



Innebygd stekeovn

[no] BRUKSVEILEDNING

C18QT27.0



Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	4		Mikrobølgefunksjonen	16
	Viktige sikkerhetsanvisninger	5	Kokekar	16	
Generelt	5		Mikrobølgeeffekter	17	
Mikrobølge	5		Stille inn mikrobølge	17	
Damp	6		Innstilling av mikrobølge-kombidrift	17	
Steketermometer	7			Damp	18
	Årsaker til skader	7	VarioSteam – tilberedning med damp	18	
Generelt	7		Hevetrinn	19	
Mikrobølge	8		Oppvarming	19	
Damp	8		Fylle vanntanken	19	
	Miljøvern	8	Etter hver bruk med damp	20	
Energisparing	8			Grunninnstillinger	21
Miljøvennlig håndtering	8		Endre MyProfile	21	
	Bli kjent med apparatet	9	Liste over grunninnstillinger	21	
Betjeningsfelt	9		Fastsette favoritter	22	
Betjeningselementer	9			Steketermometer	22
Hovedmeny	9		Egnede varmetyper	22	
Meny Varmetyper	10		Stikke steketermometer i maten	22	
Ovnsromfunksjoner	11		Stille inn og starte apparatdrift	23	
	Tilbehør	11	Endre eller avbryte apparatdriften	23	
Medfølgende tilbehør	11		Kjernetemperaturer for ulike typer mat	23	
Skyve inn tilbehør	11			Døgninnstilling	24
Spesialtilbehør	12		Starte døgnfunksjon	24	
	Før første gangs idriftsetting	12	Avbryte døgnfunksjonen	24	
Før første gangs bruk	12			Rengjøringsmiddel	24
Første gangs bruk	13		Egnet rengjøringsmiddel	24	
Rengjøre ovnsrommet	13		Overflater i ovnsrommet	25	
Rengjøre tilbehør	13		Holde apparatet rent	26	
	Betjening av apparatet	13		Rengjøringsfunksjon	26
Slå apparatet av og på	13		EasyClean	26	
Stille inn og starte apparatdrift	14		Avkalking	26	
Endre eller avbryte apparatdriften	14			Stiger	28
Varme opp apparatet raskt	14		Sett inn og ta ut stiger	28	
	Tidsfunksjoner	15		Apparatdør	29
Vise og skjule tidsfunksjoner	15		Ta av dekselet på døren	29	
Stille inn varselur	15		Montering og utmontering av glassruter	29	
Stille inn varighet	15			Hva kan du gjøre ved feil?	31
Tidsutsatt drift - "Ferdig om"	15		Feiltabell	31	
Kontrollere, endre eller slette innstillinger	15		Maksimal driftsvarighet er overskredet	32	
	Barnesikring	16	Ovnsromlamper	32	
Automatisk barnesikring	16			Kundeservice	32
Engangsarnesikring	16		E-nummer og FD-nummer	32	

A	Bake- og stekeassistent	33
	Innstillingstips	33
	Velge rett	33
	Velge og stille inn matvarer	33
P	Programmer	34
	Innstillingstips	34
	Steketermometer	34
	Velge rett	34
	Velge rett	34
	Stille inn program	35
T	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	35
	Silikonformer	35
	Kaker og småbakst	35
	Brød og rundstykker	39
	Pizza, quiche og krydret bakverk	41
	Grateng og soufflé	43
	Fjærkre	44
	Kjøtt	47
	Fisk	50
	Grønnsaker og tilbehør	52
	Dessert	54
	Energisparing med Eco-varmetypene	55
	Akrylamid i matvarer	56
	Langtidssteking	57
	Tørring	58
	Konservering	59
	Heve deigen med hevetrinn	60
	Opptining	60
	Oppvarming og regenerering av mat	62
	Varmholding	64
	Testretter	64

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 åtte 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 11

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.
- 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 bakepapiet på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiet 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.

Mikrobølge

Advarsel – Brannfare!

- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig og kan forårsake skader. Apparatet må ikke brukes til å tørke matvarer og klær, eller til å varme opp tøfler, varmeputer med kjerner eller korn, svamper, fuktige kluter og lignende. Blant annet kan oppvarming av tøfler eller varmeputer føre til at de antennes, også flere timer etter oppvarming. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke.

- Matvarer kan ta fyr. Varm aldri opp matvarer i termopakker.
Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn.
Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Følg anvisningene i denne bruksanvisningen.
Tørk aldri matvarer med mikrobølgefunksjonen.
Tin aldri opp eller varm matvarer med lavt vanninnhold, som f.eks. brød, med for høy effekt eller for lenge.
- Matolje kan ta fyr. Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

Advarsel – Eksplosjonsfare!

Væsker og andre næringsmidler i godt lukkede kokekar kan eksplodere. Varm aldri opp væsker eller andre næringsmidler i lukkede kokekar.

Advarsel – Fare for forbrenning!

- Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke på en eksplosjonsartet måte både under og etter oppvarming. Kok aldri egg med skall og varm heller aldri opp hardkokte egg. Tilbered ikke skalldyr eller skjell. Ved tilberedning av speilegg eller kokte egg må du først stikke hull på eggeplommen. På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skallet/skinnet sprekke. Stikk hull på skallet/skinnet før oppvarming.
- Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen. Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken. Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.
- Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg alltid angivelsene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.

Advarsel – Fare for skålding!

Ved oppvarming av væske kan forsinket koking oppstå. Det betyr at koketemperaturen blir nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over og sprute opp. Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.

Advarsel – Fare for personskader!

- Uegnede kokekar kan sprekke. Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene, kan føre til at kokekaret sprekker. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Ved ren mikrobølgedrift kan kokekar og beholdere av metall føre til gnistdannelse. På den måten kan apparatet bli ødelagt. Bruk aldri metallbeholdere ved ren mikrobølgedrift. Bruk alltid kokekar som er egnet til mikrobølgeovn, eller bruk mikrobølge i kombinasjon med en varmetype.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Apparatet arbeider under høyspenning. Kabinettet må aldri fjernes.

Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

- Mangelfull rengjøring kan medføre skade på apparatets overflate. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang. Hold ovnsrommet, dørtetningen, døren og døranslaget rent til enhver tid.
- Hvis ovnsdøren eller dørtetningen er skadet, kan mikrobølgeenergi strømme ut. Apparatet må ikke brukes når døren til ovnsrommet, dørtetningen eller plastrammen til døren er ødelagt. Ring til kundeservice.
- På apparater uten deksel strømmer mikrobølgeenergi ut. Fjern aldri dekslet på apparatet. Ta kontakt med kundeservice ved vedlikeholds- og reparasjonsarbeider.

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.

Steketermometer

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade. Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

Årsaker til skader

Generelt

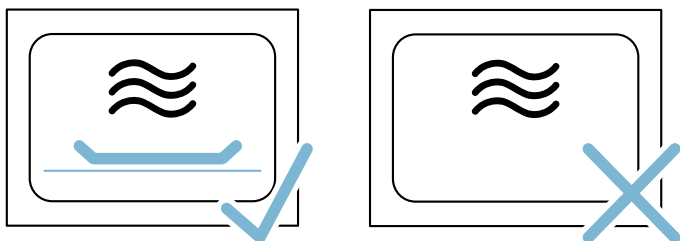
Obs!

- 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.
- Skyv 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.

Mikrobølge

Obs!

- Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.
- Kombinasjon av tilbehør: Ikke bruk risten sammen med universalpannen. Dersom de skyves rett på hverandre, kan det dannes gnister. De må kun skyves inn i hver sin høyde.
- Ren mikrobølgedrift: Ved bruk av bare mikrobølge er universalpannen og bakebrettet uegnet. Det kan oppstå gnister, og ovnsrommet blir skadet. Bruk den medfølgende risten eller bruk mikrobølge i kombinasjon med en varmetype.
- Aluminiumsskåler: Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.
- Mikrobølgedrift uten mat: Bruk av apparatet uten at det er mat i ovnsrommet, fører til overbelastning. Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 16



- Mikrobølge-popkorn: Ikke bruk for høy mikrobølgeeffekt. Effekten skal være på maks. 600 watt. Popkornposen må alltid legges på en glassplate. Glassruten kan sprekke som følge av overbelastning.

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 ømfintlige overflater. 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.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Ovnsrommet 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.

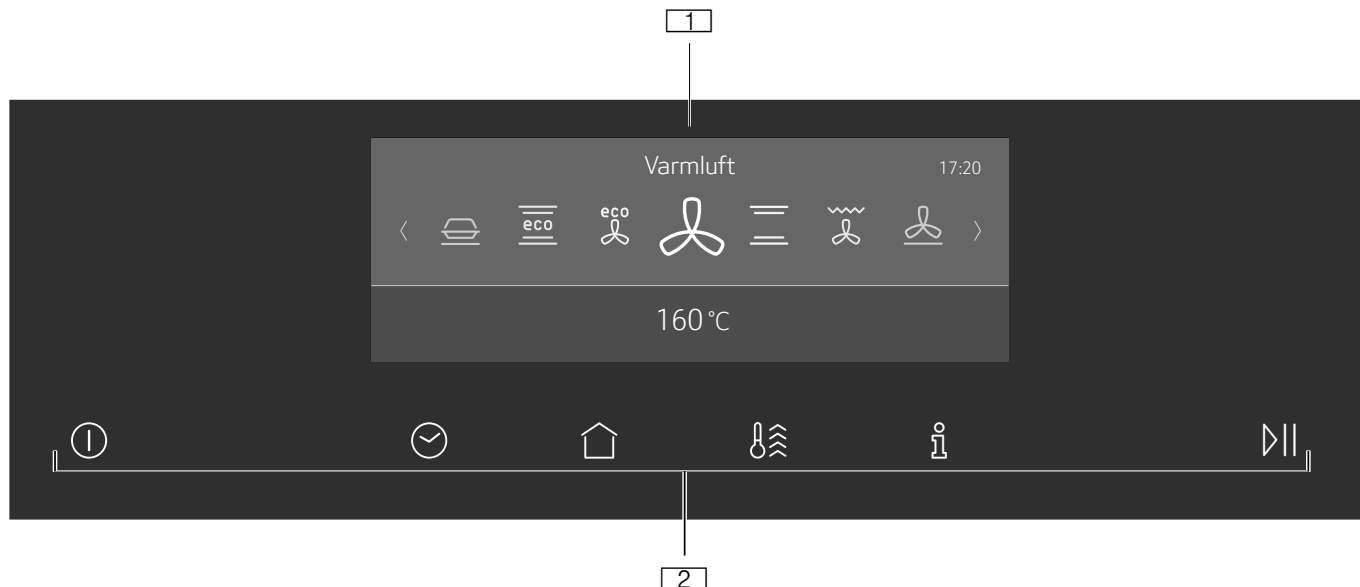


Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

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 FullTouch-TFT-display
- 2 Berøringstaster

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 13
🏠 Hovedmeny	Velge driftstyper og innstillinger → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 14
🕒 Tidsfunksjoner	Stille inn varselur, varighet eller tidsuttatt drift "Ferdig om" → "Tidsfunksjoner" på side 15
🔒 Barnesikring	Aktivere og deaktivere barnesikring → "Barnesikring" på side 16
ℹ Informasjon	Vise mer informasjon Vise aktuell temperatur → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 14
🔥 Hurtigoppvarming	Aktivere eller deaktivere hurtigoppvarming → "Varme opp apparatet raskt" på side 14
▶ Start/stopp	Starte eller stoppe driften → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 14

Betjeningsfelt

Du kan stille inn de forskjellige funksjonene på apparatet ditt med FullTouch-TFT-displayet via betjeningsfeltet. FullTouch-TFT-displayet viser de aktuelle innstillingene.

FullTouch-TFT-display

Med FullTouch-TFT-displayet kan du navigere mellom linjene og velge innstillinger.

For å tilpasse en innstilling trykker du lett med fingeren i det aktuelle området i displayet. Det aktuelle området markeres. Stryk med fingeren mot høyre eller venstre i displayet til den ønskede innstillingen vises forstørret.

Retning	Bruk
Navigere mot venstre	Stryk fingeren mot høyre på displayet.
Navigere mot høyre	Stryk fingeren mot venstre på displayet.
Navigere oppover	Trykk på den øverste linjen i displayet
Navigere nedover	Trykk på den nederste linjen i displayet

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 13
🌊	Mikrobølge Med mikrobølger kan du raskere tilberede, varme eller tine rettene dine. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 16
📄🌊	Mikrobølge-kombinasjon Med denne funksjonen kan du bruke en varmetype i kombinasjon med mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 16

	Bake- og stekeassistent Innstillingsanbefalinger til baking og steking → "Bake- og stekeassistent" på side 33
	Mikrobølgeprogrammer Med disse kan du tilberede mat med mikrobølge. → "Programmer" på side 34
	Dampprogrammer Tilberede retter med damp → "Programmer" på side 34

	MyProfile Individuell tilpasning av apparatinnstillingene → "Grunninnstillinger" på side 21
	Avkalking
	Tørking Anvendes med mikrobølger eller EasyClean etter hver bruk.
	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
	Varmluft	30–275 °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.
	Pizzatrin	50–275 °C Til tilberedning av pizza og retter som trenger mye varme nedenfra. Det nedre varmeelementet og ringelementet i bakveggen avgir varme.
	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.
	Forhåndsoppvarming av service	30–70 °C Til oppvarming av service.
	Varmholding	60–100 °C Til varmhoding av tilberedte retter.
	Over-/undervarme eco	50–275 °C Til energioptimert tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
	Varmluft eco	30–275 °C Til energioptimert tilberedning av utvalgte retter på en høyde uten forvarming. Viften fordeler den energioptimerte varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
	Oppvarming **	80–180 °C Til skånsom oppvarming av retter eller til ferdigsteking av bakevarer.

* Dampfunksjon mulig ved denne varmetypen (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.

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

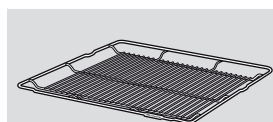


Tilbehør

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

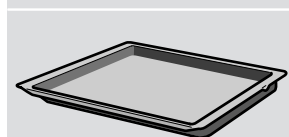
Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:



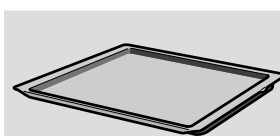
Rist

Til kokekar, kake- og gratengformer. Til steker og grillmat. Risten er egnet for mikrobølgedrift.



