med tasten ∨.

Hvis du ikke er fornøyd med tilberedningsresultatet, kan du ettersteke maten.

## Ettersteking

1. Velg "Ettersteking" med tasten ∨.
2. Tilpass den foreslåtte innstillingen med tasten < eller > ved behov.
3. Trykk på berøringstasten ⏏ for å starte "Ettersteking".

## Avbryte

Hold berøringstasten ⏏ inne inntil apparatdriften er avbrutt.

## Slå av apparatet

Trykk på berøringstasten ① for å slå av apparatet.

## Døgninnstilling

Med døgninnstillingen kan du stille inn en varighet på inntil 74 timer. Rettene i ovnsrommet holder seg varme uten at du må slå av eller på.

## Starte døgnfunksjon

Før du kan benytte døgninnstillingen, må du aktivere den via Favoritter i grunninnstillingene. → "Fastsette favoritter" på side 22

Når døgnfunksjonen er aktivert, kan du velge den i menyen Varmetyper.

Apparatet varmer med over-/undervarme. Du kan stille inn en temperatur på mellom 85 og 140 °C.

1. Trykk på berøringstasten ①.
2. Velg "Døgnfunksjon" med tasten < eller >.
3. Bytt til neste linje med tasten ∨.
4. Velg temperatur med tasten < eller >.
5. Bytt til neste linje med tasten ∨.
6. Velg varighet med tasten < eller >.
7. Trykk på berøringstasten ⏏.  
Apparatet starter driften.

## Merknader

- Når døgnfunksjonen er startet, kan du ikke lenger endre noen innstillinger eller avbryte driften med berøringstasten ⏏.
- Driften avbrytes ikke om du åpner apparatdøren.

Når varigheten for døgnfunksjonen er utløpt, hører du et lydsignal. Apparatet slutter å varme. Slå av apparatet med berøringstasten ①.

## Avbryte døgnfunksjonen

Trykk på berøringstasten ① for å avbryte døgnfunksjonen.

## Rengjøringsmiddel

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge så fremt du sørger for nøye vedlikehold og rengjøring. Her finner du beskrivelse av hvordan apparatet skal vedlikeholdes og rengjøres.

### Egnet rengjøringsmiddel

De ulike overflatene kan ta skade hvis du bruker feil type rengjøringsmidler. Det er derfor viktig å ta hensyn til opplysningene nedenfor. Hvilke områder som finnes på ditt apparat, avhengig av apparattypen.

#### Obs!

#### Overflateskader

Ikke bruk

- skarpe eller skurende rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- harde skureputer eller pussesvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle
- spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring ved varme

Vask nye svamper grundig før bruk.

**Tips:** Hos kundeservice får du anbefalte rengjørings- og pleiemidler. Følg anvisningene fra produsenten.

#### Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Område	Rengjøring
<b>Utsiden av apparatet</b>	
Front i rustfritt stål	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust.</p> <p>Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.</p>
Kunststoff	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p>
Lakkerte overflater	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p>
Betjeningsfelt	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p> <p>Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på betjeningsfeltet. Disse flekkene lar seg ellers ikke fjerne.</p>

Glassruter	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål.</p>
Dørhåndtak	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene er ellers vanskelige å fjerne.</p>
<b>Innsiden av apparatet</b>	
Emaljerte og selvrensende flater	<p>Se informasjonen om overflatene i ovnsrommet i tabellen bak i denne bruksanvisningen.</p>
Glassdeksel for ovnsrombelysning	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.</p>
Dørtetning Må ikke tas av.	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.</p> <p>Ikke bruk skuremidler.</p> <p>Kontroller at dørtetningen sitter som den skal etter rengjøringen. → "Etter rengjøring" på side 25</p>
Dørdeksel	<p>av rustfritt stål: Bruk rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Følg produsentens anvisninger. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.</p> <p>av plast: Rengjør med varmt såpevann og oppvaskklut. Tørk deretter av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ta av dørdekselet før rengjøring.</p>
Stiger	<p>Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p>
Uttrekkssystem	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p> <p>Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>
Tilbehør	<p>Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p> <p>Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål.</p>
Vanntank	<p>Varmt såpevann: Rengjør med klut og skyll grundig med rent vann for å fjerne alle vaskemiddelrester.</p> <p>Tørk deretter av med en myk klut. La tørke med åpent lokk. Tørk godt av tetningen på lokket. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>



**Merknader**

- Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger som ser ut som striper i glassrutene i døren, er lysreflekser fra ovnsromsbelysningen.
- Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Dermed kan det oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. Disse kan derfor være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.

**Overflater i ovnsrommet**

Bakveggen i stekeovnen er selvrensende. Du ser det på den ru overflaten.

Bunn, tak og sidedeler er emaljerte og har en glatt overflate.

**Rengjøre emaljerte overflater**

Rengjør glatte, emaljerte flater med en klut og varmt såpevann eller eddikvann. Tørk deretter av med en myk klut.

Vask bort fastbrente matrester med en fuktig klut og såpevann. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens.

**Obs!**

Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt. Det kan oppstå skader på emaljen. Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og apparatdøren.

La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker.

**Tips:** Bruk helst rengjøringshjelpen.  
→ "Rengjøringsfunksjon" på side 26

**Merk:** Matrester kan forårsake hvitt belegg. Dette er helt uproblematisk og har ingen innvirkning på funksjonen. Om nødvendig kan du fjerne slike rester med sitronsyre.

**Rengjøring av selvrensende flater**

De selvrensende flatene er belagt med porøs, matt keramikk. Sprutrester fra baking og steking suges opp og reduseres mens apparatet er i drift.

Hvis de selvrensende flatene ikke renser seg selv tilstrekkelig lenger, og det oppstår mørke flekker, kan de rengjøres med oppvarming.

**Stille inn**

Ta først stiger, uttrekk, tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet. Rengjør de glatte, emaljerte flatene i ovnsrommet, innsiden av apparatdøren og glassdekslet til ovnsromsbelysningen nøye.

1. Still inn varmetypen brødbakingstrinn.
2. Still inn maksimal temperatur.
3. Start driften og la den gå i minst en time. Keramikklaget varmes opp.

Fjern brunlige eller hvite rester med vann og en myk svamp når ovnsrommet er avkjølt.

**Merk:** Under drift kan det dannes rødaktige flekker på flatene. Dette er ikke rust, men rester etter matvarer. Disse flekkene er ikke helseskadelige og reduserer ikke rengjøringssevnen til de selvrensende flatene.

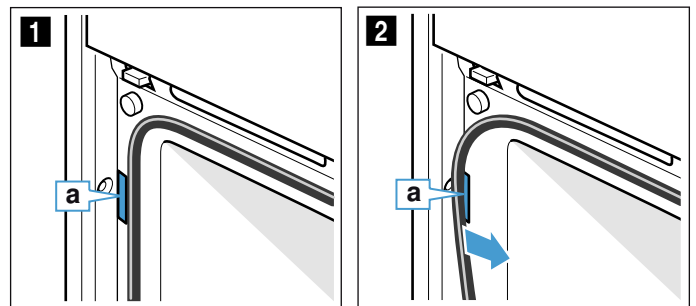
**Obs!**

Ikke bruk ovnsrens på de selvrensende overflatene. Overflatene tar skade. Hvis det kommer ovnsrens på disse flatene, må du umiddelbart tørke av dem med vann og en svamp. Ikke skrubbe eller bruk skurende rengjøringsmidler.

**Etter rengjøring**

Kontroller at dørtetningen sitter som den skal på høyre og venstre side etter rengjøringen (bilde **1**).

Dersom dørtetningen ligger over avstandsholderen **a**, må du skyve den innover til siden for avstandsholderen **a** (bilde **2**).

**Holde apparatet rent**

Hold alltid apparatet rent og fjern smuss med en gang, slik at det ikke dannes smuss som er vanskelig å fjerne.

**⚠ Advarsel – Fare for brann!**

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

**Tips**

- Rengjør ovnsrommet etter hver bruk. Da brenner ikke smusset seg fast.
- Fjern alltid kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker så snart som mulig.
- Bruk universalpannen når du skal steke svært fuktige kaker.
- Bruk egnet kokekar ved steking, f.eks. en stekegryte.



## Rengjøringsfunksjon

Apparatet ditt er utstyrt med EasyClean og avkalking. Bruk rengjøringshjelpen EasyClean til rengjøring av ovnsrommet. Ved hjelp av EasyClean mykes smusset opp. Etterpå er det lettere å fjerne smusset. Med avkalkingen fjerner du kalk fra fordampere.

### EasyClean



Rengjøringsfunksjonen EasyClean letter arbeidet med å rengjøre ovnsrommet. Ved hjelp av fordamping av såpevann mykes smusset opp. Etterpå er det lettere å fjerne smusset.








#### Advarsel – Fare for skålding!

Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanddamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

### Start

#### Merknader

- Rengjøringshjelpen "EasyClean 
" kan bare startes når ovnsrommet er kaldt (romtemperatur) og apparatdøren er lukket.
- Ikke åpne apparatdøren under drift. Da avbrytes rengjøringshjelpen "EasyClean 
".

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
2. Bland 0,4 liter vann (ikke destillert vann) med en dråpe oppvaskmiddel og hell blandingen midt på ovnsbunnen.
3. Trykk på berøringstasten .
4. Trykk på berøringstasten .
5. Velg EasyClean  med tasten  eller .
6. Gå til neste linje med tasten .
7. Trykk på berøringstasten . Apparatet starter EasyClean. I displayet vises gjenværende varighet.


### Avslutte

Når rengjøringsdriften er ferdig, hører du et lydsignal, og apparatet avslutter driften automatisk.


Når du åpner apparatdøren, slås ovnsrombelysningen på, slik at det er lettere å foreta etterrengjøring. Gjenværende vann i ovnsrommet skal fjernes i løpet av kort tid. Ikke la det bli værende i ovnsrommet over lengre tid (f.eks. over natten). Apparatet må ikke tas i bruk mens ovnsrommet fortsatt er vått eller fuktig.

### Etterrengjøring

1. Åpne apparatdøren og tørk opp gjenværende vann med en klut eller svamp som trekker til seg mye vann.
2. Glatte flater i ovnsrommet rengjøres med en oppvaskklut eller en myk børste. Smuss som er vanskelig å få bort, kan fjernes med en stålskrubb i rustfritt stål.
3. Fjern kalkrester med en klut dyppet i eddik. Vask deretter over med rent vann og tørk av med en myk klut (også under dørpakningen).

4. Slå av apparatet med berøringstasten .
5. Åpne ovnsdøren og la den stå på gløtt (ca. 30°) i ca. 1 time etter rengjøringen, slik at de emaljerte flatene i ovnsrommet tørker. Alternativt kan du forta hurtigtørking av ovnsrommet.

### Foreta hurtigtørking av ovnsrommet

1. Når rengjøringshjelp-funksjonen er ferdig, åpner du ovnsdøren og lar den stå på gløtt (ca. 30°).
2. Trykk på berøringstasten .
3. Start CircoTherm varmluft med 50 °C.
4. Slå av apparatet etter 5 minutter og lukk apparatdøren.

### Fjerne grovt smuss

Hvis det er smuss som er spesielt vanskelig å fjerne, har du flere muligheter.

- La såpevannet virke en stund før du starter rengjøringshjelpen.
- Gni tilsmussede områder på de glatte flatene inn med oppvaskmiddel før du starter rengjøringshjelpen.
- Gjenta rengjøringshjelpen når ovnsrommet er avkjølt.

### Avkalking

For at apparatet skal fungere som det skal, må det avkalkes med jevne mellomrom.

