



INNEBYGD STEKEOVN

[no] BRUKSVEILEDNING

B58CT68.0

Innholdsfortegnelse

 Forskriftsmessig bruk	4	 Bake- og stekeassistent	18
 Viktige sikkerhetsanvisninger	5	Innstillingstips	18
Generelt	5	Velge rett	18
Steketermometer	5	Velge og stille inn retter	18
Rengjøringsfunksjon	6	 Steketermometer	19
 Årsaker til skader	6	Egnede varmetyper	19
Generelt	6	Stikke steketermometer i maten	19
 Miljøvern	7	Stille inn og starte apparatdrift	20
Energisparing	7	Endre eller avbryte apparatdriften	20
Miljøvennlig håndtering	7	Kjernetemperaturer for ulike typer mat	20
 Bli kjent med apparatet	8	 Døgninnstilling	21
Betjeningsfelt	8	Starte døgnfunksjon	21
Betjeningselementer	8	Avbryte døgnfunksjonen	21
Hovedmeny	9	 Rengjøringsmiddel	21
Meny Varmetyper	9	Egnet rengjøringsmiddel	21
Ovnsromfunksjoner	10	Holde apparatet rent	22
 Tilbehør	10	 Rengjøringsfunksjon	23
Medfølgende tilbehør	10	Selvreus	23
Skyve inn tilbehør	11	EasyClean	24
Kombinere tilbehør	11	 Stiger	25
Spesialtilbehør	12	Endre innsetningshøyde for teleskoputtrekk	25
 Før første gangs idriftsetting	12	Sett inn og ta ut stigene	25
Første gangs bruk	12	 Apparatdør	26
Rengjøre ovnsrommet	13	Hekte apparatdøren på og av	26
Rengjøre tilbehør	13	Montering og utmontering av glassruter	27
 Betjening av apparatet	13	 Hva kan du gjøre ved feil?	30
Slå apparatet av og på	13	Feiltabell	30
Stille inn og starte apparatdrift	13	Maksimal driftsvarighet er overskredet	30
Endre eller avbryte apparatdriften	14	Ovnsromlamper	30
Varme opp apparatet raskt	14	 Kundeservice	31
 Tidsfunksjoner	15	E-nummer og FD-nummer	31
Vise og skjule tidsfunksjoner	15		
Stille inn varselur	15		
Stille inn varighet	15		
Tidsutsatt drift - "Ferdig om"	15		
Kontrollere, endre eller slette innstillinger	15		
 Barnesikring	16		
Automatisk barnesikring	16		
Engangsbarneisikring	16		
 Grunninnstillinger	17		
Endre MyProfile	17		
Liste over grunninnstillinger	17		
Fastsette favoritter	17		

**Testet for deg i vårt prøvekjøkken 31**

Silikonformer	31
Kaker og småbakst	31
Brød og rundstykker	35
Pizza, quiche og krydret bakverk	36
Grateng og sufflé	38
Fjærkre	39
Kjøtt	40
Fisk	42
Grønnsaker og tilbehør	44
Yoghurt	45
Eco-varmetyper	45
Akrylamid i matvarer	46
Langtidssteking	47
Tørking	48
Konservering	48
Heve deigen med hevetrinn	49
Opptining	50
Varmholding	50
Testretter	50

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

**Forskriftsmessig bruk**

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

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.
→ "Tilbehør" på side 10

Viktige sikkerhetsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brannfare!

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Advarsel – Fare for personskader!

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare på grunn av magnetisme!

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

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.

Rengjøringsfunksjon

Advarsel – Brannfare!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under rengjøringsfunksjonen. Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss alltid fjernes og tilbehør tas ut av ovnsrommet.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.


Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

Apparatet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen. Slippbelegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser. Rengjør aldri brett og former med slippbelegg med rengjøringsfunksjonen. Bare emaljert tilbehør skal rengjøres.

Advarsel – Fare for helseskader!

Under rengjøring med rengjøringsfunksjonen varmes ovnsrommet opp til svært høye temperaturer slik at rester etter steking, grilling og baking brenner opp. Da frigis det damp som kan irritere slimhinnene. Luft ut kjøkkenet grundig mens rengjøringsfunksjonen er i gang. Du må da helst ikke oppholde deg på kjøkkenet. Hold barn og husdyr på avstand. Disse anvisningene må også følges når rengjøringsfunksjonen brukes med utsatt starttid.

Advarsel – Fare for forbrenning!

- Ovnsrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen. Åpne aldri apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
-  Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Årsaker til skader

Generelt

Obs!

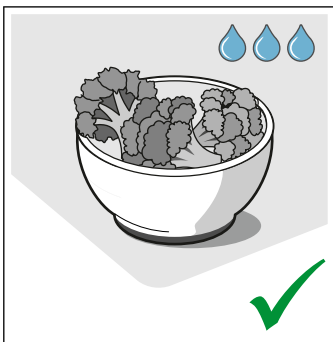
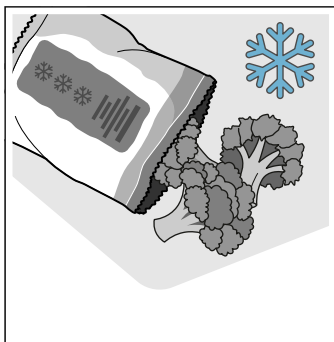
- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene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

Miljøvern

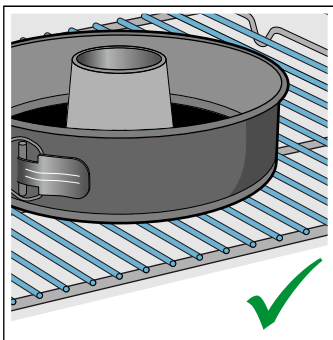
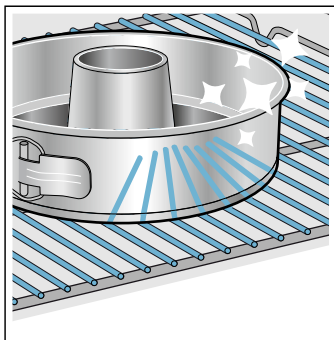
Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

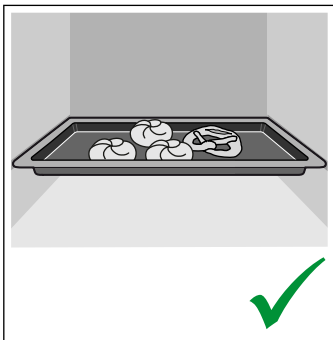
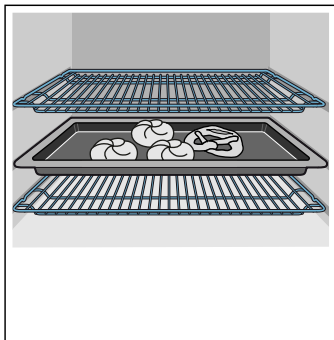
- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- La fryste matvarer tines opp før du legger dem i ovnsrommet.



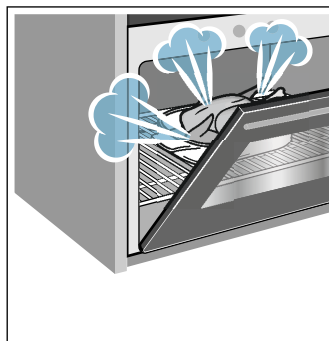
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.



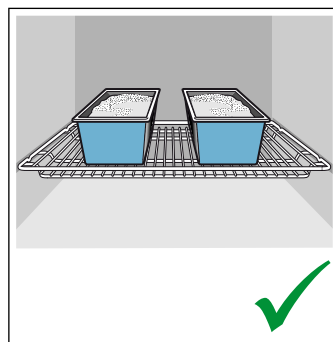
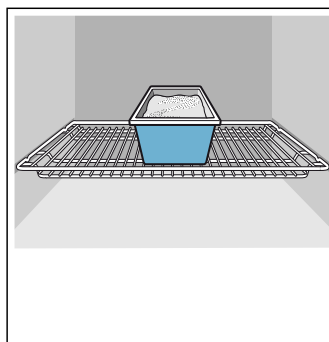
- Tilbehør som du ikke trenger, tas ut av stekeovnen.



- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.