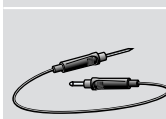
Universalpanne

Til saftige kaker, bakverk, dypfrysede retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.



Stekebrett

Til langpannekaker og småbakst.



Steketermometer

Sørger for nøyaktig steking. Du finner bruken beskrevet i tilsvarende kapittel. → "Steketermometer" på side 22

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. Det påvirker ikke funksjonen. Deformeringen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

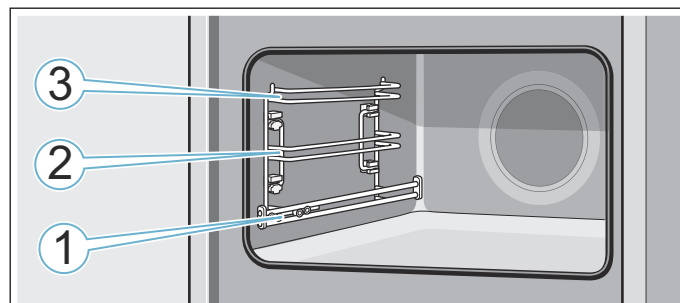
Mikrobølge

Bare den medfølgende risten egner seg ved bruk med bare mikrobølge. Universalpannen eller bakebrettet kan føre til gnistdannelse og skade ovnsrommet.

Ved bruk i kombinasjon med mikrobølge eller driftstypen Retter kan du også bruke universalpannen, bakebrettet eller annet medfølgende tilbehør.

Skyve inn tilbehør

Ovnsrommet har tre innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

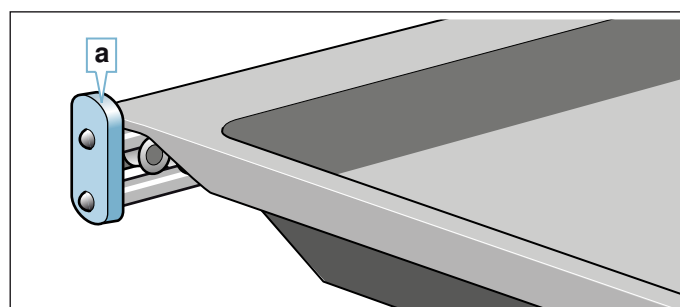


I innsetningshøyde 2 og 3 må du alltid skyve tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i en innsetningshøyde.

Tilbehøret kan trekkes ca. halvveis ut uten at det vipper. Med uttrekksskinnene i høyde 1, kan tilbehøret trekkes lenger ut.

Pass på at tilbehøret sitter bak tappen **a** på uttrekksskinnen.

Eksempel på bildet: universalpanne



Uttrekksskinnene går i lås når de er trukket helt ut. Slik blir det enkelt å sette på tilbehøret. Løsne uttrekksskinnene ved å trykke dem tilbake inn i ovnsrommet.

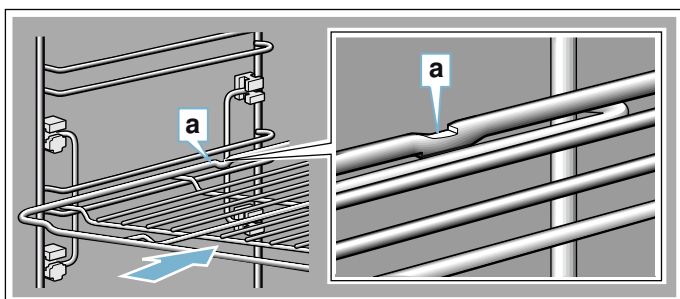
Merknader

- 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

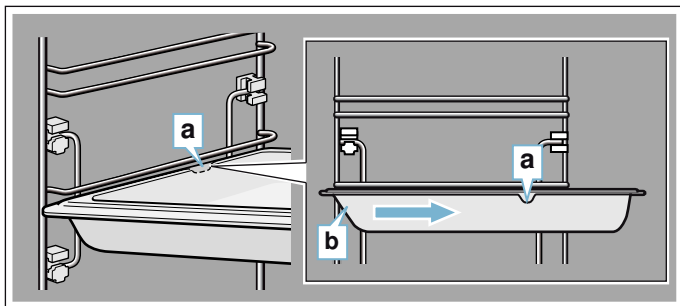
Tilbehøret kan trekkes ca. halvveis ut til det smekker i lås. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

Pass på at låsetappen **a** er plassert bak og peker ned når du skyver inn risten. Merkingen "microwave" må være foran, og den krumme delen må peke nedover.



Pass på at låsetappen **a** er plassert bak og peker nedover når du skyver inn plater. Den skrå kanten på tilbehøret **b** skal vende forover og mot apparatdøren.

Eksempel på bildet: universalpanne



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 salgsapirene.

Oppgi det nøyaktige bestillingsnummeret til spesialtilbehøret når du skal kjøpe noe.

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 32

Tilbehør	Bestillingsnummer
Bake- og stekerist	Z14CR10X0
Bakebrett	Z12CB10A0
Universalpanne	Z12CU10A0
Stekebrett, med slippbelegg	Z11AB10A0
Universalpanne, med slippbelegg	Z11AU10A0
Gratengpanne	Z12CM10A0
Proff-stekepanne	Z12CN10A0
Lokk til proff-stekepanne	Z12CL10A0
Pizzabrett	Z12CP10A0
Grillrist	Z12CQ10A0
Keramisk bakestein	Z1913X0
Glassform, 5,1 liter	Z11GT10X0
Glasspanne	Z11GU20X0
Dampsett for stekeovn	Z19DD10X0
Dekklist	Z13CV06S0

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 minne deg på 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.

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 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 bløtt

Vannets hardhetsgrad	Innstilling
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 strømnettet, vises den første innstillingen "Språk" i displayet.

Stille inn språk

1. Trykk på den nederste linjen.
2. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket språk.
3. Trykk på den øverste linjen.

Stille inn klokkeslett

1. Trykk på "Klokkeslett".
2. Trykk på den nederste linjen.
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge den aktuelle timen.
4. Trykk på "Minutter".
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge det aktuelle minuttet.
6. Trykk på symbolet ☒ for å bruke innstillingen.

Stille inn dato

1. Trykk på "Dato".
2. Trykk på den nederste linjen.
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge den aktuelle dagen.
4. Trykk på "Måned".
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge den aktuelle måneden.
6. Trykk på "År".
7. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge det aktuelle året.
8. Trykk på symbolet ☒ for å bruke innstillingen.

Stille inn vannhardhet

1. Trykk på "Vannhardhet".
2. Trykk på den nederste linjen.
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge riktig vannhardhet.
4. Trykk på symbolet ☒ for å avslutte første gangs bruk.
Første idriftsetting er avsluttet.

Merknader

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

Rengjøre ovnsrommet

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet 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 av apparatet med berøringstasten ①.
5. Fyll vanntanken. → "Fylle vanntanken" på side 19
6. Still inn angitt varmetype, temperatur og dampfunksjon og start apparatdriften.
→ "VarioSteam – tilberedning med damp" på side 18

Innstillinger	
Varmetype	Over-/undervarme  med dampfunksjon  (intensitet "lav")
Temperatur	240 °C
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. → "Etter hver bruk med damp" på side 20

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 ① 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	Temperatur
Høy restvarme	over 120 °C
Lav restvarme	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.

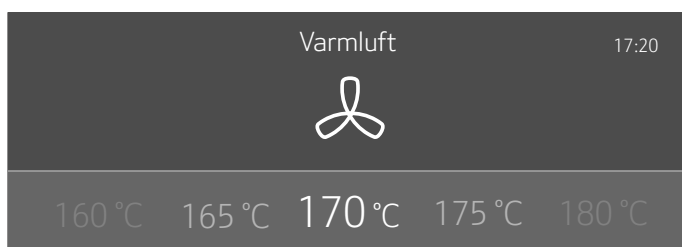
Stille inn og starte apparatdrift

Eksempel: varmluft  med 170 °C

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



2. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge varmetype.
3. Trykk på den nederste linjen.
4. Stryk mot venstre eller høyre for å velge temperatur.



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".

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. Trykk på linjen med innstillingen som skal endres.
3. Stryk mot venstre eller høyre for å endre innstillingen.
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 funksjonen hurtigoppvarming kan du forkorte oppvarmingstiden.

Funksjon	Varmetype	Sette retten inn i ovnsrommet
Hurtigoppvarming	Varmluft  Over-/undervarme 	etter oppvarming

Merknader

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

Aktivere hurtigoppvarming

1. Still inn varmluft  og temperatur.
Merk: Still inn en temperatur på over 100 °C, slik at apparatet kan forvarmes raskt.
2. Trykk på berøringstasten  for å starte apparatdriften.
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.

Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

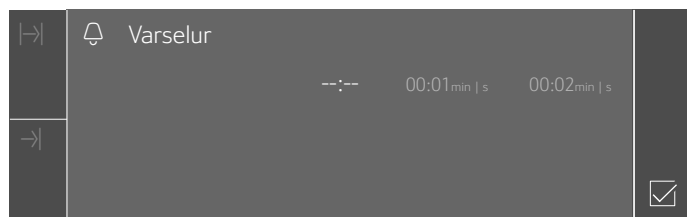
Tidsfunksjoner	Bruk
 Varselur	Varseluret fungerer som en tidtaker. Apparatet slår seg ikke automatisk av og på.
 Varighet	Når den innstilte varigheten er utløpt, slår apparatet seg automatisk av.
 Ferdig om	Apparatet slår seg automatisk på og automatisk av etter en innstilt sluttid eller etter at en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

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 .
I displayet vises tidsfunksjonene.
2. Stryk mot venstre eller høyre for å velge varighet.
Merk: Når apparatet er på, trykker du først på  varseluret" og stryker deretter mot venstre eller høyre for å velge varighet.
3. Trykk på berøringstasten .
Symbolet  vises i displayet.

Merk: Når den innstilte tiden er utløpt, lyder et signal. Trykk på berøringstasten  for å slå av lydsignalet.

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. Stryk mot venstre eller høyre for å velge varighet.
5. Trykk på berøringstasten  for å starte den innstilte varigheten.

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

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. Stryk mot venstre eller høyre for å velge varighet.
6. Trykk på  Ferdig kl.".
7. Stryk mot venstre for å velge sluttidspunkt.
8. Trykk på berøringstasten .
Apparatet venter til et passende tidspunkt for å starte driften.

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

Kontrollere, endre eller slette innstillinger

1. Trykk på feltet .
I displayet vises tidsfunksjonene.
2. Trykk på tidsfunksjonen.
3. Dersom du trenger å endre innstillingene, kan du stryke mot venstre eller høyre på berøringsdisplayet. For å slette en tidsfunksjon, stiller du inn "- : - : - :". 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.

Sperre	Aktivere/deaktivere
Automatisk barnesikring	Via menyen MyProfile → "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.

Aktiver

1. Trykk på berøringstasten .
2. Trykk på berøringstasten .
3. Stryk mot venstre eller høyre for å velge "MyProfile".
4. Trykk på den nederste linjen.
5. Stryk mot venstre eller høyre for å velge "Automatisk barnesikring".
6. Trykk på den nederste linjen.
7. Stryk mot venstre eller høyre for å velge "Aktivert".
8. Trykk på berøringstasten .
9. Trykk på "Lagre".
Innstillingene blir lagret. "Automatisk barnesikring" er aktiv. 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. Stryk mot venstre eller høyre for å velge "MyProfile".
5. Trykk på den nederste linjen.
6. Trykk på den øverste linjen.
7. Stryk mot venstre eller høyre for å velge "Automatisk barnesikring".
8. Trykk på den nederste linjen.
9. Stryk mot venstre eller høyre for å velge "Deaktivert".
10. Trykk på berøringstasten .
11. Trykk på "Lagre".
"Automatisk barnesikring" er deaktivert.
12. 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.



Mikrobølgefunksjonen

Med mikrobølge kan du tilberede, varme eller tine rettene dine spesielt raskt. Mikrobølgefunksjonen kan brukes alene eller sammen med en annen varmetype.

For å bruke mikrobølge optimalt må du ta hensyn til informasjonen om kokekar og opplysningene i brukstabellene på slutten av bruksanvisningen.

Kokekar

Ikke alle kokekar kan brukes med mikrobølge. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgefunksjon for å sikre at maten blir varm og apparatet ikke blir skadet.

Ildfaste kokekar i glass, glasskeramikk, porselen eller varmebestandig plast er egnet. Disse materialene slipper mikrobølgene igjennom. Du kan også bruke keramikk som er helglasert og uten riper.

Du kan dessuten bruke serveringsservice. Da slipper du å flytte maten over på noe annet. Bruk bare service med gull- eller sølvdekor dersom produsenten garanterer at det er egnet for mikrobølge.

Til baking i kombinert drift kan du bruke vanlige bakeformer av metall. På den måten stekes kakene også nedenfra.

Metallformer er ikke egnet til andre bruksformål. Metall slipper ikke mikrobølgene gjennom. Maten forblir kald i kokekar i metall med lokk.

Obs!

Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.

Test av kokekar

Mikrobølgefunksjonen må ikke slås på når det ikke står matvarer i ovnen. Det eneste unntaket er den korte kokekartesten.

Dersom du ikke er sikker på om et kokekar er egnet for mikrobølge, kan du prøve denne testen.

1. Sett det tomme kokekaret inn i apparatet i ½ - 1 minutt på full effekt.
2. Kontroller temperaturen til kokekaret av og til. Kokekaret skal være kaldt eller lunkent.

Dersom det blir varmt eller det oppstår gnister, er det ikke egnet til bruk i mikrobølgeovn. Avbryt testen.

Advarsel – Fare for forbrenning!

De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.

Medfølgende tilbehør

Bare den medfølgende risten egner seg ved bruk med bare mikrobølge. Universalpannen eller bakebrettet kan føre til gnistdannelse og skade ovnsrommet.

Ved bruk i kombinasjon med mikrobølge eller driftstypen Retter kan du også bruke universalpannen, bakebrettet eller annet medfølgende tilbehør.

Sett tilbehøret inn i høyde 1 ved bruk med mikrobølge dersom ikke annet er angitt.