Avkalkingen består av flere trinn. Av hygieniske årsaker må avkalkingen være avsluttet før apparatet er klart til bruk igjen. Avkalkingen tar til sammen ca. 70–95 minutter.

- Avkalk (ca. 55–70 minutter), tøm deretter vanntanken og fyll den opp på nytt.
- Gjennomfør første skylleomgang (ca. 9–12 minutter), tøm deretter vanntanken og fyll den opp på nytt.
- Utfør andre skylleomgang (ca. 9–12 minutter), tøm deretter vanntanken og tørk den.

Dersom avkalkingen avbrytes (f.eks. som følge av strømbrytning eller at apparatet slås av), blir du oppfordret til å fortsette avkalkingen når du slår apparatet på igjen. Apparatet er sperret for annen drift til andre skylleomgang er helt ferdig.









Hvor ofte apparatet må avkalkes, er avhengig av vannets hardhet på stedet der det er i bruk. Når dampdrift bare er mulig fem ganger til eller mindre, vises en melding i displayet for å minne om avkalking. Antallet øvrige typer drift vises når ovnen slås på. Dermed er det lettere å planlegge når du bør avkalke apparatet.

## Start


### Obs!

- Skader på apparatet: Til avkalking skal du bare bruke flytende avkalkingsmidler som er anbefalt av oss. Virketiden for avkalkingen er angitt på avkalkingsmiddelet. Andre avkalkingsmidler kan forårsake skader på apparatet. Avkalkingsmiddel bestillingsnr. 311 680
- Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning eller avkalkingsmiddel på betjeningsfeltet eller andre overflater på apparatet. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.


Dersom du har brukt apparatet med damp før du skal avkalke det, må du først slå av apparatet, slik at restvannet pumpes ut av fordampersystemet.

1. Bland 400 ml vann med 200 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
  2. Trykk på berøringstasten .
  3. Ta ut vanntanken, og fyll den med avkalkingsløsningen.
  4. Fyll vanntanken opp med avkalkingsløsning og skyv den helt inn.
  5. Lukk dekselet.
  6. Trykk på berøringstasten .
  7. Bruk tasten  eller  til å velge Avkalking .
  8. Gå til neste linje med tasten .
  9. Gå til neste linje med tasten .
  10. Trykk på berøringstasten .
- Apparatet avkalles. Varigheten telles ned i displayet. Når avkalkingen er ferdig, hører du et lydsignal.

### Første skylling

1. Åpne dekselet.
  2. Ta ut vanntanken, skyll den grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.
  3. Lukk dekselet.
  4. Trykk på berøringstasten .
- Apparatet skylles. Når skyllingen er ferdig, hører du et lydsignal.

### Andre skylling

1. Åpne dekselet.
  2. Ta ut vanntanken, skyll den grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.
  3. Lukk dekselet.
  4. Trykk på berøringstasten .
- Apparatet skylles. Når skyllingen er ferdig, hører du et lydsignal.

### Etterrengjøring

1. Åpne dekselet.
  2. Tøm vanntanken og tørk den.
  3. Slå av apparatet.
- Avkalkingen er avsluttet, og apparatet er driftsklart igjen.

## Stiger

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan stigen kan tas ut og rengjøres.

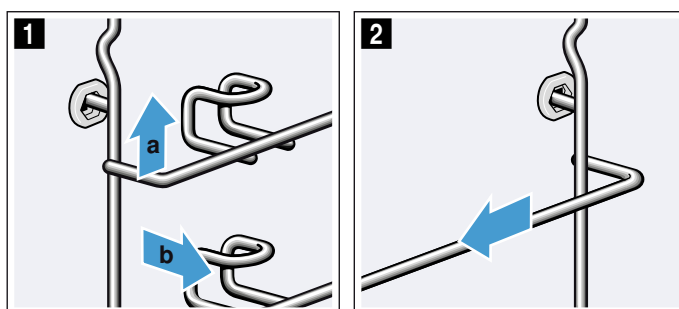
### Sett inn og ta ut stigen

#### Advarsel – Fare for forbrenning!

Stigene blir svært varme. Ta aldri på de varme stigen. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

#### Ta ut stigen

1. Løft stigen litt opp foran **a** og hekt dem løs **b** (bilde **1**).
2. Trekk deretter hele stigen fremover og ta den ut (bilde **2**).

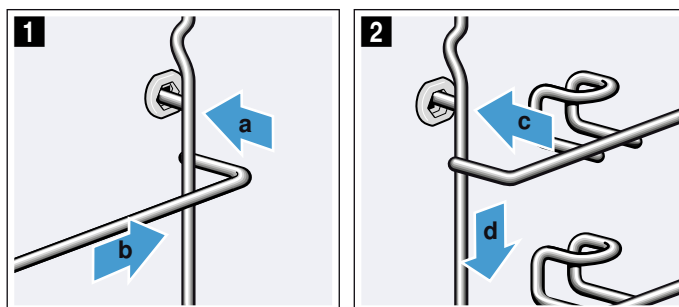


Rengjør stigen med vaskemiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigen er svært skitne.

#### Sette inn stigen

Stigen passer enten på høyre eller venstre side. Pass på at holdebøylen er foran på begge stigen.

1. Sett først stigen i den midtre åpningen bak **a** til stigen ligger mot ovnsveggen og trykk den bakover **b** (bilde **1**).
2. Sett den deretter i den fremre åpningen **c** til stigen også ligger inntil ovnsveggen her og trykk den nedover **d** (bilde **2**).



## Apparatdør

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan ovnsdøren kan tas ut og rengjøres.

### Hekte apparatdøren på og av

Du kan ta av apparatdøren for å rengjøre glassrutene.

#### **⚠ Advarsel – Fare for skader!**

Hengslene på apparatdøren kan smelle tilbake med stor kraft. Drei alltid begge sperremekanismene for å ta ut og inn døren helt til anslag.

#### **⚠ Advarsel – Fare for skader!**

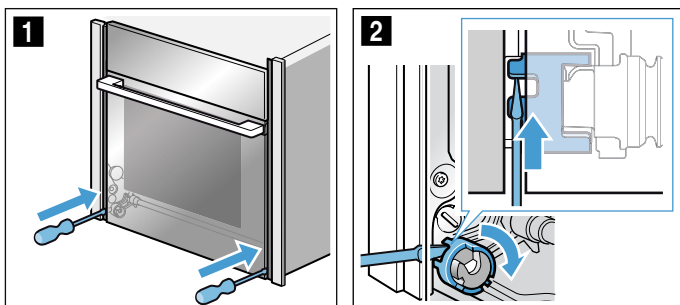
Hvis apparatdøren er tatt av uten at sperremekanismene er dreid til anslag, kan hengselet smekke tilbake. Grip ikke inn i hengselet. Ring kundeservice.

### Hekte av apparatdøren

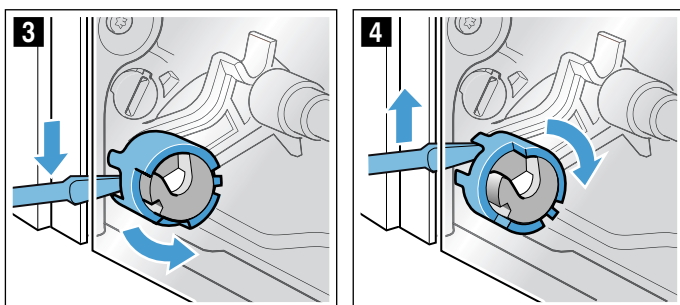
1. Åpne dørsikringen på høyre og venstre side (bilde 1).

Dette gjør du ved å holde skrutrekkeren vannrett og skyve dørsikringen (komponent i svart) opp så langt det går på begge sider (bilde 2).

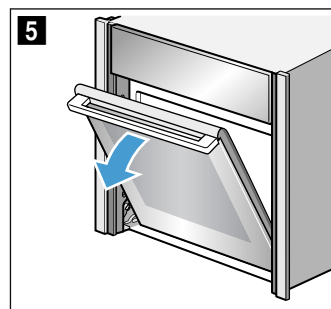
**Tips:** Lys inn i spalten med en lommelykt, slik at du kan se dørsikringen.



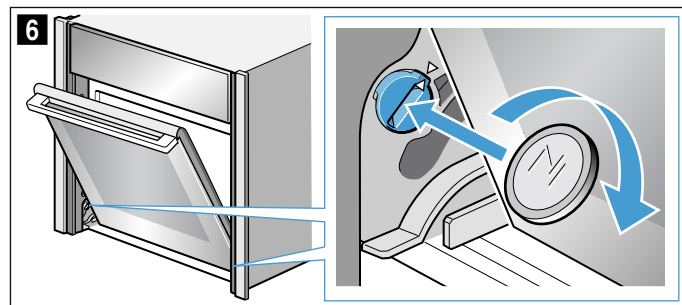
Dørsikring låst (bilde 3)  
Dørsikring åpnet (bilde 4)



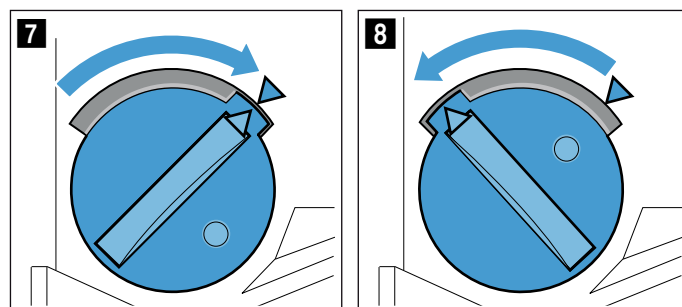
2. Åpne apparatdøren ca. 45° (bilde 5).



3. Bruk en mynt til å vri begge sperrene nede på høyre og venstre side inne i apparatet så langt det går. Sperre på venstre side: med klokken  
Sperre på høyre side: mot klokken  
Pilene peker mot hverandre, og sperren går tydelig i lås (bilde 6).



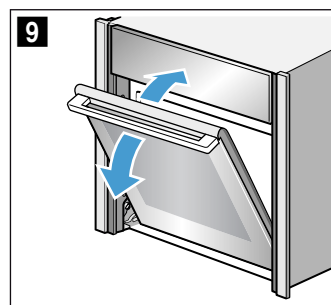
Sperre på venstre side fiksert (bilde 7)  
Sperre på venstre side løsnet (bilde 8)



4. Beveg apparatdøren opp og ned til du hører en lav klikkelyd (bilde 9). Apparatdøren er i sperret stilling. Den kan kun beveges minimalt.

#### **Obs!**

Skader på dørhengslene. Ikke åpne eller lukk apparatdøren med makt når den er i sperret stilling. Dersom du har åpnet eller lukket apparatdøren med makt når den har vært i sperret stilling, må du kontakte kundeservice.



**⚠ Advarsel****Fare for personskader!**

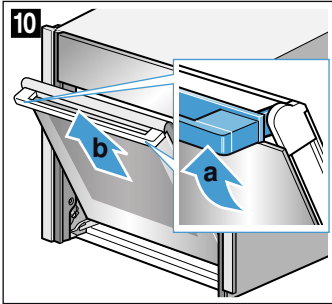
Dørhåndtaket kan brette. Ikke hold i dørhåndtaket når døren skal bæres/flyttes. Ta tak i apparatdøren med begge hendene på høyre og venstre side i forbindelse med bæring eller demontering.

5. Ta tak i apparatdøren med begge hender på høyre og venstre side og vri dørhåndtaket litt oppover **a** helt til apparatdøren kan hektes av **b**. (Bilde **10**).

**⚠ Advarsel****Fare for personskader!**

Apparatdøren kan falle ned.