Mikrobølgeeffekter

Du kan stille inn fem forskjellige mikrobølgeeffekter.

Effekt	Retter	Maksimal varighet
90 W	Til opptining av ømfintlige retter	1 t 30 min
180 W	Til opptining og videre steking	1 t 30 min
360 W	Til tilberedning av kjøtt og oppvarming av ømfintlige retter	1 t 30 min
600 W	Til oppvarming og tilberedning av retter	1 t 30 min
1000 W	Til oppvarming av væsker	30 min

Stille inn mikrobølge

For å oppnå et optimalt resultat ved bruk av mikrobølge må du alltid sette inn risten i innsetningshøyde 1.

1. Trykk på berøringstasten ① for å slå på apparatet.
2. Trykk på berøringstasten .
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Mikrobølge ". Trykk på "Fortsett". Det foreslås mikrobølgeeffekt og varighet.
4. Trykk for å velge en mikrobølgeeffekt.
5. Trykk på feltet "Varighet" og la fingeren gli mot venstre eller høyre for å stille inn varigheten.
6. Trykk på berøringstasten  for å slå på apparatet. Berøringstasten  lyser rødt, og oppvarmingsindikatoren blinker. Varigheten telles ned i displayet.

Endre varighet

Varigheten kan endres når som helst under driften ved å trykke på den pågående varigheten. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.

Endre mikrobølgeeffekten

1. Trykk på berøringstasten  og still inn mikrobølgeeffekt og varighet på nytt.
2. Trykk på berøringstasten  for å starte apparatdriften.

Varigheten er telt ned

Når programmet er slutt, hører du et lydsignal og apparatet avslutter mikrobølgedriften automatisk. Displayet viser "I→I slutt".

Trykk på berøringstasten  for å slå av lydsignalet.

Dersom du vil starte mikrobølgedriften på nytt, trykker du på berøringstasten .

Hvis ikke, slår du av apparatet med berøringstasten ①.

Stanse driften

Trykk på berøringstasten : Stekeovnen er i pausetilstand. Trykk på berøringstasten  en gang til, og driften fortsetter.

Åpne apparatdøren: Driften blir avbrutt. Etter at døren er lukket, trykker du på berøringstasten . Driften fortsetter.

Avbryte driften

Trykk på berøringstasten ①.

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. Trykk på feltet  for å vise driftstypene.
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre på berøringsskjermen for å velge "Tørking ".
6. Trykk på den nederste linjen. Varigheten vises. Den kan ikke endres.
7. Trykk på den nederste linjen.
8. Trykk på feltet . Tørkingen startes og avsluttes automatisk igjen etter ca. 10 minutter.
9. Åpen ovnsdøren og la den være åpen i 1 til 2 minutter for å slippe ut fuktigheten i ovnen.

Innstilling av mikrobølge-kombidrift

Noen varmetyper kan kombineres med mikrobølge. Mikrobølgeeffekten kan stilles inn på 90W, 180W eller 360W.

Tilgjengelige varmetyper:

	Varmluft
	Over-/undervarme
	Termogrilling
	Grill, stor flate
	Grill, liten flate

1. Trykk på berøringstasten ① for å slå på apparatet.
2. Trykk på berøringstasten . Hovedmenyen vises.
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Mikrobølge-kombidrift" . Trykk på "Fortsett". Det foreslås varmetype, temperatur, mikrobølgeeffekt og en varighet.
4. Trykk på det aktuelle feltet og la fingeren gli mot venstre eller høyre for å stille inn verdiene.
5. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
6. Trykk på berøringstasten . Apparatet starter driften. Oppvarmingsindikatoren lyser, og varigheten telles ned i displayet.

Temperatur, mikrobølgeeffekt og varighet kan endres når som helst. Det gjøres ved å trykke på det aktuelle feltet og stille inn ønsket verdi.

Varigheten er telt ned

Når programmet er slutt, hører du et lydsignal og apparatet avslutter mikrobølgedriften automatisk. Displayet viser "I→I slutt".

Trykk på berøringstasten  for å slå av lydsignalet.

Dersom du vil starte mikrobølgedriften på nytt, trykker du på berøringstasten .

Hvis ikke, slår du av apparatet med berøringstasten ①.

Stanse driften

Trykk på berøringstasten : Stekeovnen er i pausetilstand. Trykk på berøringstasten  en gang til, og driften fortsetter.

Åpne apparatdøren: Driften blir avbrutt. Etter at døren er lukket, fortsetter driften automatisk.

Avbryte driften

Trykk på berøringstasten ①.

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.

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 35 → "Programmer" på side 34

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:

- varmluft 
- over-/undervarme 
- termogrilling 
- 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. La fingeren gli mot venstre eller høyre i displayet for å velge dampintensitet.
6. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
7. Trykk på berøringstasten . Apparatet starter driften.

Merk: Dersom vanntanken blir tom under bruk av dampfunksjon, viser displayet en oppfordring om å fylle vanntanken.

Avbryte tilførsel av damp

1. Trykk på berøringstasten  for å avbryte tilførselen av damp før tiden.
2. Trykk på den innstilte damptilførselen på nederste linje.
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre på berøringsskjermen for å velge "Av".
4. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.

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 35

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

Start

1. Trykk på berøringstasten .
2. Fyll vanntanken.
Merk: Slå bare på hevetrinn når ovnsrommet er helt avkjølt (romtemperatur).
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Hevetrinn".
4. Trykk på "1" på nederste linje.
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket trinn.
6. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
7. Trykk på "↩" på nederste linje.
8. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket varighet.
9. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
10. 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  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 .
2. Fyll vanntanken.
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Regenerering .
4. Trykk på temperaturen på nederste linje.
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket temperatur.
6. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
7. Trykk på "↩" på nederste linje.
8. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket varighet.
9. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.

10. 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  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 (eksplosdere). Ovnsdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

Advarsel – Fare for forbrenning!

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!

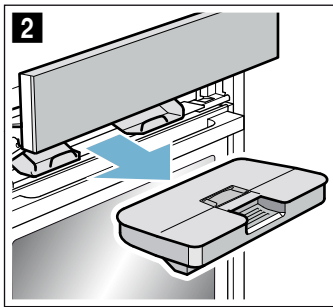
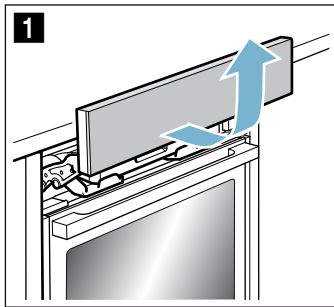
Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker. Ikke bruk destilert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske. Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.

Merknader

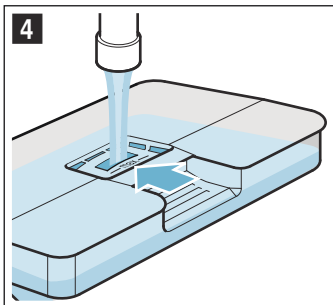
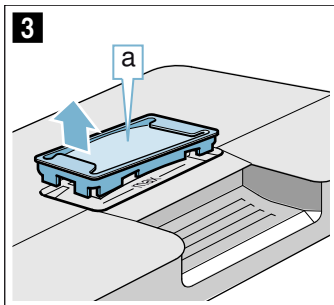
- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
- Dersom du bruker bare avkalket vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avkalket".
- Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn vannhardhetsgraden til "4 svært hardt".
- Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann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

1. Trykk på berøringstasten . Dekselet skyves automatisk fremover.

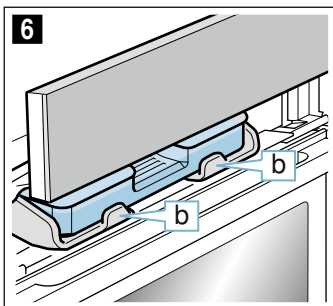
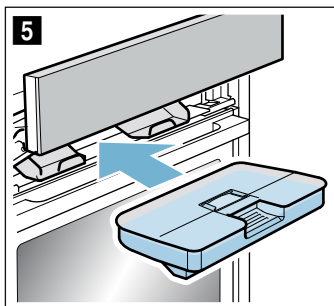
2. Skyv dekselet frem med begge hender og deretter opp, slik at det går i inngrep (bilde 1).
3. Løft vanntanken og ta den ut av tanksjakten (bilde 2).



4. Trykk lokket ned langs tetningen slik at det ikke lekker vann ut av vanntanken.
5. Fjern tanklokket **a** (bilde 3).
6. Vanntanken skal fylles med kaldt vann til "max"-merket (bilde 4).



7. Sett tanklokket **a** tilbake på plass på åpningen til 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. Vannbeholderen er fylt. Du kan nå begynne å bruke ovnen med damp.

Etterfylle vanntanken

Dersom vanntanken blir tom under bruk av dampfunksjon, viser displayet en oppfordring om å fylle 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. For å tørke ovnsrommet kan du enten benytte driftstypen tørking))) eller tørke ovnsrommet for hånd.

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

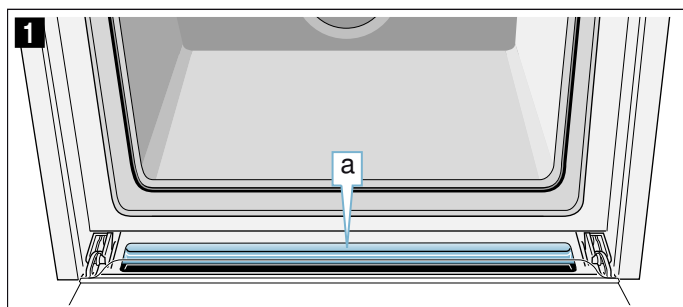
Obs!

- 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.

Tørke drypprennen

1. La apparatet avkjøles.
2. Åpne apparatdøren.
3. Tørk av drypprennen **a** nedenfor ovnsrommet med en svampklut (bilde **1**).



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. Trykk på feltet for å vise driftstypene.
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre på berøringsskjermen for å velge "Tørking ".
6. Trykk på den nederste linjen. Varigheten vises. Den kan ikke endres.
7. Trykk på den nederste linjen.
8. Trykk på feltet . Tørkingen startes og avsluttes automatisk igjen etter ca. 10 minutter.
9. Åpen 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 myk klut.
4. La ovnsdøren stå åpen 1 time, slik at ovnsrommet får tørke helt.

Grunninnstillinger

For at du skal kunne betjene apparatet ditt enkelt og optimalt, kan du foreta forskjellige innstillinger. Du kan endre disse innstillingene i MyProfile etter behov.

Endre MyProfile

1. Trykk på berøringstasten ①.
2. Trykk på berøringstasten .
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "MyProfile ".
4. Trykk på den nederste linjen.
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket innstilling.
6. Trykk på den nederste linjen.
7. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket innstilling.
8. Trykk på berøringstasten .
9. Trykk på "Lagre".

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
Signal tone	Kort varighet Middels varighet Lang varighet
Lyd styrke	Kan stilles inn i 5 trinn
Tastelyd	Slått av (unntak: tastelyd for berøringstast ① er på) Slått på
Lysstyrke i displayet	Kan stilles inn i 5 trinn
Klokke display	Digital Av
Belysning	I drift på I drift av
Barnesikring*	Kun tastesperre Dørsperre og tastesperre
Fortsett automatisk	Når døren lukkes. Ikke fortsett.
Automatisk barnesikring	Deaktivert Aktivert

Drift etter innkobling	Hovedmeny
	Varmetyper
	Mikrobølge
	Mikrobølge-kombidrift
	Bake-/stekeassistent
	Dampprogrammer
	Mikrob.programmer
Nattdemping	Slått av
	Slått på (displayet er dempet mellom kl. 22.00 og kl. 05.59)
Merkelogo	Visninger
	Ikke vis
Vifte etterløpsti	Anbefalt
	Minimum
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestille
*) Denne grunninnstillingen er ikke valgbar på alle apparattyper	

Fastsette favoritter

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

Merk: Varmetypene "Varmluft", "Termogrilling" og "Grill, stor flate" vises alltid i menyen Varmetyper. Disse kan ikke deaktiveres.

1. Trykk på berøringstasten ①.
2. Trykk på berøringstasten ②.
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "MyProfile ③".
4. Trykk på den nederste linjen.
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Favoritter".
6. Trykk på den nederste linjen.
7. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket varmetype.
8. Trykk på "Aktivert" eller "Deaktivert".
9. Trykk på berøringstasten ④.
10. Trykk på "Lagre".

Steketermometer

Med MultiPoint steketermometer kan du tilberede maten perfekt. Det måler temperaturen inni matvaren. Så snart den innstilte temperaturen er nådd, slås apparatet automatisk av.

Egnede varmetyper

	Varmluft	Mikrobølge eller damp
	Over-/undervarme	Mikrobølge eller damp
	Termogrilling	Mikrobølge eller damp
	Pizzatrinn	
	Over-/undervarme eco	
	Varmluft eco	
	Oppvarming	

Merknader

- Steketermometeret måler temperatur inni matvaren mellom 30 °C og 99 °C.
- Bruk bare steketermometeret som følger med. Du kan etterbestille det som reservedel fra kundeservice.
- Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Det må aldri oppbevares i ovnsrommet.

Stikke steketermometer i maten

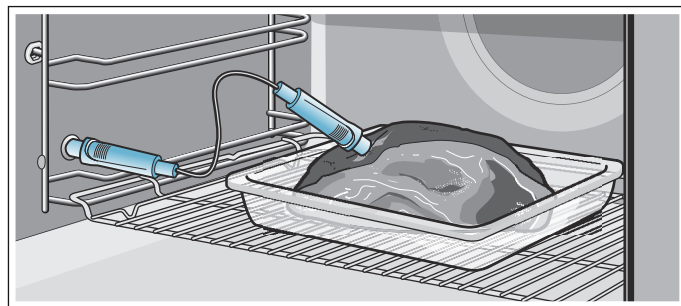
Stikk steketermometeret inn i maten før du setter den inn i ovnen.

Steketermometeret har tre målepunkter. Pass på at det midterste målepunktet er inne i maten.

Obs!

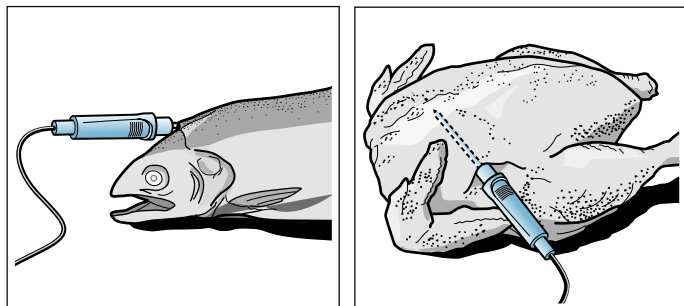
Når du slår på mikrobølgefunksjonen, må spissen av steketermometeret være inne i maten.

Kjøtt: Ved store kjøttstykker stikkes steketermometeret på skråt helt inn i kjøttet ovenfra. Ved tynnere stykker stikkes det inn i den tykkeste delen fra siden.



Fisk: Stikk steketermometeret helt inn bak hodet, ned mot midtbeinet. Ved hjelp av en halv potet plasseres hel fisk i svømmeposisjon på risten.

Fjærkre: Stikk steketermometeret helt gjennom den tykkeste delen av brystet. Hele fjærkre legges på risten med brystiden ned.



Snu maten: Du trenger ikke å ta ut steketermometeret når du skal snu matvarene som tilberedes. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd maten.

Hvis du tar ut steketermometeret mens det er i bruk, blir alle innstillingene tilbakestilt og må stilles inn på nytt.

Obs!

Unngå at ledningen til steketermometeret kommer i klem.

Ikke bruk lukket kokekar.

For at steketermometeret ikke skal bli skadet av for sterk varme, må det være noen centimeter mellom grillelementet og steketermometeret. Kjøttet kan svulle under tilberedningen.

Stille inn og starte apparatdrift

⚠ Advarsel – Forbrenningsfare!

Steketermometer og ovnsrom er meget varme. Bruk ovnshansker når du stikker steketermometeret inn og ut.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ved feil kjernetemperaturføler kan isolasjonen bli skadet. Bruk bare kjernetemperaturføleren som er beregnet på dette apparatet.

Merknader

- Den innstilte ovnstemperaturen må være minst 10 °C høyere enn kjernetemperaturen.
- Du kan ikke stille inn høyere temperatur enn 250 °C, ellers kan steketermometeret bli skadet.

1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet.
2. Lukk apparatdøren.

Obs!

Pass på at ledningen til steketermometeret ikke kommer i klem i apparatdøren. Den kan bli skadet.

3. Trykk på berøringstasten ①.
4. Still inn varmetype.

Merk: Når steketermometeret er satt i kontakten, tilbys bare de varmetypene som kan brukes med steketermometer.

5. Trykk på ovnstemperaturen på venstre side på nederste linje.
6. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket ovnstemperatur.
7. Trykk på symbolet ☑ for å bruke innstillingen.

8. Trykk på kjernetemperaturen på høyre side på nederste linje.
9. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket kjernetemperatur.
10. Trykk på berøringstasten . Apparatet starter driften.

Endre eller avbryte apparatdriften

Endre apparatdrift

Under apparatdrift kan du endre ovnsrom- og kjernetemperaturen.

1. Trykk to ganger på ovns- eller kjernetemperatur.
2. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å endre temperaturen.
3. Trykk på symbolet ☑ for å bruke innstillingen.

Avbryte apparatdrift

Så snart den innstilte kjernetemperaturen er nådd, hører du et lydsignal, og apparatet avslutter automatisk driften.

1. Trykk på berøringstasten for å slå av signaltonen.
2. Slå av apparatet med berøringstasten ①.
3. Trekk steketermometeret ut av kontakten med en gryteklut.

Kjernetemperaturer for ulike typer mat

Bruk aldri dypfrysede matvarer til tilberedningen. Opplysningene i tabellene er veiledende. De avhenger av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.

Bakerst i bruksanvisningen finner du omfattende informasjon om varmetype og temperatur. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 35

Type mat	Kjernetemperatur i °C
Fjærkre	
Kylling	80–85
Kyllingbryst	75–80
And	80–85
Andebryst, rosa	55–60
Kalkun	80–85
Kalkunbryst	80–85
Gås	80–90
Svinekjøtt	
Svinenakke	85–90
Svinefilet, rosa	62–70
Svinerygg, gjennomstekt	72–80
Oksekjøtt	
Oksefilet eller roastbiff, engelsk	45–52
Oksefilet eller roastbiff, rosa	55–62
Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt	65–75

Type mat	Kjernetemperatur i °C
Kalvekjøtt	
Kalvestek eller bog, mager	75–80
Kalvestek, bog	75–80
Kalveknokke	85–90
Lammekjøtt	
Lammelår, rosa	60–65
Lammelår, gjennomstekt	70–80
Lammerygg, rosa	55–60
Fisk	
Fisk, hel	65–70
Fiskefilet	60–65
Annet	
Kjøttpudding, alle typer kjøtt	80–90
Oppvarming av mat	65–75

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.

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. Stryk mot venstre eller høyre for å velge "Døgnfunksjon".
3. Trykk på temperatur i den nederste linjen.
4. Stryk mot venstre eller høyre for å velge ønsket temperatur.
5. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
6. Trykk på varighet  i den nederste linjen.
7. Stryk mot venstre eller høyre for å velge ønsket varighet.
8. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
9. 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
Utsiden av apparatet	
Front i rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tork av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. 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.
Kunststoff	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tork av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.

Lakkerte overflater	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.
Betjeningsfelt	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Glassruter	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål.
Dørhåndtak	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Tørk av med en gang dersom det kommer avkalingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene er ellers vanskelige å fjerne.
Innsiden av apparatet	
Emaljerte og selvrensende flater	Se informasjonen om overflatene i ovnsrommet i tabellen bak i denne bruksanvisningen.
Glassdeksel for ovnsrombelysning	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Dørtetning Må ikke tas av!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Dørdeksel i rustfritt stål	Rengjøringsmiddel for rustfritt stål: Følg produsentens anvisninger. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. Ta av dørdekselet før rengjøring.
Innvendig dør-ramme i rustfritt stål	Rengjøringsmiddel for rustfritt stål: Følg produsentens anvisninger. Dette fjerner også misfarginger. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Uttrekkssystem	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål.
Vanntank	Varmt såpevann: Rengjør med klut og skyll grundig med rent vann for å fjerne alle vaskemiddelrester. Tørk deretter av med en myk klut. La tørke med åpent lokk. Tørk godt av tetningen på lokket. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Steketermometer	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
-----------------	--

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.

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 ufarlig 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 glassdekselet til ovnsrombelysningen nøye.

1. Still inn varmetypen varmluft.
 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.

Holde apparatet rent

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

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.
- Bruk om mulig varmluft. Det blir mindre smuss med denne varmetypen.



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 avkalking 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 vanndamp. 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. Stryk mot venstre eller høyre for å velge "EasyClean .

6. Trykk på den nederste linjen.
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.

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 avkalles 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. 70–90 minutter.

- Avkalk (ca. 55–70 minutter), tøm deretter vanntanken og fyll den opp på nytt.
- Gjennomfør første skylleomgang (ca. 6–9 minutter), tøm deretter vanntanken og fyll den opp på nytt.
- Utfør andre skylleomgang (ca. 6–9 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 ømfintlige overflater. 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 ①.
 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. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Avkalking .
 8. Trykk på den nederste linjen. Avkalkingens varighet vises. Den kan ikke endres.
 9. Trykk på den nederste linjen.
 10. Trykk på berøringstasten .
- Apparatet avkalkes. Gjenværende varighet 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.



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

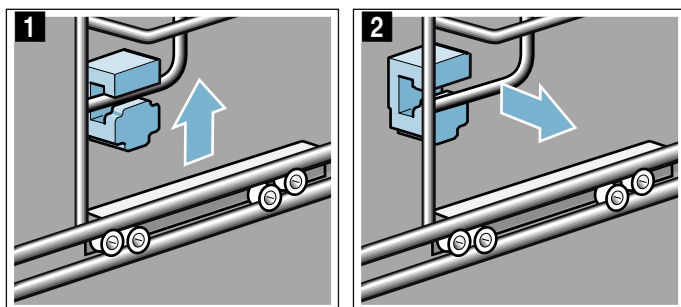
Sett inn og ta ut stigenes

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

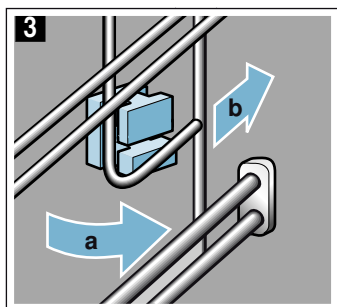
Stigene blir svært varme. Ta aldri på de varme stigenes. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Hekte løs stigenes

1. Trekk uttrekket fremover.
2. Trykk stigen foran oppover (figur 1) og hekt den løs (figur 2).



3. Før deretter hele stigen utover **a**, og hekt den løs bak **b** (figur 3).

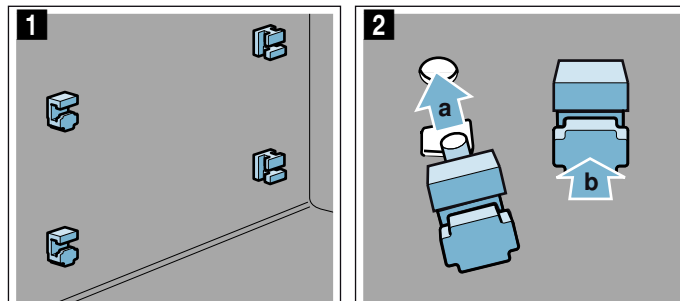


Rengjør stigenes med oppvaskmiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigenes er svært skitne.

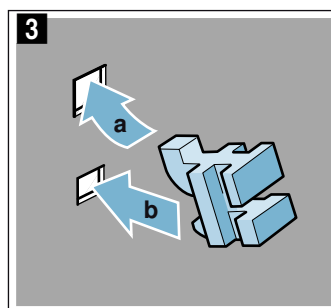
Sette inn holderne

Dersom holderne har falt ut ved uttak av stigenes, må de settes riktig inn igjen.

1. Holderne er forskjellige foran og bak (figur 1).
2. Før holderen foran inn i det runde hullet oppe med kroken **a**, sett den litt på skrå, sett den inn nede og still den rett **b** (figur 2).

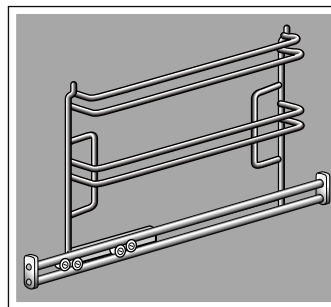


3. Sett inn holderen bak i det øvre hullet med kroken, **a** og trykk den inn i det nedre hullet **b** (figur 3).



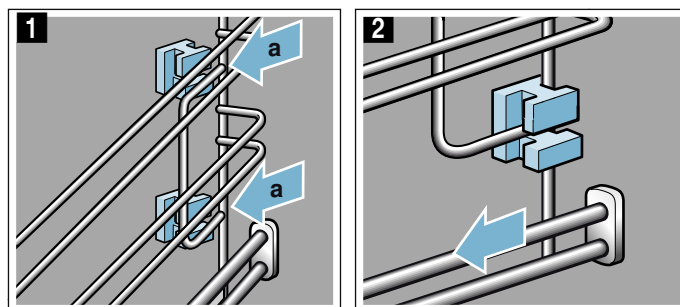
Sette inn stigenes

Pass på når du skal sette inn stigenes at uttrekket er nederst.

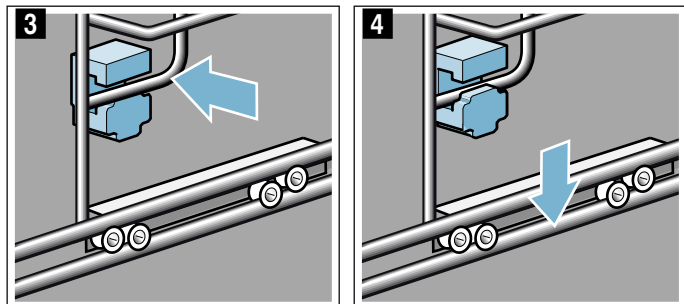


Stigene passer kun på enten høyre eller venstre side. Uttrekksskinnene må kunne trekkes ut fremover.

1. Sett inn stigen bak på skrå, og før den inn oppe og nede **a** (figur 1).
2. Trekk stigen fremover (figur 2).



3. Sett den deretter inn foran (figur 3),
4. og trykk den ned (figur 4).



5. Skyv uttrekkene helt inn igjen.

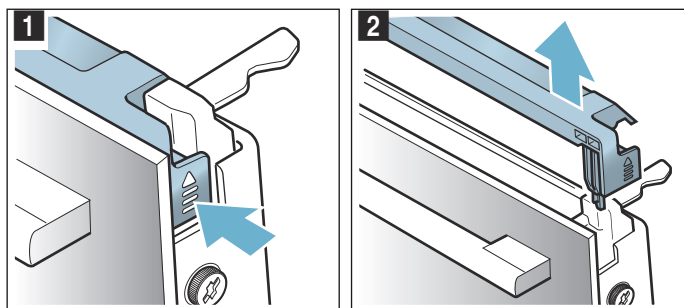
Apparatdør

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

Ta av dekselet på døren

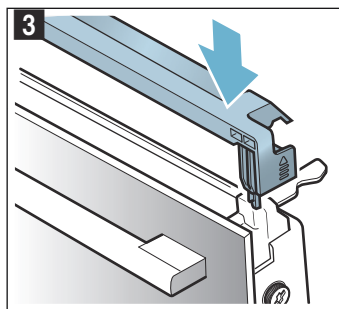
Innlegget i rustfritt stål i dørdekselet kan bli misfarget. Du kan ta ut dekselet for å rengjøre grundigere.

1. Åpne apparatdøren litt.
2. Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde 1).
3. Ta av dekselet (bilde 2).
Lukk apparatdøren forsiktig.



Merk: Rengjør innlegget i rustfritt stål i dekselet med rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Rengjør resten av dekselet med såpevann og en myk klut.

4. Åpne apparatdøren litt igjen. Sett på dekselet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås (bilde 3).