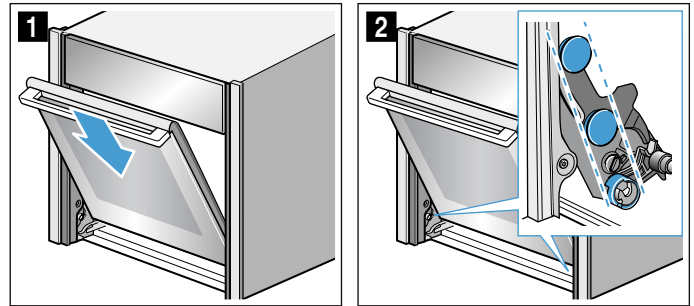
Apparatdøren veier 7–10 kg. Håndter den forsiktig.



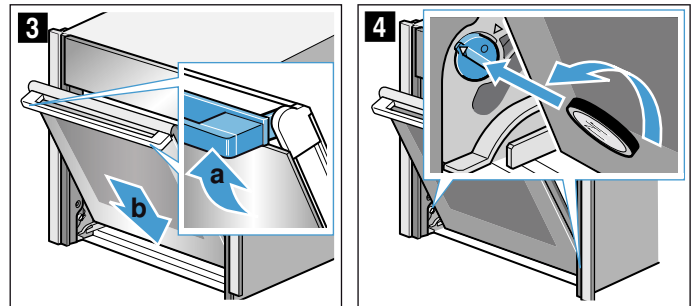
6. Legg apparatdøren på et jevnt, mykt og rent underlag.

**Hekte på apparatdøren**

1. Hekt apparatdøren på rollene. Fest den på venstre og høyre side samtidig (bilde **1**) og (bilde **2**). Pass på at apparatdøren ikke tipper mot den ene siden og at den er ordentlig festet.



2. Vri dørhåndtaket litt opp **a** (bilde **3**). Apparatdøren glir det siste lille stykket og helt ned **b** (bilde **3**).
3. Bruk en mynt til å løsne de to sperrene for apparatdøren (bilde **4**).



Venstre sperre: mot urviseren

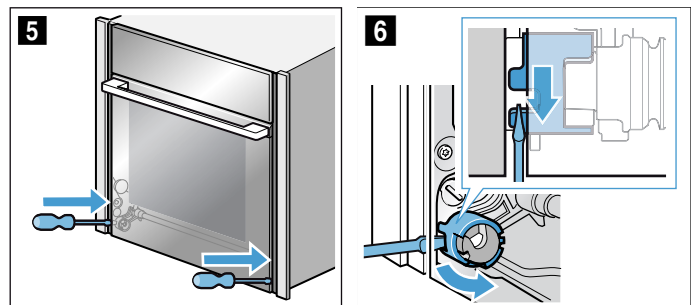
Høyre sperre: med urviseren

4. Åpne apparatdøren litt til du hører en lav klikkelyd. Lukk apparatdøren.

**⚠ Advarsel****Fare for personskader hvis dørsikringene ikke er låst!**

Apparatdøren kan gå ut av hengslene. Du eller apparatdøren kan bli skadet. Lås alltid venstre og høyre dørsikring etter at du har festet døren.

5. Lås venstre og høyre dørsikring (bilde **5**). Dette gjør du ved å holde skrutrekkeren vannrett og skyve dørsikringen ned så langt det går på begge sider (bilde **6**).



## Montering og utmontering av glassruter

Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å rengjøre dem.

Da må du først hekte av apparatdøren (se avsnittet "Hekte apparatdøren på og av").

### **⚠ Advarsel – Fare for skader!**

Du må ikke bruke apparatet før du har satt inn glassrutene og apparatdøren på riktig måte igjen.

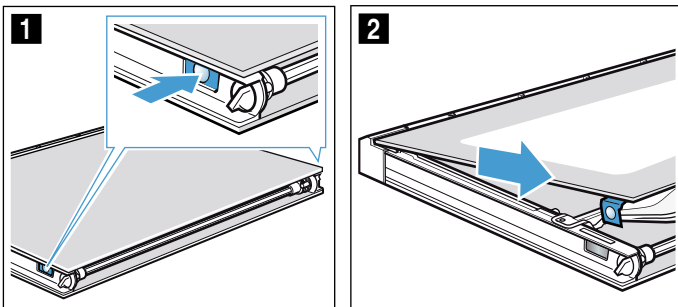
### **⚠ Advarsel – Fare for personskader!**

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker.

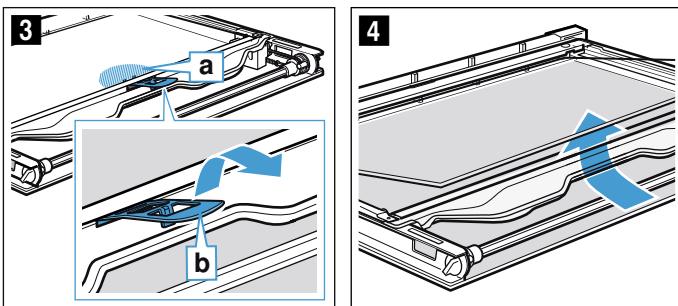
## Utmontering

**Merk:** Legg de utmonterte glassrutene på et jevnt, mykt og rent underlag.

1. Hekt av apparatdøren.
2. Legg apparatdøren med forsiden ned på et jevnt, mykt og rent underlag.
3. Trykk på utsiden av apparatdøren på høyre og venstre side til den innerste glassruten løsner på begge sider (bilde 1).
4. Løft forsiktig opp den innerste glassruten og ta den ut i pilretningen (bilde 2).



5. Trykk den midtre ruten ned i området **a**, løft holderen **b** forsiktig opp til glassruten kan trekkes ut (bilde 3).
6. Løft den midtre ruten nedenfra (bilde 4) og ta den ut.



7. Rengjør alle rutene på begge sider med glassrens og en myk klut.

### **⚠ Advarsel**

#### **Fare for personskader!**

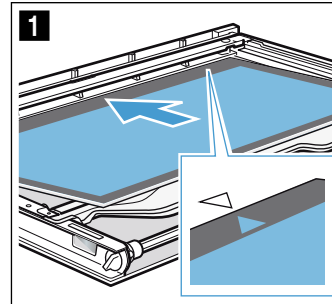
Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

8. Tørk alle rutene og monter dem igjen.

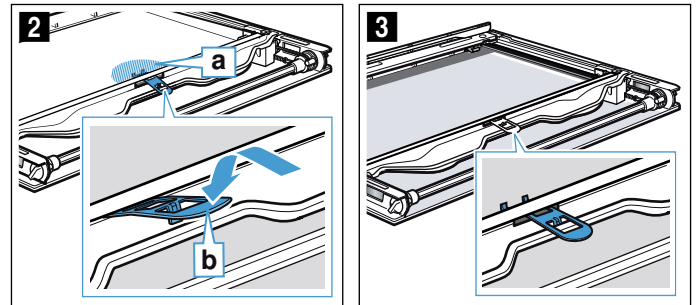
## Montering

**Merk:** Pass på at glassrutene blir satt inn i opprinnelig rekkefølge igjen.

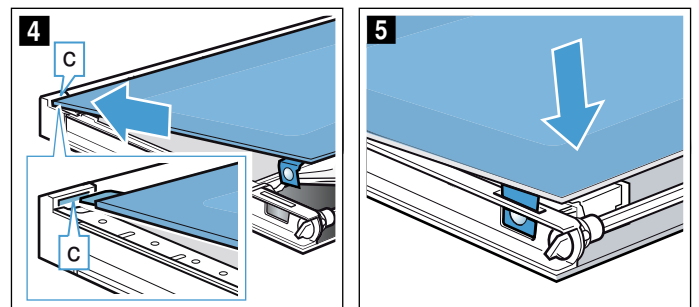
1. Sett inn den midtre ruten og skyv den i pilretningen til den smekker på plass i rammen. Pilen på den midtre ruten skal stemme overens med pilen på rammen (bilde 1).



2. Trykk den midtre ruten ned i området **a**, skyv holderen **b** inn på skrå og trykk til den smekker på plass (bilde 2). Holderen er festet (bilde 3).



3. Sett den innerste ruten inn i holderen **c** på høyre og venstre side (bilde 4).
4. Trykk den innerste ruten på plass ovenfra til den smekker på plass (bilde 5).



## Hva kan du gjøre ved feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du tar kontakt med kundeservice, kan du forsøke å utbedre feilen selv ved hjelp av tabellen.

**Tips:** Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du se etter i kapittelet "Testet for deg i vårt prøvekjøkken". Der finner du mange tips og råd om matlaging.

### Feiltabell

#### Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Arbeid på elektronikken i apparatet må kun utføres av en fagperson.
- Apparatet må alltid kobles fra stømnettet ved arbeid på elektronikken. Trykk på sikringsautomatikken eller slå av/skru ut sikringen i sikringsskapet.









#### Advarsel – Fare for personskader!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Forsøk aldri å reparere apparatet på egenhånd. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

#### Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet virker ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømmettet.
	Strømprudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
Drift med damp eller avkalking starter ikke eller fortsetter ikke.	Tom vanntank	Fyll på vanntanken.
	Frontpanelet er åpent.	Lukk frontpanelet.
	Avkalking sperrer for drift med damp.	Gjennomfør avkalking.
	Sensoren er defekt.	Ring kundeservice.
Etter innkobling av en driftstype viser en melding i displayet at temperaturen er for høy.	Apparatet er ikke tilstrekkelig avkjølt.	La apparatet kjøles ned, og koble driftstypen inn igjen.
Apparatet oppfordrer deg til å starte skylling.	Under avkalkingen ble strømtilførselen avbrutt eller apparatet slått av.	Gjennomfør to skyllinger etter at apparatet er slått på igjen.
Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først.	Innstillingen for vannets hardhetsgrad er for lav.	Gjennomfør avkalking. Sjekk innstillingen for vannets hardhetsgrad, og ev. juster den.
Taster blinker.	Dette er normalt og skyldes kondensvann bak betjeningspanelet.	Så snart som kondensvannet er fordunstet, slutter tastene å blinke.
Stekeresultatet er blitt for tørt eller for fuktig ved bruk av damp.	Dampintensiteten er feilinnstilt.	Velg høyere eller lavere dampintensitet.
Meldingen "Fyll vanntanken" vises, selv om vanntanken er full.	Frontpanelet er åpent.	Lukk frontpanelet.
	Vanntanken er ikke satt riktig inn.	Sett inn vanntanken. → "Damp" på side 16
	Sensoren er defekt.	Ring kundeservice.
	Vanntanken har falt ned. Fallet førte til at deler løsnet inne i vanntanken og den er ikke lenger tett.	Bestill ny vanntank.
Under steking kommer dampen ut gjennom lufteåpningen.	Normalt forløp	Ikke mulig

Panelet til å ta ut tanken med åpnes ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømmettet.
	Strøbrudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Sensoren til touch-tasten  er defekt.	Ring kundeservice. Tøm vanntanken ved behov: Åpne apparatdøren, grip til høyre og venstre under frontpanelet med fingrene, og trekk det ut.
Apparatet kan ikke slås på; i displayet vises symbolet  .	Automatisk barnesikring er aktivert.	Hold inn touch-tasten  inntil symbolet  slukkes.
Det påslåtte apparatet kan ikke betjenes; i displayet vises symbolet  .	Barnesikringer er aktivert.	Hold inne touch-tasten  helt til symbolet  slukkes.
Apparatet varmer ikke opp, i displayet vises  .	Demomodus er aktivert i grunninnstillingene.	Koble apparatet fra strømmettet i ca. 10 sekunder (slå av sikringen i sikringsskapet), og deaktiver demomodus i grunninnstillingene innen tre minutter. → "Grunninnstillinger" på side 21
Det kommer en "plopp"-lyd under tilberedning.	Kulde-/varmeeffekt ved dypfrysede varer er betinget av vanddampen.	Ikke mulig
Displayet viser "D" eller "E", f.eks. D0111 eller E0111	Teknisk problem	Slå av apparatet og slå det så på igjen Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi den nøyaktige ordlyden i feilmeldingen

## Maksimal driftsvarighet er overskredet.

Apparatet avslutter automatisk driften når det ikke er stilt inn noen varighet og innstillingen ikke er blitt endret over lengre tid.