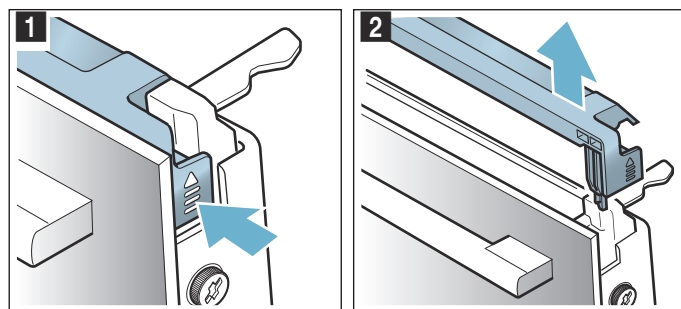
5. Lukk apparatdøren.

Montering og utmontering av glassruter

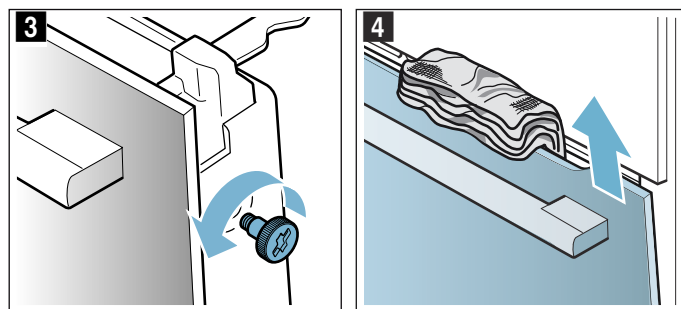
Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Demontere på apparatet

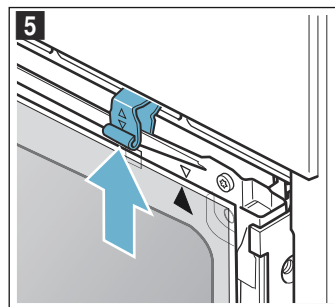
1. Åpne apparatdøren litt.
2. Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde 1).
3. Ta av dekselet (bilde 2).



4. Løsne og ta ut skruene på høyre og venstre side av apparatdøren (bilde 3).
5. Legg et kjøkkenhåndkle som er brettet sammen i flere lag i klem mellom døren og apparatet før du lukker døren igjen (bilde 4).
Trekk dem fremste ruten ut oppover og legg den med håndtaket ned på et jevnt underlag.



6. Trykk de to holderne opp på den midterste ruten oppover, ikke ta dem av (bilde 5). Hold fast ruten med én hånd. Ta ut glassruten.

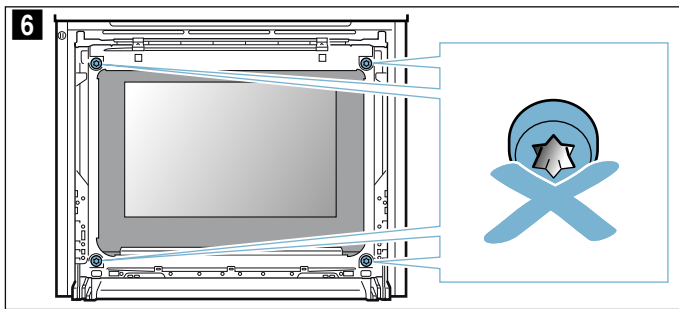


Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

Når skruene er åpnet, kan ikke apparatets sikkerhet garanteres lenger. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Skru aldri opp skruene.

Ikke skru av de fire svarte skruene (bilde **6**).



⚠ Advarsel

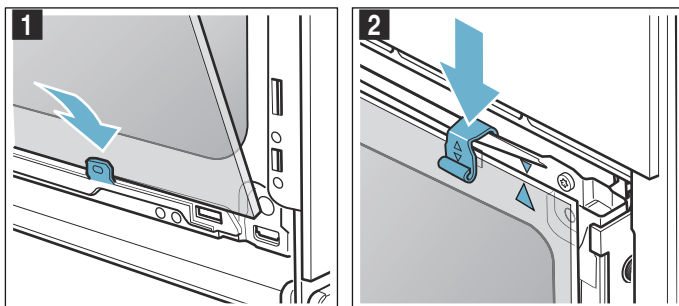
Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskraper, 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.

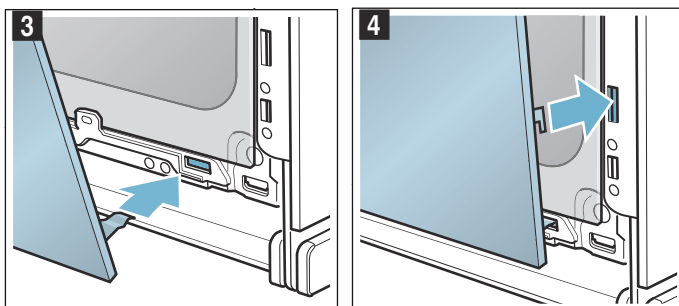
Montere på apparatet

Pass på at pilen er oppe til høyre på glassruten og står likt med pilen på platen når du monterer den innerste glassruten.

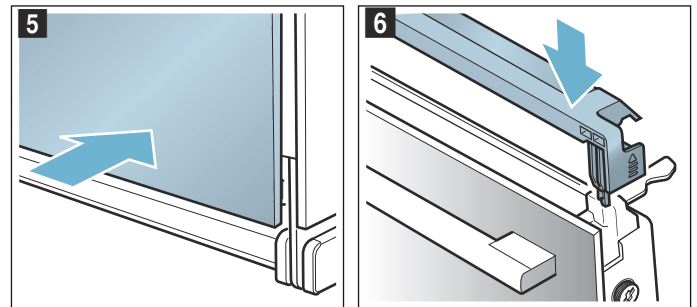
1. Sett den midterste glassruten inn i holderen nede (bilde **1**) og trykk den fast.
2. Trykk begge holderne ned (bilde **2**).



3. Skyv den fremre glassruten ned i holderne (bilde **3**).
4. Lukk den fremre glassruten til begge de to hakene står ovenfor åpningen (bilde **4**).



5. Trykk den fremre glassruten imot til den smekker hørbart på plass (bilde **5**).
6. Åpne apparatdøren litt igjen og ta ut kjøkkenhåndkleet.
7. Skru i de to skruene på høyre og venstre side igjen.
8. Sett på dekslet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås (bilde **6**).



9. Lukk apparatdøren.

Obs!

Du må ikke bruke stekeovnen før glassrutene er satt ordentlig på plass.

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.

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.

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.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet virker ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømmettet.
	Strømbrydd	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 18
	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.
	Strømbrydd	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 strømnettet 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 vanndampen.	Ikke mulig
I displayet vises "EXXX" f.eks. "E0111".	Teknisk problem	Slå av apparatet og så på igjen. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt.

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 driftsstopp 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.

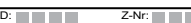


Kundeservice

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 18

E-Nr:  FD:  Z-Nr: 		
Type: 		

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.

Bake- og stekeassistent

Med bake- og stekeassistenten kan du tilberede matvarer helt enkelt. Apparatet 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

- Stekeresultatet avhenger av kvaliteten på matvarene og typen kokekar. Bruk kun råvarer av god kvalitet og kjøtt med kjøleskapstemperatur for å oppnå best stekeresultat.
- Bake- og stekeassistenten hjelper deg med innstillingen av klassiske kaker, brød og steker. Apparatet velger selv den optimale varmetypen. En passende temperatur og steketid blir foreslått som du kan endre som du vil.
- Du ser informasjon om f.eks. kokekar, innsetningshøyde eller væsketilførsel for kjøtt. Ved noen retter må du f.eks. vende 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.
- Råd om egnet kokekar samt tips og triks om tilberedning finner du bakerst i bruksanvisningen.

Velge rett

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

Retter
Formkakedeig i spring-/brødform
Sukkerbrød (6 egg)
Rullekake
Langpannekake med tørt fyll med gjærdeig
Krans/kringle
Småbakst butterdeig
Muffins, 1 nivå
Loff i brødform
Halvstekte rundstykker/bagett, forstekt
Dypfryst pizza med tynn bunn, 1 stk.
Pommes frites, dypfryst, 1 nivå
Potetgrateng av rå poteter
Ovnsstekte poteter
Lasagne, fersk
Marmorert svinestek uten svor
Kjøttpudding (1 kg)
Roastbiff, medium (1,5 kg)
Oksestek
Lammelår uten bein
Kylling, hel

Retter
Kyllinglår
Gås, hel (3–4 kg)

Velge og stille inn matvarer

Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for valgte matvarer.

1. Trykk på berøringstasten ① for å slå på apparatet.
 2. Trykk på berøringstasten .
 3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge bake- og stekeassistenten.
 4. Trykk på den nederste linjen.
 5. Trykk på ønsket kategori.
 6. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket rett.
 7. Trykk på ønsket rett.
I displayet vises de anbefalte innstillingene.
 8. Ved behov kan du tilpasse de anbefalte innstillingene. Det gjør du ved å trykke på "Tilpass" på den nederste linjen.
Trykk på den aktuelle innstillingen og tilpass den.
 9. Start apparatdriften med berøringstasten .
- Når den innstilte varigheten er utløpt, hører du et lydsignal og apparatet avslutter driften automatisk. Trykk på berøringstasten  for å slå av lydsignalet.

Noen av de anbefalte innstillingene gir deg muligheten til å ettersteke matvarer.

Når du er fornøyd med stekeresultatet, trykker du på feltet "Avslutt".

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

Ettersteking

1. Trykk på "Ettersteking".
2. Tilpass den foreslåtte innstillingen etter 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.

Programmer

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

Ovnstovnet må ikke være for varmt for de valgte rettene hvis du skal oppnå gode resultater. Hvis det skjer, vises et varsel i displayet. La ovnstovnet 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 dypfrysede 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.

Mikrobølge

Apparatet har mikrobølgeprogrammer som gjør at du kan tilberede retter på en enkel og rask måte. Med mikrobølge blir tilberedningstiden betydelige kortere – faktisk nesten halvert. I tillegg til bake- og stekeprogrammene, der mikrobølge brukes i kombinasjon med en varmetype, tilbys det også opptiningsfunksjoner og koking med bare mikrobølger. Apparatet sørger selv for innstilling av mikrobølgeeffekt, varmetype, tid og temperatur. Det eneste du trenger å gjøre, er å angi vekt for hver type mat.

Apparatet ber deg bruke kokekar som er egnet til mikrobølge. I kapittelet om mikrobølge finner du informasjon om hva slags kokekar som er egnet. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 16

Damp

Apparatet tilbyr programmer for dampfunksjonen som gjør at du kan tilberede retter på en enkel og profesjonell måte. Apparatet viser melding om at du må fylle vanntanken.

Du finner informasjon om dampfunksjonene i de enkelte kapitlene. → "Damp" på side 18

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.

Steketermometer

Ved noen typer mat kan du også bruke steketermometeret. Så snart du kobler steketermometeret til apparatet, vises egnede typer matretter. Ovnstemperaturen og kjernetemperaturen kan endres. → "Steketermometer" på side 22

Velge rett

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

Retter
Opptining av fjærkre i stykker
Tine kjøtt
Tine fiskefilet
Grønnsaker, ferske
Grønnsaker, frosne
Skelte poteter
Langkornet ris
Dampe fiskefilet
Dypfrost pizza med tynn bunn, 1 stk.
Lasagne, dypfrost
Kylling, uten fyll
Kylling i stykker
Kjøttpudding av fersk kjøttdeig
Hele, ovnstekte poteter

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
Svinestek med svor
Nakkestek av svin uten bein
Røkt svinestek uten bein / rullestek
Oksefilet, fersk, medium
Roastbiff, fersk, medium
Roastbiff, fersk, engelsk
Kylling, hel, fersk
Kylling i stykker, fersk
Gås, and, uten fyll, fersk

Retter
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. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Mikrobølgeprogrammer" eller "Dampprogrammer".
4. Trykk på den nederste linjen.
5. Trykk på ønsket kategori.
6. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket mikrobølgeprogram eller dampprogram.
7. Trykk på ønsket mikrobølgeprogram eller dampprogram.
8. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å stille inn vekten.
9. Trykk på den nederste linjen.
En melding med informasjon om innsetningshøyde og kokekaret som skal brukes, vises.
10. Trykk på berøringstasten  for å starte apparatdriften.

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 gir deg mulighet til å ettersteke matvarene.

Når du er fornøyd med stekeresultatet, trykker du på feltet "Avslutt".

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

Ettersteking

1. Trykk på "Ettersteking".
2. Tilpass den foreslåtte innstillingen etter behov.
3. Trykk på berøringstasten  for å starte "Ettersteking".

Avbryte

Trykk på berøringstasten ① for å avbryte driften.

Slå av apparatet

Trykk på berøringstasten ① for å slå av apparatet.

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 i kombinasjon med mikrobølgeovn

Hvis du steker i kombinasjon med mikrobølgeovn, kan du forkorte tilberedningstiden betydelig.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 16

I kombinasjonsdrift kan du bruke vanlige stekeformer av metall. Hvis det dannes gnister mellom stekeformen og risten, må du kontrollere omformen er ren på utsiden. Flytt formen til et annet sted på risten. Dersom dette ikke hjelper, kan du steke videre uten mikrobølgeovnen. Steketiden blir da lengre.

Hvis du bruker former av kunststoff, keramikk eller glass, forkortes steketiden som er oppgitt i innstillingstabellene. Kaken blir ikke like brun under.

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn er bare mulig i én høyde.

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.

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 innsetningshøyde når du steker i én høyde:

- Høyde 1

Steking i to høyder:

Bruk 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

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

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, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt.

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 forskjellige kaker og småbakst. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. 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 for dette.

Merk: Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Kaker og småbakst er 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 forvarer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen.

Hvis du vil bake etter egen oppskrift, må du se på lignende bakverk i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene for kaker og småbakst 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:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetyp	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
Kaker i form							
Formkake, enkel	Kranse/brødform	1		150-170	-	-	55-70
Formkake, enkel	Kranse/brødform	1		160-180	90	-	30-40
Formkake, enkel	Kranse/brødform	1		150-160	-	1	50-70
Formkake, fin	Kranse/brødform	1		150-170	-	-	60-80
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform	1		160-180	-	-	45-60
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform	1		170-190	90	-	35-45
* forvarming							
** forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen							

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Mikrobølge-effekt i watt	Dampin-tensitet	Varighet i min.
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	1	≡	150-170	-	-	20-40
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	2	⌘	150-160	-	1	20-30
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	1	⌘	160-170	-	-	65-85
Frukt- eller ostekake med mørdeigbunn	Springform Ø 26 cm	1	⌘	160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1	≡	190-210	-	-	45-55
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1	⌘	180-200	-	-	50-60
Terte	Terteform, svart blikk	1	⌘	190-210	-	-	25-40
Terte	Terteform, svart blikk	1	⌘	210-220	-	1	30-40
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	1	⌘	150-160	-	-	65-75
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	1	⌘	150-160	-	1	60-70
Gjærbakst i springform	Springform Ø 28 cm	1	⌘	150-160	-	-	25-35
Gjærbakst i springform	Springform Ø 28 cm	1	⌘	150-160	-	2	25-35
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	1	≡	170-180	-	-	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	1	⌘	150-160	-	1	15-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	1	≡	160-170*	-	-	25-35
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	1	⌘	150-160	-	1	10
						-	15-25
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1	⌘	150-170*	-	-	30-50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1	⌘	150-160	-	1	10
						-	25-35
Kaker på brett							
Formkake med fyll	Bakeplate	1	≡	160-180	-	-	20-40
Formkake med fyll	Bakeplate	1	⌘	160-170	-	1	30-40
Formkake, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	⌘	150-170	-	-	35-50
Mørdeigskake med tørt fyll	Bakeplate	1	≡	170-190	-	-	25-40
Mørdeigskake med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	⌘	150-170	-	-	40-55
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	1	⌘	150-170	-	-	65-85
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	1	≡	160-180	-	-	60-80
Sveitsisk pai	Universalpanne	1	≡	190-210	-	-	45-55
Sveitsisk pai	Universalpanne	1	⌘	180-200	-	-	60-70
Gjærbakst med tørt fyll	Bakeplate	1	≡	160-180	-	-	15-25
Gjærbakst med tørt fyll	Bakeplate	1	⌘	150-160	-	1	20-30
Gjærbakst med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	⌘	160-170	-	-	25-35
Gjærbakst med saftig fyll (frukt)	Universalpanne	1	≡	180-200	-	-	30-45
Gjærbakst med saftig fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	⌘	150-160	-	-	45-60
Kringle, krans	Bakeplate	1	⌘	150-160	-	-	35-45
Kringle, krans	Bakeplate	1	⌘	150-160	-	2	25-35
* forvarming							
** forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen							

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Rullekake	Bakeplate	1	≡	190-210*	-	-	10-15
Rullekake	Bakeplate	1	⌘	180-190*	-	1	10-15
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	1	⌘	150-160	-	-	50-60
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	1	⌘	140-150	-	2	80-90
Strudel, søt	Universalpanne	1	⌘	170-180	-	-	40-60
Strudel, søt	Universalpanne	1	⌘	180-190	-	2	50-60
Strudel, frossen	Bakeplate	1	⌘	190-210	-	-	30-45
Strudel, frossen	Universalpanne	1	⌘	180-190	-	1	35-45
Strudel, frossen	Universalpanne	1	⌘	200-220	90	-	20-25
Småbakst							
Småkaker	Bakeplate	1	≡	160**	-	-	25-35
Småkaker	Bakeplate	1	⌘	150**	-	-	20-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	⌘	140**	-	-	30-40
Muffins	Muffinsform	1	≡	170-190	-	-	15-30
Muffins	Muffinsform	1	⌘	150-160	-	1	25-30
Muffins, 2 høyder	Muffinsformer	3+1	⌘	150-170*	-	-	20-30
Småbakst av gjærdeig	Bakeplate	1	≡	160-170	-	-	30-40
Småbakst av gjærdeig	Bakeplate	1	⌘	160-170	-	2	20-30
Butterdeigsbakst	Bakeplate	2	⌘	170-190*	-	-	20-45
Butterdeigsbakst	Bakeplate	1	⌘	200-220*	-	1	15-25
Butterdeigsbakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	⌘	170-190*	-	-	20-45
Vannbakkels	Bakeplate	1	≡	200-220	-	-	30-45
Vannbakkels	Bakeplate	1	⌘	200-220*	-	1	25-35
Wienerbrød	Bakeplate	1	⌘	160-180	-	-	20-30
Wienerbrød	Bakeplate	1	⌘	160-170	-	2	20-30
Småkaker							
Sprøytebakst	Bakeplate	1	≡	150-160**	-	-	20-30
Sprøytebakst	Bakeplate	1	⌘	140-150**	-	-	25-35
Småkaker	Bakeplate	2	⌘	140-160	-	-	15-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	⌘	130-150	-	-	20-35
Marengs	Bakeplate	2	⌘	80-90*	-	-	120-150
Marengs, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	⌘	80-90*	-	-	120-180
Makroner	Bakeplate	2	⌘	90-110	-	-	20-40
Makroner, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	⌘	90-110	-	-	20-40
* 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 løser 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 bakepapiet 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 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 gjenomstekt.	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 hvelles.	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 sprøere 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 innsetningshøyde når du steker i én høyde:

- Høyde 1

Steking i to høyder:

Bruk 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

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

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.

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 lavere 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 bli 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 forvarer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Mange 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:

-  Varmeluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrilling
-  Grill stor flate
-  Grill liten 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.
Brød						
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pide (tyrkisk, flatt brød)*	Universalpanne	1		250-270	-	20-30
Pide (tyrkisk, flatt brød)*	Universalpanne	2		220-230	3	20-30
Rundstykker						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	2		200-220	-	10-20
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Stekeplate	2		200-220	2	10-15
Rundstykker, søte, ferske	Stekeplate	1		170-180*	-	15-25
Rundstykker, søte, ferske	Stekeplate	1		160-170	3	25-35
Rundstykker, søte, ferske 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-160*	-	20-30
Rundstykker, ferske	Stekeplate	1		180-200	-	25-35
Rundstykker, ferske	Stekeplate	1		200-220	2	20-25
Bagett, forstekt, avkjølt	Universalpanne	2		200-220	-	10-20
Bagett, forstekt, avkjølt	Stekeplate	2		200-220	2	10-20
* forvarming						

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Rundstykker, frosne						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	2	≡	200-220	-	15-25
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Stekeplate	2	≡	180-200	1	15-25
Salgbakst, deigemner	Stekeplate	1	≡	220-240	-	15-25
Salgbakst, deigemner	Stekeplate	2	≡	210-230	1	18-25
Croissant, deigemner	Stekeplate	1	⌘	150-170*	-	20-35
Croissant, deigemner	Stekeplate	1	⌘	180-200	1	20-25
Toast						
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	2	⋈	290	-	5-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	2	⋈	250	-	5-15
Riste toast	Rist	3	⋈	290	-	3-6
* 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 i kombinasjon med mikrobølgeovn

Hvis du steker i kombinasjon med mikrobølgeovn, kan du forkorte tilberedningstiden betydelig.

I kombinasjonsdrift kan du bruke vanlige stekeformer av metall. Hvis det dannes gnister mellom stekeformen og risten, må du kontrollere om formen er ren på utsiden. Flytt formen til et annet sted på risten. Dersom dette ikke hjelper, kan du steke videre uten mikrobølgeovnen. Steketiden blir da lengre.

Hvis du bruker former av kunststoff, keramikk eller glass, forkortes steketiden som er oppgitt i innstillings-tabellene. Den pikante kaken blir ikke like brun under.

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn er bare mulig i én høyde.

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 innsetningshøyde når du steker i én høyde:

- Høyde 1

Steking i to høyder:

Bruk 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

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

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.

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 lavere 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 forvarer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen.

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:

-  Varmeluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

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	Mikrobølge- effekt i watt	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Pizza							
Pizza, fersk	Stekeplate	1		200-220	-	-	20-30
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn	Pizzabrett	1		210-230	-	-	20-30
Pizza, avkjølt	Rist	1		210-230	-	-	10-20
Pizza, frossen							
Pizza, tynn bunn, 1 stk.	Rist	1		210-230	-	-	10-20
Pizza, tynn bunn, 1 stk.	Universalpanne	1		210-230	90	-	10-20
Pizza, tynn bunn, 2 stk.	Rist + stekebrett	3+1		200-220	-	-	15-25
Pizza, tykk bunn, 1 stk.	Rist	1		180-200	-	-	20-30
Pizza, tykk bunn, 1 stk.	Universalpanne	1		200-220	90	-	15-25
Pizza, tykk bunn, 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		160-180	-	-	25-35
Pizzabagett	Rist	1		200-220	-	-	20-30
Pizzabagett, 2 stk.	Universalpanne	1		180-200	90	-	10-20
Mini-pizza	Rist	1		210-230	-	-	10-20
Minipizza, 9 stk.	Universalpanne	1		210-230	90	-	10-20
Krydrede kaker og quicher							
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	1		170-190	-	-	50-60
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	1		170-180	-	1	60-70
Krydderkake i form	Springform Ø 26 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Terteform, svart blikk	1		190-210	-	-	35-55
Quiche	Terteform, svart blikk	1		190-210	-	-	30-45
Paikake	Universalpanne	1		260-280*	-	-	10-20
Paikake	Universalpanne	1		200-210*	-	2	15-25
Piroger	Gratengform	1		190-200	-	-	40-50
Empanada	Universalpanne	1		180-190	-	-	35-45
* forvarming							

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Empanada	Universalpanne	1		170-180	-	2	25-35
Børek	Universalpanne	1		180-200	-	-	35-45
Børek	Universalpanne	1		180-200	-	-	35-45
* 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.

Tilberedning med mikrobølge

Hvis du steker bare med mikrobølgeovn eller i kombinasjon med mikrobølgeovn, kan du forkorte tilberedningstiden betydelig.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 16

Ta ferdigretter ut av emballasjen. De tilberedes raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølgeovn.

Innsetningshøyder

Bruk alltid angitte innsetningshøyder.

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

- Former på risten: Høyde 1
- Universalpanne: Høyde 2

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

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

Universalpanne

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

Kokekar

Til suffleer 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:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrilling
-  Pizzatrinn

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	Mikrobølge- effekt i watt	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Grateng, krydret, kokte ingre- dienser	Gratengform	1		200-220	-	-	35-55
Grateng, krydret, kokte ingre- dienser	Gratengform	1		150-170	-	2	40-45
* forvarming							

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Grateng, kryddret, kokte ingre- dienser	Gratengform	1		140-160	360	-	20-30
Grateng, søt	Gratengform	1		170-190	-	-	45-60
Grateng, søt	Gratengform	1		140-160	360	-	25-35
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	1		160-180	-	-	50-60
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	1		170-180	-	2	35-45
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	1		180-200	360	-	20-30
Lasagne, frossen, 400 g	Universalpanne	1		190-210	-	-	30-40
Lasagne, frossen, 400 g	Åpent kokekar	1		180-190	-	2	40-50
Lasagne, frossen, 400 g	Åpent kokekar	1		200-210	180	-	20-25
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	1		170-180	-	-	50-65
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	1		160-170	-	2	50-60
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	1		170-190	360	-	20-25
Sufflé	Gratengform	1		160-170*	-	-	40-50
Sufflé	Gratengform	1		180-200*	-	-	30-40
Sufflé	Porsjonsformer	1		170-190	-	-	65-75
* forvarming							

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 risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen i innsetningshøyde med avfasingen vendt mot apparatdøren.

Fyll opp til 1/2 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.

Skinrende 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 i kombinasjon med mikrobølgeovn

Fjærkre tilberedes spesielt godt i kombinasjon med mikrobølgeovn. Tilberedningstiden blir betydelig kortere.

I motsetning til ved vanlig drift, retter tilberedningstiden seg etter totalvekten ved steking i kombinasjon med mikrobølgeovn.

Tips: Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellene, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Stekeformer av metall eller leirgryter er bare egnet til steking uten mikrobølge. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 16

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.

Skyv risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. 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. 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.

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.

Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → "Steketermometer" på side 22

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. 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.

Tips

- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull i huden under vingene. Da kan fettrenne 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:

-  Varmeluft
-  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	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
Kylling							
Kylling, 1 kg	Åpent kokekar	1		200-220	-	-	60-70
Kylling, 1 kg	Rist	1		200-220	-	2	55-65
Kylling, 1 kg	Lukket kokekar	1		230-250	360	-	25-35
Kyllingbrystfilet, à 150 g (grilling)	Rist	2		290*	-	-	15-20
Kyllingbrystfilet, 2 stk. à 150 g (grilling)	Åpent kokekar	1		190-210	180	-	25-30
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	2		220-230	-	-	30-35
* Forvarm i 5 min.							
* Følg opplysningene på emballasjen							

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	2		200-220	-	2	30-45
Kyllingstykker, 4 stk. à 250 g	Åpent kokekar	1		190-210	360	-	20-30
Kyllingvinger, nuggets, frosne	Universalpanne	2		200-220	-	-	10-20
Kyllingvinger, nuggets, frosne, 250 g	Universalpanne	1		190-210	360	-	15-20
Broiler, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		200-220	-	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Rist	1		180-200	-	2	70-80
Broiler, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-220	360	-	30
					180	-	15-25
And og gås							
And, 2 kg	Åpent kokekar	1		180-200	-	-	90-110
And, 2 kg	Rist	1		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
And, 2 kg	Universalpanne	1		170-190	180	-	60-80
Andebryst, à 300 g	Rist	2		230-250	-	-	17-20
Andebryst, à 300 g	Rist	2		220-240	-	2	15-20
Gås, 3 kg	Åpent kokekar	1		160-170	-	-	120-150
Gås, 3 kg	Rist	1		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Gås, 3 kg	Åpent kokekar	1		170-190	180	-	80-90
Gåselår, à 350 g	Rist	2		210-230	-	-	40-50
Gåselår, à 350 g	Rist	2		190-200	-	2	45-55
Gåselår, à 350 g	Universalpanne	1		170-190	180	-	60-80
Kalkun							
Kalkunkylling, 2,5 kg	Åpent kokekar	1		180-190	-	-	70-90
Kalkunkylling, 2,5 kg	Universalpanne	1		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Kalkunkylling, 2,5 kg	Lukket kokekar	1		210-230	360	-	45-50
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Lukket kokekar	1		240-260	-	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Åpent kokekar	1		180-200	-	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Rist	2		170-180	-	2	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Lukket kokekar	1		210-230	360	-	45-50
* Forvarm i 5 min.							
* Følg opplysningene på emballasjen							

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 risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen i innsetningshøyde med avfasingen vendt mot apparatdøren.