Faktisk varighet frem til automatisk driftsstop varierer med valgte innstillinger.

Apparatet melder i displayet at driften vil avsluttes automatisk. Deretter stoppes driften.

For å bruke apparatet igjen, slår du det først av. Slå deretter apparatet på igjen, og still inn ønsket drift.

## Ovnsromlamper

Ovnsrommet belyses av én eller flere LED-pærer med lang levetid.


Ta kontakt med kundeservice dersom LED-pæren eller glassdekselet til pæren skulle bli defekt. Dekselet må ikke fjernes.

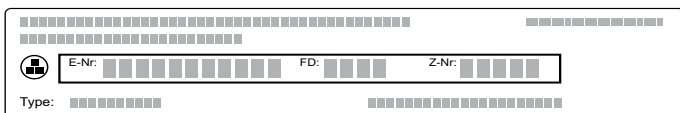


## Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

### E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du til høyre når du åpner dekslet. Trykk da på berøringstasten . → "Damp" på side 16



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. On the left side, there is a small icon of a person with a plus sign. The label contains the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. Each field is followed by a series of small squares representing the characters in the code.

For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

**E-nr.** **FD-nr.**

**Kundeservice** 

Vær oppmerksom på at besøk av servicetekniker ikke er kostnadsfritt dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N 22 66 06 00**

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

## Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Her finner du et utvalg matretter og de beste innstillingene for dem. Vi viser deg hvilken varmetype og temperatur som er best egnet for den retten du vil lage. Du får opplysninger om passende tilbehør og om hvilken høyde du bør steke på. Du får tips om utstyr og tilberedning.

**Merk:** Ved tilberedning av mat kan det oppstå mye damp i ovnsrommet.

Apparatet er svært energieffektivt og avgir lite varme under drift. På grunn av de høye temperaturforskjellene mellom innsiden av apparatet og de utvendige delene, kan det danne seg kondens på døren, betjeningsfeltet eller møbeloverflater i nærheten. Dette er normalt. Med forvarming og forsiktig åpning av døren kan kondens reduseres.

Ved bruk med dampfunksjon er det ønskelig at det dannes damp i ovnsrommet. Tørk ut av ovnsrommet etter tilberedningen, når det er avkjølt.

### Silikonformer

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

Hvis du likevel vil bruke silikonformer, bør du ta utgangspunkt i opplysningene og oppskriftene fra produsenten. Silikonformer er ofte mindre enn vanlige former. Mengde og opplysninger i oppskriften kan avvike.

Silikonformer er uegnet til tilberedning med dampfunksjon.

### Kaker og småbakst

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av kaker og småbakst. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Ta også hensyn til kommentarene i avsnittet om heving av deigen.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

### Steking med dampfunksjon

Noen bakverk (f.eks. gjærdeig) får en sprøere skorpe med dampfunksjonen samt en skinnende overflate. Bakverket blir saftigere.

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

Mange retter blir mest vellykket hvis de stekes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

### Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

### Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

- Høye bakverk: Høyde 2
- Flate bakverk: Høyde 3

Hvis du bruker varmetypen CircoTherm-varmluft, kan du velge mellom høyde 1, 2, 3 og 4.

### Steking i flere høyder

Bruk CircoTherm-varmluft. Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke ferdig samtidig.

Steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3  
Bakeplate: Høyde 1
- Former på risten  
Første rist: Høyde 3  
Andre rist: Høyde 1

Steking i tre høyder:

- Bakeplate: Høyde 4  
Universalpanne: Høyde 3  
Bakeplate: Høyde 1

Steking i fire høyder:

- 4 rister med bakepapir  
Første rist: Høyde 4  
Andre rist: Høyde 3  
Tredje rist: Høyde 2  
Fjerde rist: Høyde 1

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare opp til 45 % energi. Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.

### Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

### Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

### Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

Bruk universalpannen til saftige kaker, slik at ovnsrommet ikke blir tilsmusset av væske som renner over.

### Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Stekeformer i lys aluminium, keramikform og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt. Hvis du steker med disse formene og vil

bruke over-/undervarme, må du skyve formen inn på høyde 1.

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

### Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellig bakst. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

**Merk:** Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Kaker og småbakst ville da kun være stekt på utsiden, men rå inni.





Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduseres de oppgitte steketidene med noen minutter.

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Sett først retten og tilbehøret inn i ovnen når den er varm.

Hvis du vil bake etter egen oppskrift, må du se på lignende bakverk i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene om baking under innstillingstabellen.








Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn
-  Brødbakingstrinn

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:


































- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
<b>Kaker i form</b>						
Formkake, enkel	Kranse-/brødform	2		140-160	-	50-70
Formkake, enkel	Kranse-/brødform	2		150-160	1	50-70
Formkake, enkel 2 høyder	Kranse-/brødform	3+1		140-160	-	60-80
Formkake, fin	Kranse-/brødform	2		150-170	-	60-80
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform/springform	2		160-180	-	40-60
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform/springform	2		150-170	-	40-60
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	3		150-170	-	20-30
* Forvarming						
** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	2	☞	150-160	1	25-35
Frukt- eller ostekake med mørdeigs- bunn	Springform Ø 26 cm	2	☐	170-190	-	60-80
Sveitsisk pai	Pizzabrett	3	☐	220-240	-	35-45
Sveitsisk pai	Pizzabrett	3	☞	170-190	-	45-55
Terte	Terteform, svart blikk	3	☞	190-210	-	25-40
Terte	Terteform, svart blikk	3	☐	200-220	1	30-40
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2	☞	150-160	-	50-70
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2	☞	150-160	1	60-70
Gjærbakst	Springform Ø 28 cm	2	☞	150-160	-	20-30
Gjærbakst	Springform Ø 28 cm	2	☞	150-160	2	25-35
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	3	☞	160-180*	-	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	2	☞	150-160	1	20-35
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170*	-	25-35
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2	☞	150-160	1	10
					-	20-30
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2	☞	150-170*	-	30-50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2	☞	150-160	1	10
					-	25-35
<b>Kaker på brett</b>						
Formkake med fyll	Stekebrett	3	☞	150-170	-	25-40
Formkake med fyll	Stekebrett	3	☞	160-170	1	30-40
Formkake, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☞	140-160	-	30-50
Mørdeigskake med tørt fyll	Stekebrett	3	☐	170-190	-	25-35
Mørdeigskake med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☞	160-170	-	35-45
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3	☐	160-180	-	55-65
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3	☞	150-170	-	55-85
Sveitsisk pai	Universalpanne	3	☐	200-210	-	40-50
Sveitsisk pai	Universalpanne	3	☞	170-190	-	45-55
Gjærbakst med tørt fyll	Universalpanne	3	☞	150-170	-	25-35
Gjærbakst med tørt fyll	Stekebrett	3	☞	150-160	1	20-30
Gjærbakst med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☞	150-170	-	20-30
Gjærbakst med saftig fyll (frukt)	Universalpanne	3	☐	180-200	-	30-40
Gjærbakst med saftig fyll (frukt)	Universalpanne	3	☞	160-170	-	40-50
Gjærbakst med saftig fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☞	150-170	-	45-60
Kringle, krans	Stekebrett	2	☞	150-160	-	30-40
Kringle, krans	Stekebrett	2	☞	150-160	2	25-35
Rullekake	Stekebrett	3	☞	180-200*	-	8-15
Rullekake	Stekebrett	3	☞	180-200*	1	10-15
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	3	☞	150-170	-	55-65
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	3	☞	140-150	2	80-90
Strudel, søt	Universalpanne	2	☞	170-180	-	50-60
Strudel, søt	Universalpanne	3	☞	180-190	2	50-60
Strudel, frossen	Universalpanne	3	☐	200-220	-	35-45

\* Forvarming

\*\* Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Strudel, frossen	Universalpanne	3		180-200	1	35-45
<b>Småbakst</b>						
Småkaker	Stekebrett	3		160**	-	20-30
Småkaker	Stekebrett	3		150**	-	25-35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150**	-	25-35
Småkaker, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	4+3+1		140**	-	35-45
Muffins	Muffinsform	3		160-180*	-	15-25
Muffins	Muffinsform	3		150-160	1	25-35
Muffins, 2 høyder	Muffinsformer	3+1		160-180*	-	15-30
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	3		150-170	-	25-35
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	3		160-180	2	25-35
Småbakst av gjærdeig, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170	-	25-40
Butterdeig	Stekebrett	3		170-190*	-	20-35
Butterdeig	Stekebrett	3		200-220*	1	15-25
Butterdeigsbakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		170-190*	-	20-45
Butterdeigsbakst, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	4+3+1		170-190*	-	20-45
Butterdeigsbakst, flat, 4 høyder	4 rister	4+3+2+1		180-200*	-	20-35
Vannbakkels	Stekebrett	3		190-210	-	30-40
Vannbakkels	Stekebrett	3		200-220*	1	25-35
Vannbakkels, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		190-210	-	35-45
Wienerbrød	Stekebrett	3		160-180	-	20-30
Wienerbrød	Stekebrett	3		160-180	1	25-35
<b>Småkaker</b>						
Sprøytebakst	Stekebrett	3		140-150**	-	25-40
Sprøytebakst	Stekebrett	3		140-150**	-	25-40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140-150**	-	30-40
Sprøytebakst, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	4+3+1		130-140**	-	35-55
Småkaker	Stekebrett	3		140-160	-	15-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140-160	-	15-30
Småkaker, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	4+3+1		140-160	-	15-30
Marengs	Stekebrett	3		80-90*	-	120-150
Marengs, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		80-90*	-	120-180
Makroner	Stekebrett	3		90-110	-	20-40
Makroner, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		90-110	-	25-45
Makroner, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	4+3+1		90-110	-	30-50
* Forvarming						
** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						

### Tips om kaker og småbakst

Du vil finne ut om kaken er gjennomstekt.	Stikk med en blomsterpinne der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken faller sammen.	Bruk mindre væske neste gang. Eller still inn temperaturen 10 °C lavere og forleng steketiden. Vær oppmerksom på ingrediensene og tilberedningsinformasjonen som er angitt i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Smør bare bunnen av springformen. Etter steking løsner du kaken forsiktig med en kniv.
Fruktsaften renner ut.	Bruk en dypere universalpanne neste gang.

Småbakst kleber seg sammen under steking.	Hvert bakeemne bør ha ca. 2 cm plass rundt seg. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Kaken er for tørr.	Still inn temperaturen 10 °C høyere og forkort steketiden.
Kaken er for lys.	Dersom både innsetningshøyde og tilbehør er korrekt, kan du forlenge steketiden eller øke temperaturen.
Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst.	Sett kaken inn på et høyere nivå neste gang.
Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst.	Sett kaken inn på et lavere nivå neste gang. Velg en lavere temperatur og forleng steketiden.
Formkaken blir for mørk bak.	Ikke plasser stekeformen helt inntil bakveggen, men plasser den midt på tilbehøret.
Kaken er for mørk.	Velg neste gang en lavere temperatur og forleng ev. steketiden.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en litt lavere temperatur. Bakepapir som går ut over platen kan påvirke luftsirkulasjonen. Skjær alltid til bakepapiret slik at det passer til bakeplaten. Pass på at stekeformen ikke står rett foran åpningene i bakveggen i ovnsrommet. Når du steker småbakst, må emnene være så like av størrelse og tykkelse som mulig.
Du har stekt i flere høyder. På den øverste platen er kakene mørkere enn på den nederste.	Bruk alltid CircoTherm varmluft når du steker i flere høyder. Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
Kaken ser bra ut, men er ikke gjennomstekt.	Bruk litt mindre væske neste gang, og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller paneringsmel over, og legg deretter fyllet oppå.
Kaken løsner ikke når den hvelves.	La kaken avkjøles i 5 til 10 minutter etter steking. Løsner den fremdeles ikke, kan du løsne den forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Neste gang må du smøre formen og strø over paneringsmel.

## Brød og rundstykker

Apparatet har mange varmetyper for steking av brød og rundstykker. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Ta også hensyn til kommentarene i avsnittet om heving av deigen.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

### Steking med dampfunksjon

Brød og rundstykker får en sprø skorpe med dampfunksjonen samt en mer skinnende overflate. Bakverket blir saftigere.

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

### Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

### Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

- Høye bakverk: Høyde 2
- Flate bakverk: Høyde 3

Hvis du bruker varmetypen CircoTherm-varmluft, kan du velge mellom høyde 1, 2, 3 og 4.

### Steking i to høyder:

Bruk CircoTherm-varmluft. Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke ferdig samtidig.

- Universalpanne: Høyde 3  
Bakeplate: Høyde 1
- Former på risten  
Første rist: Høyde 3  
Andre rist: Høyde 1

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare opp til 45 % energi. Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.

### Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

### Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

### Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

### Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt. Hvis du steker med disse formene og vil bruke over-/undervarme, må du skyve formen inn på høyde 1.

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

### Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.

### Dypfryste produkter

Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse. Fjern is fra maten.

Dypfryste produkter er delvis ujevnt forstekt. Den ujevne brunfargen består også etter steking.

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige brød og rundstykker. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

**Merk:** Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Brødet eller rundstykkene ville da kun bli stekt på utsiden, men være rå inni.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduseres de oppgitte steketidene med noen minutter.

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Sett først retten og tilbehøret inn i ovnen når den er varm. Noen retter blir mest vellykket hvis de stekes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

Innstillingsverdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på bakeplate og deiger i brødform.







Hvis du vil bake etter egen oppskrift, må du se på lignende bakverk i tabellen.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

### Obs!


















Du må aldri helle vann i ovnsrommet eller sette kokekar med vann i bunnen av ovnsrommet. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrilling
-  Pizzatrinn
-  Brødbakingstrinn
-  Grill stor flate

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
<b>Brød</b>						
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	25-35
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	40-50
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	40-50
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		220-240	-	25-35
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		220-230	3	20-30
<b>Rundstykker</b>						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	3		180-200	-	10-15
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Bakeplate	3		200-220	2	10-20
Boller, ferske	Bakeplate	3		150-170*	-	15-25
Boller, ferske	Bakeplate	3		150-170	3	25-35
Boller, ferske 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170*	-	20-30
Rundstykker, ferske	Bakeplate	3		170-190	-	20-30
Rundstykker, ferske	Bakeplate	3		200-220	2	20-30
Bagett, forstekt, avkjølt	Universalpanne	3		180-200	-	20-30
Bagett, forstekt, avkjølt	Bakeplate	3		200-220	1	10-20
* Forvarming						

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Rundstykker, bagetter oppfrisking	Rist	2		150-160*	-	10-20
<b>Rundstykker, frosne</b>						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	3		180-200	-	10-15
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Bakeplate	3		180-200	1	15-25
Saltbakst, deigemner	Universalpanne	3		180-200	-	20-25
Saltbakst, deigemner	Bakeplate	3		210-230	1	18-25
Croissant, deigemner	Universalpanne	3		170-190	-	30-35
Croissant, deigemner	Bakeplate	3		180-200	1	20-25
Rundstykker, bagetter oppfrisking	Rist	2		160-170	-	10-20
<b>Toast</b>						
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	3		190-210	-	10-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	3		230-250	-	10-15
Riste toast (ikke forvarming)	Rist	4		290	-	4-6
* Forvarming						

## Pizza, quiche og krydret bakverk

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av pizza, quiche og krydret bakverk. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Ta også hensyn til kommentarene i avsnittet om heving av deigen.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

### Steking med dampfunksjon

Noen bakverk (f.eks. gjærdeig) får en sprø skorpe med dampfunksjonen samt en skinnende overflate. Bakverket blir saftigere.

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

### Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

#### Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

- Høye bakverk: Høyde 2
- Flate bakverk: Høyde 3

Hvis du bruker varmetypen CircoTherm-varmluft, kan du velge mellom høyde 1, 2, 3 og 4.

#### Steking i flere høyder

Bruk CircoTherm-varmluft. Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke ferdig samtidig.

Steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3  
Bakeplate: Høyde 1
- Former på risten  
Første rist: Høyde 3  
Andre rist: Høyde 1

Steking i fire høyder:

- 4 rister med bakepapir  
Første rist: Høyde 4  
Andre rist: Høyde 3  
Tredje rist: Høyde 2  
Fjerde rist: Høyde 1

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare opp til 45 % energi. Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.

### Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

#### Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

#### Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

Bruk universalpannen ved pizza med mye fyll.

#### Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt. Hvis du steker med disse formene og vil bruke over-/undervarme, må du skyve formen inn på høyde 1.

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

#### Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.

### Dypfryste produkter

Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse. Fjern is fra maten.

Dypfryste produkter er delvis ujevnt forstekt. Den ujevne brunfargen består også etter steking.

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige retter. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

**Merk:** Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Retten ville da bli stekt på utsiden men være rå inni.





Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduseres de oppgitte steketidene med noen minutter.

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Sett først retten og tilbehøret inn i ovnen når den er varm.

Hvis du vil bake etter egen oppskrift, må du se på lignende bakverk i tabellen.























Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn
-  Brødbakingstrinn

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
<b>Pizza</b>						
Pizza, fersk	Stekeplate	3		200-220	-	25-35
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn	Pizzabrett	2		220-230	-	20-30
Pizza, avkjølt	Rist	3		190-210	-	10-15
<b>Pizza, frossen</b>						
Pizza med tynn bunn 1 stk.	Rist	3		190-210	-	15-20
Pizza med tynn bunn 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		190-210	-	20-25
Pizza med tykk bunn 1 stk.	Rist	3		180-200	-	20-25
Pizza med tykk bunn 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		190-210	-	20-30
Pizzabagett	Rist	3		200-220	-	15-20
Minipizza	Universalpanne	3		180-200	-	15-20
Minipizza, Ø 7 cm, 4 høyder	4 rister	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
<b>Krydrede kaker og quicher</b>						
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Terteform, svart blikk	3		190-210	-	30-40
Paikake	Universalpanne	3		260-280*	-	10-15
Paikake	Universalpanne	2		200-220*	2	15-25
Piroger	Gratengform	2		190-200	-	30-45
Piroger	Gratengform	2		170-190	-	50-70
Empanada	Universalpanne	3		180-190	-	30-45
Empanada	Universalpanne	2		170-190	2	30-40
Børek	Universalpanne	2		180-200	-	35-45
Børek	Universalpanne	1		200-220*	-	20-30
* forvarming						



## Grateng og sufflé

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av grateng og sufflé. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

### Innsetningshøyder

Bruk alltid angitte innsetningshøyder.

Du kan tilberede i én høyde i former eller med universalpannen.

- Former på risten: Høyde 2
- Universalpanne: Høyde 3

Til suffléer bruker du dampfunksjonen. Du trenger ikke vannbad.

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare opp til 45 % energi. Sett formene ved siden av hverandre i stekeovnen.

### Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

### Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

### Universalpanne

Skyv forsiktig inn universalpannen eller bakeplaten til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

### Kokekar

Til suffléer og gratenger bruker du et bredt, flatt kokekar. I et smalt, høyt kokekar trenger rettene mer tid og blir mørkere på oversiden.

For tilberedning med dampfunksjon må formene tåle varme og damp.

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige gratenger og suffléer. Temperatur og steketid avhenger av mengde og oppskrift. Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.






**Merk:** Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Gratengen eller suffléen ville være stekt på utsiden, men rå inni.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen.















Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrilling
-  Pizzatrinn
-  Brødbakingstrinn

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Gratenger og suffléer	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighet i min.
Grateng, krydret av kokte ingredienser	Gratengform	2		170-190	-	35-50
Grateng, krydret av kokte ingredienser	Gratengform	2		150-170	2	40-50
Grateng, søt	Gratengform	2		160-180	-	40-50
Grateng, søt	Gratengform	2		170-190	-	40-60
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	2		170-180	2	35-45
Lasagne, frossen, 400 g	Rist	2		190-210	-	30-35
Lasagne, frossen, 400 g	Åpent kokekar	2		180-190	2	40-50
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		160-190	-	50-70
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		160-170	3	50-60
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy, 2 høyder	Gratengform	3+1		150-170	-	60-80
Sufflé	Gratengform	2		160-180*	-	35-45
Sufflé	Gratengform	2		170-180	2	30-40
Sufflé	Porsjonsformer	2		170-190	-	65-75

## Fjærkre

Apparatet har forskjellige varmetyper for tilberedning av fjærkre. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for noen retter.

### Steking på rist

Steking på rist er spesielt godt egnet for stort fjærkre eller flere stykker samtidig.

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsetningshøyde. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 12

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på fuglen og hva slags fugl det er. Dryppende fett samles opp. Av denne stekesjyen kan du lage en saus. I tillegg oppstår det så lite røyk at ovnsrommet holder seg renere.

### Stek i kokekar

Bruk bare kokekar som er egnet for stekeovner. Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.

Best egnet er kokekar av glass. Varme kokekar av glass må settes på et tørt kjeleunderlag. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.

Skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil, og er derfor bare delvis egnet. Fuglen stekes saktere og blir ikke like brun. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid.

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

### Kokekar uten lokk

Bruk en høy stekeform til steking av fjærkre. Sett formen på risten. Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

### Lukket kokekar

Ovnsrommet holder seg vesentlig renere hvis du tilbereder i et lukket kokekar. Pass på at lokket passer og lukker ordentlig. Sett kokekaret på risten.

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Løft opp lokket bak slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.

Fjærkre kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Bruk da en stekegryte med glasslokk og still inn en høyere temperatur.

### Steking med dampfunksjon

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen. De får en blankere overflate og blir saftigere.

Bruk et kokekar uten lokk. Kokekaret må tåle varme og damp.

Slå på dampfunksjonen som oppgitt i innstillingstabellen. Mange retter blir mest vellykket hvis de tilberedes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

## Grilling

Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.

Legg maten som skal grilles på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere. Dryppende fett samles opp.

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermet brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Legg grillstykkene rett på risten.

Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.

### Merknader

- Grillelementet slår seg hele tiden av og på, dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilken temperatur som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for fjærkre. Temperatur og steketid avhenger av mengde, kvalitet og temperatur på maten. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av ikke fylt, stekeklar fugl med kjøleskaptemperatur i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

I tabellen finner du opplysninger om fjærkre med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede tungt fjærkre, må du alltid bruke den lavere temperaturen. Ved flere stykker må du orientere deg etter vekten til det tungste stykket når du beregner steketiden. De enkelte stykkene bør være omtrent like store.

Generelt gjelder: Jo større fugl, desto lavere temperatur og lengre steketid.

Snu fuglen etter ca. ½ til ⅔ av den angitte tiden.