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 ½ 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.

Skinrende 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. 1-2 cm 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 i kombinasjon med mikrobølgeovn

Spesielle retter kan tilberedes i kombinasjon med mikrobølge. Tilberedningstiden blir da betydelig kortere.

I motsetning til ved vanlig drift, retter tilberedningstiden seg etter totalvekten ved steking i kombinasjon med mikrobølgeovn.

Tips: Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellene, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Stekeformer av metall eller leirgryter er bare egnet til steking uten mikrobølge. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "*Mikrobølgefunksjonen*" på side 16

Obs!

Hvis du bruker stekepose, må du ikke lukke den med metallklips. Bruk hyssing. Ikke bruk metallspyd til rulader. Det kan dannes gnister.

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.

Skyv risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. 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. 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.

Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → "Steketermometer" på side 22

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:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrilling
-  Grill stor flate
-  Mikrobølge

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	Mikrobølge- effekt i watt	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Svinekjøtt							
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180-200	-	-	120-130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180-190	-	1	130-150
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		180-200	180	-	40-50
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	1		190-200	-	-	130-140
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	1		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	60-80
				200-210	-	-	20-25
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		220-230	-	-	70-80
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-180	-	1	80-90
Svinestek av lend, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		210-230	90	-	50-60
Svinefilet, 400 g	Rist	2		220-230	-	-	20-25
Svinefilet, 400 g	Åpent kokekar	1		210-220*	-	1	25-30
* forvarming							
** Hell først ca. 100 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift							
*** må ikke vendes							
**** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under							
***** vendes etter 2/3 av tiden							

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Røkt svinekam med bein, 1 kg (med litt vann)	Lukket kokekar	1		210-220	-	-	60-80
Røkt svinekam med ben, 1 kg	Åpent kokekar	1		160-170	-	1	70-80
Røkt svinekam med bein, 1 kg	Åpent kokekar	1		-	360	-	40-50
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	3		250	-	-	16-20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke (5 min forvarming)	Rist	3		290*	-	-	8-12
Oksekjøtt							
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	1		210-220	-	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	1		190-200	-	1	50-60
Oksefilet, medium, 1 kg	Lukket kokekar	1		180-200	90	-	30-40
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-220	-	-	130-140
Oksestek, 1,5 kg**	Åpent kokekar	1		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbiff, medium 1,5 kg	Åpent kokekar	1		220-230	-	-	60-70
Roastbiff, medium 1,5 kg	Åpent kokekar	1		190-200	-	1	65-80
Roastbiff, medium 1,5 kg	Åpent kokekar	1		240-260	180	-	30-40
Biff, 3 cm tykk, medium	Rist	2		290	-	-	15-20
Burger, 3-4 cm høy *****	Rist	2		290	-	-	20-30
Kalvekjøtt							
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		160-170	-	-	100-120
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-180	-	1	90-110
Kalvestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-210	90	-	70-80
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		200-210	-	-	100-110
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-180	-	1	100-120
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180-200	90	-	60-70
Lammekjøtt							
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-190	-	-	50-70
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-180	-	1	80-90
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		180-200	90	-	50-60
Lammerygg med bein***	Åpent kokekar	1		180-190	-	-	40-50
Lammerygg med bein***	Åpent kokekar	1		200-210*	-	1	25-30
Lammerygg med bein***	Åpent kokekar	1		190-210	90	-	30-40
Lammekotelett****	Rist	2		290	-	-	12-18
Pølser							
Grillpølser	Rist	2		290	-	-	10-20
* forvarming ** Hell først ca. 100 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift *** må ikke vendes **** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under ***** vendes etter 2/3 av tiden							

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Kjøttretter							
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	1		170-180	-	-	70-80
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	1		190-200	-	1	70-80
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	1		170-190	360	-	30-40
* forvarming ** Hell først ca. 100 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift *** må ikke vendes **** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under ***** vendes etter 2/3 av tiden							

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 sjyen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.
Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske.
Ved surring brunes kjøttet.	Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen og etterfyll væske etter behov under surringen.
Steken er ikke gjennomstekt.	Skjær opp steken. Tilbered sausen i stekegryten og legg de stekte skivene i sausen. Bruk bare mikrobølgen for å steke ferdig kjøttet.
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

Skyv risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. 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 brunes 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.

Skinneende 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 sitrønsaft 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.

Damping med mikrobølge

Du kan også dampe fisk med mikrobølgefunksjonen.

Bruk et lukket kokekar som kan brukes i mikrobølgeovn eller bruk en tallerken eller mikrobølge-spesialfolie for å dekke det til. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 16

Egensmaken beholdes i stor grad og du kan være sparsom med salg og krydder. Tilsett én til tre spiseskjeer vann eller sitrønsaft ved hel fisk.

La fisken hvile i ytterligere 2–3 minutter etter tilberedning, slik at temperaturen utjevnes.

Ta ferdigretter ut av emballasjen. De tilberedes raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølgeovn.

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.

Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du

informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → "Steketermometer" på side 22

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:

-  Termogrilling
-  Pizzatrinn
-  Grill stor flate
-  Mikrobølge

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	Mikrobølge-effekt i watt	Dampin-tensitet	Varighet i min.
Fisk							
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Åpent kokekar	1		170-190	-	-	20-30
Fisk, stekt, hel 300 g, f.eks. ørret	Universalpanne	1		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		250	90	-	15-20
* forvarming ** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under *** snu av og til							

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	1		-	600	-	3
					360	-	2-7
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Åpent kokekar	1		170-190	-	-	30-40
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Lukket kokekar	1		-	600	-	10
					360	-	10-15
Fiskefileter							
Fiskefilet, naturell, grillet	Rist	2		220*	-	-	15-25
Fiskefilet, naturell, dampet, 400 g	Lukket kokekar	1		-	600	-	4
					360	-	3-8
Fiskekoteletter							
Fiskekotelett, 3 cm tykk**	Rist	2		290	-	-	18-22
Fisk, frossen							
Fisk, hel 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	1		-	600	-	5
					360	-	7-12
Fiskefilet, naturell	Lukket kokekar	1		210-230	-	-	25-40
Fiskefilet, naturell, 400 g	Lukket kokekar	1		-	600	-	10-15
Fiskefilet, gratinert	Rist	2		220-240	-	-	35-45
Fiskefilet, gratinert	Åpent kokekar	1		200-220	-	1	35-45
Fiskefilet, gratinert, 400 g	Åpent kokekar	1		290	360	-	15-20
Fiskepinner***	Bakeplate	1		220-240	-	-	10-20
Fiskeretter							
Fisketerrin, 1000 g	Ildfast form	1		-	360	-	20-25
* forvarming							
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under							
*** snu av og til							

Grønnsaker og tilbehør

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

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

Tilberedning i kombinasjon med mikrobølgefunksjon

Hvis du vil steke i kombinasjon med mikrobølgefunksjon, må du alltid bruke et lukket kokekar som tåler mikrobølgeovn. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølge-spesialfolie. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

Tynne retter tilberedes raskere enn tykke. Fordel derfor maten i kokekaret slik at den ligger så flatt som mulig.

Kornvarer skummer kraftig ved koking. For kornprodukter, f.eks. også ris, bruker du et høyt kokekar med lokk.

Smaken på hver rett bevares i stor grad. Dermed kan du gjerne være forsiktig med bruk av salt og krydder.

Hvis du inne finner informasjon om innstillinger for den matmengden du har forberedt, forlenger eller forkorter du steketiden i henhold til følgende grunnregel: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel steketid.

Snu eller rør i maten to til tre ganger underveis. La matrettene hvile i ytterligere to til tre minutter etter oppvarming, slik at temperaturen utjevnes.

Maten avgir varme til kokekaret. Det kan også bli svært varmt ved ren mikrobølgedrift.

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Tilberedning i én høyde

Hold deg til opplysningene i tabellen.

Tilberedning i to høyder

Bruk 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

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

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:

-  Varmeluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrilling
-  Pizzatrinn
-  Grill stor flate
-  Mikrobølge

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	Mikrobølge-effekt i watt	Dampin-tensitet	Varighet i min.
Grønnsaker, ferske							
Grønnsaker, ferske, 250 g*	Lukket kokekar	1		-	600	-	8-12
Grønnsaker, ferske, 500 g*	Lukket kokekar	1		-	600	-	12-17
Grønnsaker, frosne							
Spinat, 450 g*	Lukket kokekar	1		-	600	-	13-18
Grønnsaksblanding, 250 g*	Lukket kokekar	1		-	600	-	10-14
Grønnsaksblanding, 500 g*	Lukket kokekar	1		-	600	-	15-20
Grønnsaksretter							
Grillede grønnsaker	Universalpanne	3		290	-	-	10-15
Poteter							
Baktepoteter, delt i to	Universalpanne	1		160-180	-	-	45-60
Baktepoteter, delt i to	Universalpanne	2		180-190	-	1	40-50
Bakte poteter, delt i to, 1 kg	Universalpanne	1		200-220	360	-	15-20
Poteter med skall, hele, 250 g*	Lukket kokekar	1		-	600	-	10-13
Skrelte poteter, delt i fire, 500 g*	Lukket kokekar	1		-	600	-	13-17
Potetprodukter, frosne							
Røstipoteter (snu av og til)	Universalpanne	2		200-220	-	-	20-30
Fylte potetlommer (snu av og til)	Universalpanne	2		190-210	-	-	15-25
Kroketter	Stekeplate	1		200-220	-	-	15-25
Pommes frites (snu av og til)	Stekeplate	1		190-210	-	-	20-30
Pommes frites, 500 g	Universalpanne	1		250-270	180	-	15-20
Pommes frites, 2 høyder (snu av og til)	Universalpanne + stekebrett	3+1		200-220	-	-	30-40
* rør i maten én til to ganger							

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Mikrobølge-effekt i watt	Dampin-tensitet	Varighet i min.
Ris							
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Naturris, 250 g + 650 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Korn							
Couscous, 250 g + 500 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	-	6-8
Hirse, hel, 250 g + 600 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta, 125 g + 500 ml vann*	Lukket kokekar	1		-	600	-	6-8
					180	-	4-7
Byggryn, 250 g + 750 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Egg							
Eggestand av 2 egg	Lukket kokekar	1		-	360	-	6-8
* rør i maten én til to ganger							

Dessert

Du kan tilberede yoghurt og forskjellige desserter med apparatet.

For tilberedning med mikrobølgefunksjon må du alltid bruke ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 16

Når du setter kokekaret på risten, må du skyve inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

Tilberede yoghurt

Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet. Ovnrommet må være tomt.

1. Varm opp 1 liter melk (3,5 % fett) på koketoppen til 90 °C og la den avkjøles til 40 °C. H-melk må bare varmes opp til 40 °C.
2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
3. Fyll i kopper eller små syltetøyglass og dekk til med plastfolie.
4. Sett koppene eller glassene i bunnen av ovnsrommet og tilbered som angitt.
5. Etter tilberedningen avkjøles yoghurtene i kjøleskapet.

Pudding av puddingpulver

Bland puddingpulveret med melk og sukker i henhold til instruksjonene på pakken i en høy bolle som tåler mikrobølgeovn. Still inn som angitt i tabellen.

Rør kraftig med én gang melken stiger. Gjenta dette to til tre ganger.

Tilberede risengrynsgrøt

1. Vei risen og tilsett 4 gang så mye melk som ris.
2. Fyll ris og melk i en høy bolle som tåler mikrobølgeovn.
3. Still inn som angitt i tabellen.
4. Med én gang melken stiger, rører du kraftig og reduserer mikrobølgeeffekten som angitt i tabellen. Rør flere ganger under koking.

Kompott

Vei frukten i en bolle som tåler mikrobølgeovn og tilsett én spiseskje vann per 100 g. Tilsett sukker og krydder etter smak. Dekk til bollen og still inn som angitt i tabellen.

Rør om to til tre ganger under tilberedningen.

Popkorn for mikrobølgeovn

Bruk et flatt kokekar av glass som tåler varme, f.eks. lokket på en gratengform. Ikke bruk porselen eller sterkt buede tallerkener.

Legg popkornposen med den merkede siden nedover i kokekaret. Still inn som angitt i tabellen. Alt etter produkt og mengde kan det være nødvendig å tilpasse tiden.

Ta ut popkornposen kort etter 1 ½minutt og rist den slik at popkornet ikke blir brent. Tørk ut av ovnsrommet etter tilberedningen.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg alltid angivelsene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.

Anbefalte innstillingsverdier

Anvendte varmetyper:

-  Hevetrinn
-  Mikrobølge

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Hevetrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Pudding av puddingpulver*	Lukket kokekar	1		-	600	5-8
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet		1	-	300-360
Risengrynsgrot, 125 g + 500 ml melk*	Lukket kokekar	1		-	600	10
					180	20-25
Fruktkompott, 500 g	Lukket kokekar	1		-	600	9-12
Popkorn for mikrobølgeovn, 1 pose á 100 g**	Åpent kokekar	1		-	600	4-6
* rør i maten én til to ganger						
** legg den lukkede posen i kokekaret						

Energisparing med Eco-varmetypene

Med de energieffektive varmetypene Varmluft Eco og over-/undervarme Eco kan du spare energi ved tilberedning av matretter.

Sett rettene inn i kaldt, tomt ovnsrom. Kun da virker energioptimeringen. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen.

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

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

Tilbehør

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

Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

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 forskjellige rettene. Temperatur og steketid avhenger av delmengde 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:

-  Varmluft Eco
-  Over-/undervarme eco

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Kaker i form					
Formkake i formen	Kranse-/brødforn	1		140-160	60-80
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	1		140-160	20-40
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	1		150-170	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	1		150-160	65-75

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Kaker på brett					
Formkake med tørt fyll	Stekeplate	1		160-180	20-40
Mørdeigskake med tørt fyll	Stekeplate	1		170-180	25-35
Kringle, uten fyll / krans	Stekeplate	1		150-160	35-45
Gjærbakst med tørt fyll	Stekeplate	1		150-170	20-35
Småbakst					
Muffins	Muffinsform	2		160-180	15-30
Småkaker	Stekeplate	1		150-160	25-35
Butterdeigsbakst	Stekeplate	2		170-190	25-50
Vannbakkels	Stekeplate	1		200-220	35-45
Småkaker	Stekeplate	2		140-160	15-30
Sprøytebakst	Stekeplate	2		140-150	25-40
Småbakst av gjærdeig	Stekeplate	1		150-160	30-40
Brød og rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Brødform	1		200-210	35-45
Pide (tyrkisk, flatt brød)*	Universalpanne	1		250-270	15-20
Rundstykker, søte, ferske	Stekeplate	1		170-190	15-20
Rundstykker, ferske	Stekeplate	1		180-200	25-35
Kjøtt					
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180-190	120-140
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-220	140-160
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	1		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Lukket kokekar	1		190-210	45-55
Fiskefilet, naturelle, dampet	Lukket kokekar	1		190-210	15-35

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	■ Hold steketidene så korte som mulig. ■ La maten få en gylden farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. ■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
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 1.

Du finner mer informasjon i tipsene om langtidssteking etter innstillingstabellen.

Apparatet har oppvarmingsmodusen langtidssteking. Start driften bare hvis stekeovnen er helt avkjølt. La stekeovnen med kokekaret varmes opp i knappe 10 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 kjøttet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Anvendt varmetype:

■  Langtidssteking

Rett	Kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min.
Fjærkre						
Andebryst, 400 g	Åpent kokekar	1		6-8	90*	45-60
Kyllingbrystfilet, à 200 g	Åpent kokekar	1		5-7	90*	45-60
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Åpent kokekar	1		8-10	90*	120-150
Svinekjøtt						
Svinestek av lend, 5-6 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		8-10	85*	210-240
Svinefilet, hel	Åpent kokekar	1		6-8	85*	60-90
Svinemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	1		5-7	85*	90-120
Oksekjøtt						
Oksestek (hofte), 6-7 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		8-10	85*	240-300
Oksefilet, hel, 1 kg	Åpent kokekar	1		4-6	85*	120-180
Roastbiff, 5-6 cm tykk	Åpent kokekar	1		6-8	85*	210-270
Oksemedaljonger/rumpsteak, 4 cm tykk	Åpent kokekar	1		5-7	85*	60-120
Kalvekjøtt						
Kalvestek, 4-5 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		8-10	85*	180-240
Kalvestek, 10-15 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		8-10	85*	240-300
Kalvefilet, hel, 800 g	Åpent kokekar	1		5-7	85*	150-210
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	1		5-7	85*	90-120
* forvarming						

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min.
Lammekjøtt						
Benfrie ytrefileter av lam à 200 g	Åpent kokekar	1		5-7	85*	45-75
Lammelår uten bein, medium, ca. 1 kg, bundet	Åpent kokekar	1		6-8	85*	180-240
* 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

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 2
- 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 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:

- Varmluft

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i timer
Kjernefrukt (epleringer, 3 mm tykke, per rist 200 g)	Rist	2		80	4-7
Steinfrukt (plommer)	Rist	2		80	8-10
Rotgrønnsaker (gulrøtter), revet, forvellet	Rist	2		80	4-7
Sopp i skiver	Rist	2		60	6-8
Urter, renset	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 konserverte, 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. Løkkene 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.

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:

-  Varmluft

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Konservering					
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: 35
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.

Anvendte varmetyper:

- ≡ Over-/undervarme
- ☐ Hevetrinn

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C / hevetrinn	Varighet i min.
Gjærdeig, søt					
F.eks. småkaker av gjærdeig	Bolle	1	☐	1	30-45
	Universalpanne	1	☐	1	10-20
Deig med mye fett, f.eks. panettone	Bolle	1	☐	2	40-90
	Form på rist	1	☐	2	30-60
Gjærdeig, krydret					
F.eks. pizza	Bolle	1	☐	1	20-30
	Universalpanne	1	☐	1	10-15
Brøddeig					
Loff	Bolle	1	☐	1	30-40
	Universalpanne	1	☐	1	15-25
Blandingsbrød	Bolle	1	☐	1	25-40
	Universalpanne	1	☐	1	10-20
Rundstykker	Bolle	1	☐	1	30-40
	Universalpanne	1	☐	1	15-25

Opptining

Til opptining av dypfryst frukt, dypfryste grønnsaker, fjærkre, kjøtt, fisk og bakevarer bruker du driftstypen Mikrobølge.

Ta de frosne matvarene ut av emballasjen og legg dem i et mikrobølgeegnet kokekar på risten. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 16

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

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

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. Opptining er ofte mer vellykket hvis det

gjøres i flere trinn. Disse er oppgitt under hverandre i tabellen.

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

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.

Tips: Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellen, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid.

Anvendt varmetype:

■  Mikrobølge

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Mikrobølge-effekt i watt	Varighet i min.
Brød, rundstykker					
Brød, 500 g	Åpent kokekar	1		180	3
				90	10-15
Rundstykker	Rist	1		180	5-10
				90	5-10
Kaker					
Kake, saftig, 500 g	Åpent kokekar	1		180	5
				90	15-20
Kake, tørr, 750 g*	Åpent kokekar	1		180	2
				90	10-15
Kjøtt og fjærkre					
Kylling, hel, 1,2 kg*	Åpent kokekar	1		180	10
				90	10-15
Fjærkre i stykker, 250 g	Åpent kokekar	1		180	3
				90	5-10
And, 2 kg*	Åpent kokekar	1		180	10
				90	30-40
Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek (rått kjøtt) 800 g*	Åpent kokekar	1		180	15
				90	10-15
Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek (rått kjøtt) 1 kg*	Åpent kokekar	1		180	15
				90	20-30
Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek (rått kjøtt) 1,5 kg*	Åpent kokekar	1		180	15
				90	25-35
Kjøtt i stykker eller skiver, f.eks. for gulasj (rått kjøtt), 500 g*	Åpent kokekar	1		180	8
				90	5-10
Kjøttdeig, blandet, 200 g*	Åpent kokekar	1		90	8-15
Kjøttdeig, blandet, 500 g*	Åpent kokekar	1		180	5
				90	10-15
Kjøttdeig, blandet, 800 g*	Åpent kokekar	1		180	10
				90	15-20
Fisk					
Fisk, hel, 300 g*	Åpent kokekar	1		180	3
				90	10-15
Fiskefilet, 400 g*	Åpent kokekar	1		180	5
				90	10-15
Frukt, grønnsaker					
Bær, 300 g	Åpent kokekar	1		180	5-10
Grønnsaker, 600 g	Åpent kokekar	1		180	10
				90	8-13
Annet					
Myke opp smør, 125 g	Åpent kokekar	1		90	7-9
* vendes etter halve tiden					

* vendes etter halve tiden

Oppvarming og regenerering av mat

Apparatet gir deg forskjellige muligheter til oppvarming eller regenerering av mat. Med mikrobølgeovnen kan du varme opp mat spesielt raskt. Ved regenerering med dampfunksjon varmes maten opp på en skånsom måte og ser ut som den nettopp er tilberedt.

Varme opp mat med mikrobølgefunksjonen

I mikrobølgeovnen kan du varme opp matretter eller tine og varme dem opp ett trinn.

Ta ferdigretter ut av emballasjen. Maten tilberedes raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølgeovn. Ulike ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.

Tynne retter tilberedes raskere enn tykke. Fordel derfor maten i kokekaret slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.

Dekk til matvarene. Slik oppnår du et bedre tilberedningsresultat. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller spesialfolie for mikrobølgeovn.

Rør i maten eller vend den to til tre ganger underveis. La matrettene hvile i ytterligere 1 til 2 minutter etter oppvarming, slik at temperaturen utjevnes.

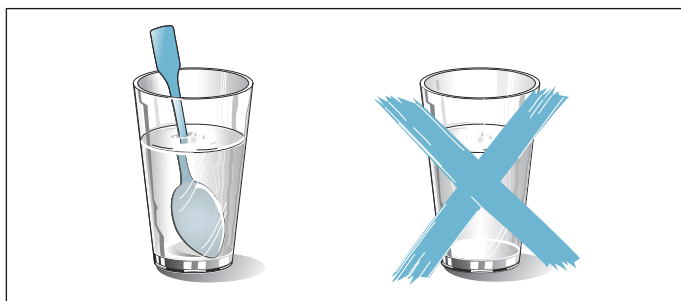
Hvis du varmer opp babymat, må du sette flaskene på risten uten smokk eller lokk. Rist godt, eller rør om etter oppvarmingen. Sjekk alltid temperaturen.

Maten avgir varme til kokekaret. Det kan også bli svært varmt ved ren mikrobølgedrift.

Tips: Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellen, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid.

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

Ved oppvarming av væske kan forsinket koking oppstå. Det betyr at koketemperaturen blir nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over og sprute opp. Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.



Obs!

Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.

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 1.

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

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du innstillingsverdiene for forskjellige drikker og matretter som kan varmes opp i mikrobølgeovnen og regenereres med dampfunksjonen. Tidene som er angitt, er veiledende. De avhenger av kokekaret samt matvarenes kvalitet, temperatur og beskaffenhet. Det er angitt tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Tabellen gjelder for innsetting av rettene i kaldt ovnsrom.

Hvis det ikke er angitt verdier for matrettene dine, kan du se på lignende matretter i tabellen.

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

Tørk ut av ovnsrommet etter tilberedningen.

Anvendte varmetyper:

-  Oppvarming
-  Mikrobølge

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Varme opp drikke						
200 ml (rør kraftig om)	Åpent kokekar	1		-	1000	1-3
* forvarming						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
400 ml (rør kraftig om)	Åpent kokekar	1		-	1000	2-6
Varme opp babymat						
Melkeflasker, 150 ml (rør kraftig om)	Åpent kokekar	1		-	360	1-3
Grønnsaker, avkjølt						
1 kg	Åpent kokekar	1		120-130	-	15-25
250 g	Åpent kokekar	1		120-130	-	5-15
250 g	Lukket kokekar	1		-	600	3-8
Grønnsaker, frosne						
løs, 250 g	Lukket kokekar	1		-	600	8-12
Spinatblanding, frossen i blokk, 450 g	Lukket kokekar	1		-	600	11-16
Retter, avkjølt						
Tallerkenrett, 1 porsjon	Åpent kokekar	1		120-130	-	15-25
Tallerkenrett, 1 porsjon	Lukket kokekar	1		-	600	4-8
Suppe, gryterett, 400 ml	Åpent kokekar	1		120-130	-	10-25
Suppe, gryterett, 400 ml	Lukket kokekar	1		-	600	5-7
Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Åpent kokekar	1		120-130	-	8-25
Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Lukket kokekar	1		-	600	5-10
Gratenger, f.eks. lasagne, potetgrateng	Åpent kokekar	1		120-140	-	10-25
Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potetgrateng	Åpent kokekar	1		-	600	5-10
Pizza, stekt	Rist	1		170-180*	-	5-15
Retter, frosne						
Tallerkenrett, 1 porsjon	Lukket kokekar	1		-	600	11-15
Suppe, gryterett, 200 ml (rør kraftig om)	Lukket kokekar	1		-	1000	2-4
Tilbehør, 500 g, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Lukket kokekar	1		-	600	7-10
Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potetgrateng	Lukket kokekar	1		-	600	11-15
Bakst						
Rundstykker, baguett, stekt	Rist	1		150-160*	-	10-20
Posteier (vol au vents)	Rist	1		180*	-	4-10
Bakst, frossen						
Pizza, stekt	Rist	1		170-180*	-	5-15
Rundstykker, baguett, stekt	Rist	1		160-170*	-	10-20

* forvarming

Varmholding

Du kan holde ferdig tilberedte retter varme med Holde varm. Med de forskjellige fuktighetstrinnene kan du forhindre at mat som er ferdig tilberedt, tørker.

Ikke dekk til maten.

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

De forskjellige damptrinnene egner seg til varmhoding av:

- Trinn 1: Stykker av stek og brunet kjøtt
- Trinn 2: Gratenger og tilbehør
- Trinn 3: Gryteretter og supper

Testretter

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

Iht. EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 og iht. normen EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Steking

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

Innsetningshøyder ved steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3
- Stekebrett: Høyde 1

Elepai

Elepai i én høyde: Sett mørke springformer diagonalt ved siden av 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:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

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	Dampinten-sitet	Varighet i min.
Steking						
Sprøtebakst	Bakeplate	1		150-160*	-	20-30
Sprøtebakst	Bakeplate	1		140-150*	-	25-35
Småkaker	Bakeplate	1		160*	-	25-35
Småkaker	Bakeplate	1		150*	-	20-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140*	-	30-40
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	-	30-45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	15-25
Elepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Elepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80
* 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.
Grilling					
Riste toast	Rist	3	⋈	290	3-6
Biffburger, 12 stk.*	Rist	2	⋈	290	20-30
* snu etter 2/3 av tiden					

Tilberedning med mikrobølge

For tilberedning med mikrobølgefunksjon må du alltid bruke ildfaste kokekar som tåler mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 16

Når du setter kokekaret på risten, må du skyve inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

Anvendte varmetyper:

- ⋈ Varmluft
- ⋈ Termogrilling
- ⋈ Mikrobølge

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Mikrobølge-effekt i watt	Varighet i min.
Opptining med mikrobølge						
Kjøtt	Åpent kokekar	1	⋈	-	180 90	5 10-15
Tilberedning med mikrobølge						
Eggedosis med melk	Åpent kokekar	1	⋈	-	360 180	20 20-25
Rullekake	Åpent kokekar	1	⋈	-	600	7-9
Kjøttpudding	Åpent kokekar	1	⋈	-	600	22-27
Tilberedning med kombinert mikrobølge						
Potetgrateng	Åpent kokekar	1	⋈	150-170	360	25-30
Kaker	Åpent kokekar	1	⋈	190-210	180	12-18
Kylling*	Åpent kokekar	1	⋈	180-200	360	25-35
* snu etter 2/3 av tiden						



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001081601
960301
no