**Merk:** Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær bakepapiret slik at det passer til bakeplaten.

### Tips

- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull i huden under vingene. Da kan fett renne ut.
- Snitt inn i huden ved andebryst. Andebryst må ikke snus.
- Når du snur fjærkre må du passe på brystsiden eller hudsiden først vender nedover.
- Fuglen blir spesielt sprø og gyllen dersom den mot slutten av steketiden pensles med smør, saltvann eller appelsinjuice.


























Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrilling
-  Pizzatrinn
-  Grill stor flate

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
<b>Kylling</b>						
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	60-70
Kylling, 1 kg	Rist	2		190-210	2	50-60
Kyllingbrystfilet, à 150 g (grilling)	Rist	4		275*	-	15-20
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		220-230	-	30-35
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		200-220	2	30-45
Kyllingvinger, nuggets, frosne	Universalpanne	3		190-210	-	20-25
Broiler, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Rist	2		180-200	2	65-75
<b>And og gås</b>						
And, 2 kg	Rist	1		180-200	-	90-110
And, 2 kg	Rist	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Andebryst, à 300 g	Rist	3		230-250	-	25-30
Andebryst, à 300 g	Rist	3		220-240	2	25-30
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	-	120-150
Gås, 3 kg	Rist	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gåselår, à 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Gåselår, à 350 g	Rist	3		190-200	2	45-55
<b>Kalkun</b>						
Kalkunkylling, 2,5 kg	Rist	2		180-200	-	70-90
Kalkunkylling, 2,5 kg	Rist	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Lukket kokekar	2		240-260	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Rist	2		180-200	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Rist	2		170-180	2	80-100

\* Forvarm i 5 min.

## Kjøtt

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av kjøtt. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

### Steking og surring

Magert kjøtt kan pensles med fett etter smak og behag, eller det kan dekkles med baconskiver.

Skjær snitt på kryss i svoren. Når du snur steken må du passe på at svoren vender ned først.

Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På denne måten fordeles kjøttkraften bedre. Pakk inn steken ev. i aluminiumsfolie. Hviletiden er ikke inkludert i den angitte steketiden.

### Steking på rist

På rist blir kjøtt spesielt sprøtt på alle sider.

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på kjøttstykket og hva slags kjøtt det er. Dryppende fett og kjøttkraft samles opp. Av denne stekesjyen kan du lage en saus. I tillegg oppstår det så lite røyk at ovnsrommet holder seg renere.

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsetningshøyde. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 12

### Steking og surring i kokekar

Steking og surring i kokekar er mer behagelig. Det er lettere å ta steken ut av ovnsrommet i kokekaret og tilberede sausen rett i kokekaret.

Bruk bare kokekar som er egnet for bruk i stekeovn. Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.

Best egnet er kokekar av glass. Varme kokekar av glass må settes på et tørt kjeleunderlag. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.

Fyll litt væske til magert kjøtt. I kokekar av glass skal bunnen være dekket ca 1/2 høyt.

Mengden væske avhenger av kjøttypen og materialet i kokekaret samt av om du bruker lokk. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte eller mørke metallpanner, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

Under steking fordampes væsken i kokekaret. Etterfyll væske forsiktig ved behov.

Skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil, og er derfor bare delvis egnet. Kjøttet stekes saktere og blir mindre brunet. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid.

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

### **Kokekar uten lokk**

Bruk en høy stekeform til steking av kjøtt. Sett formen på risten. Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

### **Lukket kokekar**

Ovnsrommet holder seg vesentlig renere hvis du tilbereder i et lukket kokekar. Pass på at lokket passer og lukker ordentlig. Sett kokekaret på risten.

Avstanden mellom kjøttet og lokket bør være minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg.

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Løft opp lokket bak slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.

Ved surring steker du kjøttet på forhånd etter behov. Tilsett vann, vin, eddik eller lignende, slik at du får en god kraft. Bunnen av kokekaret skal være dekket ca. 1-2cm høyt.

Under steking fordampes væsken i kokekaret. Etterfyll væske forsiktig ved behov.

Kjøtt kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Bruk da en stekegryte med glasslokk og still inn en høyere temperatur.

### **Steking og surring med dampfunksjon**

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen og holder seg saftigere.

Bruk et kokekar uten lokk. Kokekaret må tåle varme og damp.

Steken må ikke vendes.

Slå på dampfunksjonen som oppgitt i innstillingstabellen. Mange retter blir mest vellykket hvis de tilberedes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

### **Grilling**

Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.

Legg maten som skal grilles på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsettingshøyde lavere. Dryppende fett samles opp.

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Legg grillstykkene rett på risten.

Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.

Salt matvarene som skal grilles først etter at de er grillet. Salt trekker væske ut av kjøttet.

### **Merknader**

- Grillelementet slår seg hele tiden av og på, dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilken temperatur som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

### **Anbefalte innstillingsverdier**

I tabellen finner du optimal varmetype for mange kjøttretter. Temperatur og steketid avhenger av mengde, kvalitet og temperaturen på maten. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av kjøtt med kjøleskaptemperatur i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du opp til 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

I tabellen finner du opplysninger for kjøttstykker med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede en tung stek, må du alltid bruke den lavere temperaturen. Ved flere stykker må du orientere deg etter vekten til det tungste stykket når du beregner steketiden. De enkelte stykkene bør være omtrent like store.





Generelt gjelder: Jo større stek, desto lavere temperatur og lengre steketid.

Snu steken og grillmaten etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.

Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene om steking, surring og grilling etter innstillingstabellen.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.



Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrilling
-  Grill stor flate

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
<b>Svinekjøtt</b>						
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	-	110-130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	1	110-130
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Rist	2		190-200	-	130-140
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	2		100	3	25-30
				170-180	1	70-90
				200-210	-	20-25
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		220-230	-	70-80
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	1	80-90
Svinefilet, 400 g	Rist	3		220-230	-	20-25
Svinefilet, 400 g	Åpent kokekar	3		210-220*	1	25-30
Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg (med litt vann)	Lukket kokekar	2		210-230	-	70-90
Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg	Åpent kokekar	2		160-170	1	70-80
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	4		275	-	16-20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke	Rist	4		290*	-	10-14
<b>Oksekjøtt</b>						
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	2		190-200	1	50-60
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	-	130-160
Roastbiff, medium 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	60-70
Roastbiff, medium 1,5 kg	Åpent kokekar	2		190-200	1	65-80
Biff, 3 cm tykk, medium	Rist	4		290	-	15-20
Burger, 3-4 cm høy	Rist	4		290	-	25-30
<b>Kalvekjøtt</b>						
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		160-170	-	100-120
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	1	90-110
Kalveknokke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		200-210	-	100-120
Kalveknokke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	1	100-120
<b>Lammekjøtt</b>						
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-190	-	50-80
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	1	80-90
Lammerygg med bein***	Rist	2		180-190	-	40-50
Lammerygg med bein***	Åpent kokekar	3		200-210*	1	25-30
Lammekotelett**	Rist	4		290	-	14-18
<b>Pølser</b>						
Grillpølser	Rist	4		290	-	10-15
* forvarming						
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under						
*** må ikke vendes						

Ret	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
<b>Kjøttretter</b>						
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	2		170-180	-	60-70
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	2		190-200	1	70-80
* forvarming						
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under						
*** må ikke vendes						

### Tips til steking, brunng og grilling

Ovnsrommet blir svært skittent.	Forbered maten som skal tilberedes i en lukket stekegryte eller bruk grillristen. Hvis du bruker grillristen, får du optimale resultater. Grillristen kan kjøpes senere som spesialtilbehør.
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent, og/eller steken er for tørr.	Kontroller innsetningshøyden og temperaturen. Velg neste gang en lavere temperatur, og forkort ev. steketiden.
Skorpen er for tynn.	Hev temperaturen eller slå på grillen en kort stund etter at steketiden er over.
Steken ser fin ut, men sjenen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.
Steken ser fin ut, men sjenen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske.
Ved surring brunnes kjøttet.	Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen, og etterfyll væske etter behov under surringen.
Grillmaten blir for tørr.	Salt kjøttet først etter at det er grillet. Salt trekker væske ut av kjøttet. Ikke stikk hull i grillmaten når du snur den. Bruk grilltang.

## Fisk

Apparatet har forskjellige varmetyper for tilberedning av fisk. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Hel fisk må ikke snus. Sett den hele fisken inn i stekeovnen i svømmestilling, med ryggfinnen opp. En potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen på fisken gjør den mer stabil.

Du vet at fisken er stekt når ryggfinnen er lett å løsne.

### Steking og grilling på rist

Legg maten som skal grilles på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere.

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på fisken og hva slags fisk det er. Væske som drypper, samles opp. I tillegg oppstår lite røyk slik at ovnsrommet holder seg renere.

Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunnes de jevnt og forblir fine og saftige. Legg grillstykkene rett på risten.

Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i fisken, mister den væske og blir tørr.

### Merknader

- Grillelementet slår seg hele tiden av og på, dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilken temperatur som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

### Steking og damping i kokekar

Bruk bare kokekar som er egnet for bruk i stekeovn. Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.

Best egnet er kokekar av glass. Varme kokekar av glass må settes på et tørt kjeleunderlag. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.

Skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil, og er derfor bare delvis egnet. Fisken stekes saktere og blir mindre brunet. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid.

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

### Kokekar uten lokk

Ved tilberedning av hel fisk er det best å bruke en høy stekeform. Sett formen på risten. Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

### Lukket kokekar

Ovnsrommet holder seg vesentlig renere hvis du tilbereder i et lukket kokekar. Pass på at lokket passer og lukker ordentlig. Sett kokekaret på risten.

Ved damping har du to til tre spiseskjeer væske og litt sitronsaft eller eddik i kokekaret.

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Løft opp lokket bak slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.

Fisk kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Bruk da en stekegryte med glasslokk, og still inn en høyere temperatur.

### Steking med dampfunksjon

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen og holder seg saftigere.

Bruk et kokekar uten lokk. Kokekaret må tåle varme og damp.

Fisken må ikke snus.

Slå på dampfunksjonen som oppgitt i innstillingstabellen. Mange retter blir mest vellykket hvis de tilberedes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for fiskeretter. Temperatur og steketid avhenger av mengde, kvalitet og temperatur på maten. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av fisk med kjøleskaptemperatur i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du opp til 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

I tabellen finner du opplysninger for fisk med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede en tung fisk, må du alltid bruke den lavere temperaturen. Ved flere fisker må du orientere deg etter vekten til den tungste fisken når du

beregner steketiden. Fiskene bør være omtrent like store.





Generelt gjelder: Jo større fisk, desto lavere temperatur og lengre steketid.

Fisk som ikke er i svømmestilling, skal snus etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.

**Merk:** Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær bakepapiret slik at det passer til bakeplaten.










Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrilling
-  Grill stor flate

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
<b>Fisk</b>						
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks.ørret	Rist	2		170-190	-	20-30
Fisk, stekt, hel 300 g, f.eks.ørret	Universalpanne	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	-	30-40
<b>Fiskefileter</b>						
Fiskefilet, naturell, grillet	Rist	4		220*	-	15-25
<b>Fiskekoteletter</b>						
Fiskekotelett, 3 cm tykk**	Rist	4		290	-	10-20
<b>Fisk, frossen</b>						
Fiskefilet, naturell	Lukket kokekar	2		210-230	-	20-30
Fiskefilet, gratinert	Rist	2		200-220	-	45-60
Fiskefilet, gratinert	Åpent kokekar	2		200-220	1	35-45
Fiskepinner (snu av og til)	Universalpanne	3		200-220	-	20-30
* forvarming						
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under						

### Grønnsaker og tilbehør

Her finner du informasjon om tilberedning av grillede grønnsaker, poteter og dypfryste potetprodukter.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer energi.

### Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

### Tilberedning i én høyde

Hold deg til opplysningene i tabellen.

### Tilberedning i to høyder

Bruk CircoTherm-varmluft. Plater som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

### Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

### Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

### Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

### Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.

### Anbefalte innstillingsverdier





I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige retter. Temperaturen og tilberedningstid avhenger av mengden og kvaliteten på matvarene. Derfor er det

oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. Hvis du forvarmer, reduserer du de angitte tidene med noen minutter.









Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen.

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Pizzatrinn
-  Brødbakingstrinn
-  Grill stor flate

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
<b>Grønnsaksretter</b>						
Grillede grønnsaker	Universalpanne	4		290	-	10-15
<b>Poteter</b>						
Bakte poteter, delt i to	Universalpanne	3		160-180	-	45-60
Bakte poteter, delt i to	Universalpanne	3		180-190	1	40-50
<b>Potetprodukter, frosne</b>						
Røstipoteter	Universalpanne	3		200-220	-	25-35
Fylte potetlommer	Universalpanne	3		190-210	-	20-30
Kroketter	Universalpanne	3		200-220	-	25-35
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	-	25-35
Pommes frites, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		190-210	-	30-40

### Yoghurt

Med apparatet ditt kan du også lage yoghurt selv.

### Tilberede yoghurt

Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet. Ovnsrommet må være tomt. Ikke åpne apparatdøren under steking.

1. Varm opp 1 liter melk (3,5 % fett) på koketoppen til 90 °C og la den avkjøles til 40 °C. Langtidsholdbar melk trenger kun å varmes opp til 40 °C.

2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskapstemperatur).
3. Fyll i kopper eller små glass og dekk til med plastfolie.
4. Sett koppene eller glassene i bunnen av ovnsrommet, og tilbered som angitt i tabellen.
5. Etter tilberedningen avkjøles yoghurten i kjøleskapet.

Anvendt varmetype:

-  Hevetrinn

Rett	Tilbehør	Innsettingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Hevetrinn	Varighet i timer
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovns- rommet		-	1	5-6



## Eco-varmetyper

CircoTherm Eco og Over-/undervarme Eco er intelligente varmetyper for skånsom tilberedning av kjøtt, fisk og bakst. Apparatet sørger for optimal regulering av energitilførselen i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med restvarme. På den måten blir retten saftigere og mindre brunet. Alt etter tilberedning og rett kan det spares energi. Hvis du åpner apparatdøren for tidlig under steking, eller hvis du bruker forvarming, går denne effekten tapt.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene. Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

Sett rettene inn i det kalde, tomme ovnsrommet. Velg en temperatur på mellom 125-200 °C ved CircoTherm eco og mellom 150-250°C ved Over-/undervarme eco. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Stek kun i én høyde.

Varmetypen CircoTherm eco brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energieffektklasse. Varmetypen Over-/undervarme eco brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.

Varmetypen CircoTherm Eco brukes til å bestemme apparatets energieffektivitetsklasse.

## Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

## Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

## Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

## Stekeformer og kokekar

Mørke stekeformer av metall er best egnet. På denne måten sparer du opp til 35 prosent energi.

Kokekar av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil. Ikke-reflekterende kokekar i emalje, glass som tåler varme eller støpt aluminium.

Stekeformer i aluminium, keramikkformer eller glassformer forlenger steketiden, og kaken blir ikke jevnt brun.

## Bakepapir



Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.

## Anbefalte innstillingsverdier

Her finner du opplysninger om de forskjellige rettene med CircoTherm, Eco og over-/undervarme Eco. Temperatur og steketid avhenger av de mengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.

**Merk:** Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Kaker eller bakverk er stekt på utsiden, men ikke gjennomstekt inni.

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm Eco
-  Over-/undervarme eco

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
<b>Kaker i form</b>					
Formkake i formen	Kranse-/brødform	2		140-160	60-80
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	2		150-170	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	2		150-170	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-170	50-70
<b>Kaker på brett</b>					
Formkake med tørt fyll	Bakeplate	3		150-170	25-40
Mørdeigskake med tørt fyll	Bakeplate	3		170-180	25-35
Rullekake	Bakeplate	3		180-190	15-20
Kringle, krans	Bakeplate	3		160-170	25-35
Gjærbakst med tørt fyll	Bakeplate	3		160-180	15-20
<b>Småbakst</b>					
Muffins	Muffinsform	2		160-180	15-25
Småkaker	Bakeplate	3		150-160	25-35
Butterdeigsbakst	Bakeplate	3		170-190	20-35
Vannbakkels	Bakeplate	3		190-200	40-50
Småkaker	Bakeplate	3		140-160	15-30

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Sprøytebakst	Bakeplate	3		140-150	25-35
Småbakst av gjærdeig	Bakeplate	3		160-180	25-35
<b>Brød og rundstykker</b>					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Brødform	2		200-210	35-45
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		250-275	15-20
Rundstykker, søte, ferske	Bakeplate	3		170-190	15-20
Rundstykker, ferske	Bakeplate	3		180-200	20-30
<b>Kjøtt</b>					
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	120-140
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	140-160
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	110-130
<b>Fisk</b>					
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	2		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Lukket kokekar	2		190-210	45-55
Fiskefilet, naturlige, dampet	Lukket kokekar	2		190-210	15-25

## Akrylamid i matvarer

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som tilberedes ved svært høye temperaturer. Det dreier

seg f.eks. om potetgull, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller finbakst (kjeks, pepperkaker, andre småkaker).

Tips for tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold	
Generelt	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hold steketidene så korte som mulig.</li> <li>■ La maten få en gylden farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.</li> <li>■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.</li> </ul>
Steking	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Maks. 180 °C med varmluf.
Småkaker	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Maks. 170 °C med varmluf. Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid.
Ovnsstekte pommes frites	Fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett slik at pommes fritesen ikke tørker ut.

## Langtidssteking

Langtidssteking er langsom tilberedning ved lav temperatur. Det kalles derfor også lavtemperaturtilberedning.

Langtidssteking er ideelt for alle fine kjøttstykker (f.eks. ømfintlig kjøtt av okse, kalv, svin, lam og fjærkre), som skal stekes medium eller rosa. Kjøttet blir svært saftig, fint og mykt.

Fordelen er at du har frie hender ved planlegging av menyen fordi det ikke er noe problem å holde langtidsstekt kjøtt varmt. Ikke snu kjøttet under tilberedninger. Hold døren på apparatet lukket for å holde tilberedningsklimaet jevnt.

Bruk bare ferskt og hygienisk feilfritt kjøtt uten ben. Vær nøye med å fjerne sener og fettrender. Fett gir en sterk egensmak ved langtidssteking. Du kan også bruke krydret eller marinert kjøtt. Ikke bruk tint kjøtt.

Kjøttet kan skjæres opp umiddelbart etter langtidssteking. Det er ikke nødvendig å la kjøttet hvile. På grunn av den spesielle tilberedningsmetoden, ser kjøttet rosa ut. Det er imidlertid ikke rått eller for lite stekt.

**Merk:** Tidsforsinket drift med sluttid er ikke mulig ved varmetypen langtidssteking.

### Kokekar

Bruk et flatt kokekar, f.eks. et serveringsfat i porselen eller glass. Sett kokekaret i stekeovnen til forvarming. Sett alltid det åpne kokekaret på risten i høyde 2.

Du finner mer informasjon i tipsene om langtidssteking etter innstillingstabellen.

Apparatet har oppvarmingsmodusen langtidssteking. Start driften bare hvis ovnsrommet er helt avkjølt. La stekeovnen med kokekaret varmes godt opp i ca. 15 minutter.
















På kokesonen steker du kjøttet svært kort på svært sterk varme på alle sider, også kantene. Fyll straks i det varme kokekaret. Sett kokekaret med kjøttet inn i stekeovnen igjen, og langtidsstek det.

### Anbefalte innstillingsverdier

Temperaturen for langtidssteking og tilberedningstiden avhenger av størrelsen, tykkelsen og kvaliteten på kjøret. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Anvendt varmetype:

-  Langtidssteking

Rett	Kokekar	Innset-tingshøyde	Varmetype	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min.
<b>Fjærkre</b>						
Andebryst, rosa per 300 g	Åpent kokekar	2		6-8	90*	45-60
Kyllingbrystfilet, à 200 g, gjennom	Åpent kokekar	2		4	120*	45-60
Kalkunbryst, uten bein, 1 kg, gjennom	Åpent kokekar	2		6-8	120*	110-130
<b>Svinekjøtt</b>						
Svinestek av lend, 5-6 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	80*	130-180
Svinefilet, hel	Åpent kokekar	2		4-6	80*	45-70
<b>Oksekjøtt</b>						
Oksestek (hofte), 6-7 cm tykk, 1,5 kg, gjennom	Åpent kokekar	2		6-8	100*	150-180
Oksefilet, 1 kg	Åpent kokekar	2		4-6	80*	90-120
Roastbiff, 5-6 cm tykk	Åpent kokekar	2		6-8	80*	120-180
Oksemedaljonger/rumpsteak, 4 cm tykk	Åpent kokekar	2		4	80*	30-60
<b>Kalvekjøtt</b>						
Kalvestek, 4-5 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	80*	80-140
Kalvestek, 7-10 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	80*	140-200
Kalvefilet, hel, 800 g	Åpent kokekar	2		4-6	80*	70-120
Kalvedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	2		4	80*	30-50
<b>Lammekjøtt</b>						
Ytrefilet av lam, beinfri, à 200 g	Åpent kokekar	2		4	80*	30-45
Lammelår uten bein, medium, ca. 1 kg, bundet	Åpent kokekar	2		6-8	95*	120-180
* forvarming						

### Tips om langtidssteking

Langtidssteke andebryst.	Legg det kalde andebrystet i pannen og stek skinnsiden først. Etter langtidssteking må du grille det i 3 til 5 minutter så det blir sprøtt.
Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er tilberedt på vanlig måte.	For at det stekte kjøttet ikke skal avkjøles for raskt, anbefaler vi at du serverer det på varme tallerkener sammen med svært varm saus.

### Tørking

CircoTherm varmluft egner seg utmerket til tørking. Ved denne typen konservering konsentreres aromastoffene rundt vannutløpet.

Bruk kun feilfrie frukt, grønnsaker og urter, og vask dem grundig. Legg bakepapir eller smørpapir på risten. La frukten dryppe godt av og tørk den.

Skjær den ev. i like store stykker eller i tynne skiver. Legg uskrellet frukt i skålen med snittflaten opp. Pass

på at frukt eller sopp ikke ligger oppå hverandre på risten.

Rasp grønnsaker og forvell dem. La de forvellede grønnsakene dryppe av, og fordel dem jevnt på risten.

Tør urtene med stilken. Legg urtene jevnt på risten i små hauger.

Til tørking bruker du følgende innsetningshøyder:

- 1 rist: Høyde 3
- 2 rister: Høyde 3+1

Frukt og grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. De tørkede produktene løsnes fra papiret rett etter tørkingen.

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du innstillinger for tørking av forskjellige matvarer. Temperatur og varighet avhenger av type, fuktighet, modning og tykkelse på det som skal tørkes. Jo lenger du lar ting tørke, desto bedre konservert er

Frukt, grønnsaker og urter	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i timer
Kjernefrukt (epleringer, 3 mm tykke, per rist 200 g)	1-2 rister	☞	80	5-9
Steinfrukt (plommer)	1-2 rister	☞	80	8-10
Rotgrønnsaker (gulrøtter), revet, forvellet	1-2 rister	☞	80	5-8
Sopp i skiver	1-2 rister	☞	60	6-9
Urter, rensset	1-2 rister	☞	60	2-6

### Konservering

Du kan konservere frukt og grønnsaker i apparatet.

#### Advarsel – Fare for personskader!

Sylteglass med matvarer som er feil konservert, kan sprekke. Hold deg til bruksanvisningen for konservering.

#### Glass

Bruk kun rene og uskadde norgesglass. Bruk kun rene og uskadde gummiringer som tåler varme. Kontroller klemmene og fjærene på forhånd.

Bruk kun glass av samme størrelse og med likt innhold når du konserverer. I ovnsrommet kan du konservere innholdet i maks. seks glass på ½, 1 eller 1 ½ liter samtidig. Ikke bruk glass som er større eller høyere. Lokkene kan sprekke.

Ikke ta på glassene mens de er i ovnsrommet under konservering.

#### Klargjøring av frukt og grønnsaker

Bruk kun fersk og fin frukt og ferske og fine grønnsaker. Vask dem nøye.

Skrell frukten eller grønnsakene avhengig av type, fjern kjernene, del i biter og fyll dem i sylteglass til ca. 2 cm under kanten.

#### Frukt

Fyll frukten i sylteglassene med lyst, avskummet sukkervann (ca. 400 ml for ett 1-litersglass). På én liter vann:

- Ca. 250 g sukker for søt frukt
- Ca. 500 g sukker for sur frukt

#### Grønnsaker

Fyll grønnsakene i sylteglassene med varmt, kokt vann.

Rengjør kanten på glassene, det er viktig at de er rene. Legg en fuktig gummiring og et lokk på hvert glass. Lukk glassene med klemmer. Sett glassene i universalpannen på en slik måte at de ikke berører hverandre. Hell 500 ml liter varmt vann (ca. 80 °C) i universalpannen. Still inn som angitt i tabellen.

de. Jo tynnere du skjærer matvaren, desto raskere tørker den og desto mer aromatisk blir den. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Hvis du vil tørke andre matvarer, må du se på lignende matvarer i tabellen.

Anvendt varmetype:

- ☞ CircoTherm varmluft

### Gjøre ferdig konserveringen

#### Frukt

Etter en stund stiger det bobler opp til overflaten med korte mellomrom. Slå av apparatet straks det begynner å boble i glassene. Ta glassene ut av ovnsrommet etter angitt ettervarmingstid.

#### Grønnsaker

Etter en stund stiger det bobler opp til overflaten med korte mellomrom. Når alle sylteglassene bobler, reduserer du temperaturen til 120 °C og lar det boble videre som angitt i tabellen i lukket ovnsrom. Etter denne tiden slår du av apparatet og utnytter ettervarmen i et par minutter som angitt i tabellen.

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen, og sett dem på en ren klut. Ikke sett de varme glassene på kaldt eller vått underlag, da dette kan føre til at glassene sprekker. Dekk til sylteglassene for å beskytte dem mot trekk. Klemmene skal først fjernes når glassene er kalde.

### Anbefalte innstillingsverdier

Tidene som er oppgitt i innstillingstabellen, er veiledende verdier for konservering av frukt og grønnsaker. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengde, varme og kvaliteten på innholdet i glasset. Opplysningene gjelder for runde 1-litersglass. Før du kobler om eller slår av, må du kontrollere at innholdet i glassene bobler ordentlig. Boblingen starter etter 30-60 minutter.

Anvendt varmetype:

- ☞ CircoTherm varmluft

Konservering	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Grønnsaker, f.eks. gulrøtter	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler:30-40
				120	fra det perler: 30-40
				-	Ettervarme: 30
Grønnsaker, f.eks. agurk	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler: 30-40
				-	Ettervarme: 30
				-	Ettervarme: 30
Steinfrukt, f.eks. kirsebær, plommer	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler:30-40
				-	Ettervarme:35
				-	Ettervarme: 25
Kjernefrukt, f.eks. epler, jordbær	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler:30-40
				-	Ettervarme: 25
				-	Ettervarme: 25

## Heve deigen med hevetrinn

Med varmetypen hevetrinn heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur, og den tørker ikke ut. Start driften bare hvis stekeovnen er helt avkjølt.

La gjærdeigen alltid heve to ganger. Ta hensyn til opplysningene i innstillingstabellene for 1. og 2. heving (heving av deig og heving av deigemner).

### Heving av deig

For heving av deigen setter du deigbollen på risten. Still inn som oppgitt i tabellen.

Ikke åpne døren på apparatet under steking, da slipper du ut mye fuktighet. Ikke dekk til deigen.

### Etterheving av deig

Sett bakverket på den innsetningshøyden som er angitt i tabellen.

Tørk ut fuktigheten fra ovnsrommet før steking.


### Anbefalte innstillingsverdier

Temperatur og hevetid avhenger av typen og mengden av ingredienser. Derfor er opplysningene i tabellen veiledende.

Anvendt varmetype:

- Hevetrinn

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Trinn	Hevetrinn	Varighet i min.
<b>Gjærdeig, søt</b>						
F.eks. småkaker av gjærdeig	Bolle	2		Heving av deig	1	30-45
	Universalpanne	2		Etterheving av deig	1	10-20
Deig med mye fett, f.eks. panettone (italiensk julekake)	Bolle	2		Heving av deig	2	40-90
	Form på rist	2		Etterheving av deig	2	30-60
<b>Gjærdeig, krydret</b>						
F.eks. pizza	Bolle	2		Heving av deig	1	20-30
	Universalpanne	2		Etterheving av deig	1	10-15
<b>Brøddeig</b>						
Loff	Bolle	2		Heving av deig	1	30-40
	Universalpanne	2		Etterheving av deig	1	15-25
Blandingsbrød	Bolle	2		Heving av deig	1	25-40
	Universalpanne	2		Etterheving av deig	1	10-20

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Trinn	Hevetrinn	Varighet i min.
Rundstykker	Bolle	2		Heving av deig	1	30-40
	Universalpanne	2		Etterheving av deig	1	15-25

## Opptining




Til opptining av dypfrost frukt, dypfrosne grønnsaker og bakevarer bruker du oppvarmingsfunksjonen CircoTherm varmluft. Fugl, kjøtt og fisk tines best i kjøleskapet.

Til opptining bruker du følgende innsetningshøyder:

- 1 rist: Høyde 2
- 2 rister: Høyde 3+1

## Anbefalte innstillingsverdier

Tidene som er angitt i tabellen, er veiledende. De er avhengige av matvarenes kvalitet, frysetemperatur (-18°C) og beskaffenhet. Det er angitt tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
<b>Brød, rundstykker</b>					
Brød og rundstykker generelt	Stekeplate	2		50	40-70
<b>Kaker</b>					
Kake, saftig	Stekeplate	2		50	70-90
Kake, tørr	Stekeplate	2		60	60-75

## Oppvarming

Med oppvaringsmodusen Varm opp varmes matretter opp skånsomt med dampfunksjonen. Maten smaker og ser ut som om den nettopp er tilberedt. Bakevarer fra dagen før kan også godt varmes opp.

Bruk helst flate, brede og temperaturbestandige fat. Kalde fat forlenger oppvarmingsprosessen.

Varm helst opp mat av samme type og med lik størrelse. Hvis dette ikke er mulig, retter tiden seg etter de ingrediensene i maten som har lengst oppvarmingstid.

Ikke dekk til maten under oppvarmingen.

Sett maten i et kokekar på risten eller legg den rett på risten i høyde 2.

Ikke åpne døren på apparatet under drift, da slipper du ut mye damp.

## Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal innstilling for forskjellige retter. Tidene som er angitt, er veiledende. De avhenger av kokekaret, samt kvalitet, temperatur og beskaffenhet på matvarene. Det er angitt tidsområder. Still først inn

**Tips:** Stykker som er frosset flatt eller oppdelt tiner raskere enn mat som er frosset i blokk.

Ta de frosne matvarene ut av emballasjen og legg dem i et egnet kokekar på risten.

Snu eller rør i maten 1–2 ganger mens den tines. Store stykker bør snus flere ganger. Ved behov kan maten deles i to, eller stykker som alt er tint, kan tas ut av ovnsrommet.

La den tinte maten hvile i det avslåtte apparatet i 10 til 30 minutter slik at temperaturen utjevner seg.

Anvendt varmetype:

-  CircoTherm varmluft












den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Tabellen gjelder for innsetting av rettene i kaldt ovnsrom. For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer energi.

Anvendt varmetype:

-  Oppvarming

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
<b>Grønnsaker, avkjølt</b>					
1 kg	Åpent kokekar	2		120-130	15-25
250 g	Åpent kokekar	2		120-130	5-15
<b>Retter, avkjølt</b>					
Tallerkenrett, 1 porsjon	Åpent kokekar	2		120-130	15-25
Suppe, gryterett, 400 ml	Åpent kokekar	2		120-130	10-25
Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Åpent kokekar	2		120-130	8-25
Gratenger, f.eks. lasagne, potetgrateng	Åpent kokekar	2		120-140	10-25
Pizza, stekt	Rist	2		170-180*	5-15
<b>Bakst</b>					
Rundstykker, baguett, stekt	Rist	2		150-160*	10-20
Posteier (vol au vents)	Rist	2		180*	4-10
<b>Bakst, frossen</b>					
Pizza, stekt	Rist	2		170-180*	5-15
Rundstykker, baguett, stekt	Rist	2		160-170*	10-20
* forvarming					

## Varmholding

Du kan holde ferdig tilberedte retter varme med Holde varm. På denne måten unngår du kondens og må ikke tørke ut av ovnsrommet.

Ferdig tilberedt mat må ikke holdes varm i mer enn to timer. Vær oppmerksom på at mange retter fortsatt tilberedes mens de holdes varme. Dekk ev. til maten.

## Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstitutter for å forenkle testingen av apparatet.

Iht. EN 60350-1.

### Steking

Bakverk på plater eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Innsetningshøyder ved steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3  
Bakeplate: Høyde 1
- Former på risten  
Første rist: Høyde 3  
Andre rist: Høyde 1

Innsetningshøyder ved steking i tre høyder:

- Bakeplate: Høyde 4
- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

### Eplepai

Eplepai i én høyde: Sett mørke springformer diagonalt ved siden av hverandre.

Eplepai i to høyder: Sett mørke springformer diagonalt over hverandre.

Kaker i springformer av aluminium: Stek med over-/undervarme i én høyde. Bruk universalpannen i stedet for risten, og sett springformen på den.




### Sukkerbrød

Sukkerbrød i to høyder: Sett springformer diagonalt over hverandre på ristene.

### Merknader

- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.
- Følg anvisningene om forvarming i tabellene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først de laveste av temperaturene som er angitt.

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighet i min.
<b>Steking</b>						
Sprøtebakst	Bakeplate	3		140-150*	-	25-40
Sprøtebakst	Bakeplate	3		140-150*	-	25-40
Sprøtebakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140-150*	-	30-40
Sprøtebakst, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	4+3+1		130-140*	-	35-55
Småkaker	Bakeplate	3		160*	-	20-30
Småkaker	Bakeplate	3		150*	-	25-35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150*	-	25-35
Småkaker, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	4+3+1		140*	-	35-45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Eplepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Eplepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Eplepai, 2 høyder	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						
** Forvarm, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						



**Grilling**

Sett også inn universalpannen. Væsken blir dermed samlet opp, og ovnsrommet holder seg renere.

Anvendt varmetype:

-  Grill stor flate

Rett	Tilbehør	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
<b>Grilling</b>					
Riste toast*	Rist	4		290	4-6
Biffburger, 12 stk.**	Rist	4		290	25-30
* ikke forvarming					
** snu etter 2/3 av tiden					







REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001034377  
980803  
no