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



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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

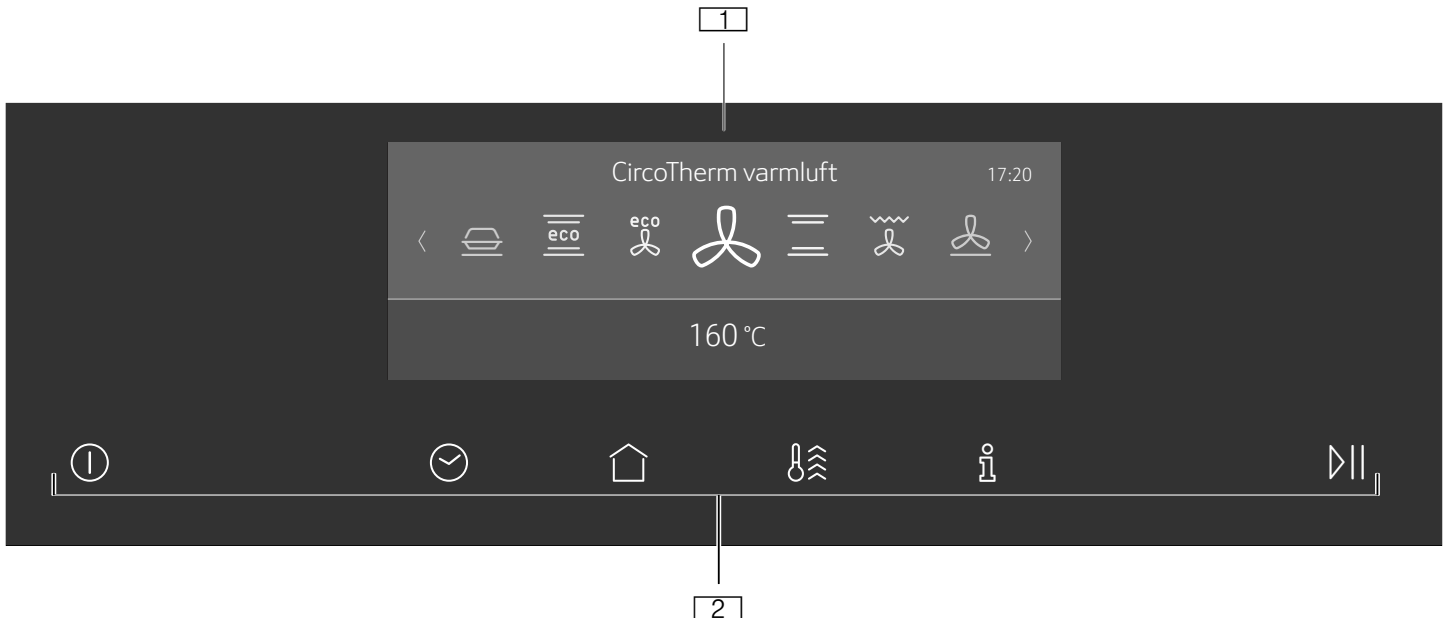
Bli kjent med apparatet

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

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

Betjeningsfelt

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



- 1 FullTouch-TFT-display
- 2 Berøringstaster

▶▶ Start/stopp Starte eller stoppe driften → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 13

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
⓪ på/av	Slå apparatet på eller av → "Slå apparatet av og på" på side 13
⌚ Tidsfunksjoner	Stille inn varselur, varighet eller tidsuttatt drift "Ferdig om" → "Tidsfunksjoner" på side 15
👶 Barnesikring	Aktivere og deaktivere barnesikring → "Barnesikring" på side 16
🏠 Hovedmeny	Velge driftstyper og innstillinger → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 13
⚡ Hurtigoppvarming	Aktivere eller deaktivere hurtigoppvarming → "Varme opp apparatet raskt" på side 14 Aktivere eller deaktivere PowerBoost → "Varme opp apparatet raskt" på side 14
ℹ Informasjon	Vise mer informasjon Vise aktuell temperatur → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 13


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
	Bake- og stekeassistent Innstillingsanbefalinger til baking og steking → "Bake- og stekeassistent" på side 18

	MyProfile Individuell tilpasning av apparatinnstillingene → "Grunninnstillinger" på side 17
	EasyClean Rengjøre lett tilsmussing i ovnsrommet → "Rengjøringsfunksjon" på side 23
	Pyrolytisk selvrens Rengjøring av ovnsrommet → "Rengjøringsfunksjon" på side 23

Meny Varmetyper

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

Varmetype	Temperatur	Bruk
 CircoTherm-varmluft	40–200 °C	Til baking og tilberedning i en eller flere høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Over-/undervarme	50–275 °C	Til tradisjonell baking og steking i én høyde. Spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 Termogrilling	50–250 °C	Til steking av fjærkre, hel fisk og store kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Pizzatrinn	50–275 °C	Til tilberedning av pizza og retter som trenger mye varme nedenfra. Det nedre varmeelementet og ringelementet i bakveggen avgir varme.
 Brødbakingstrinn	180–240 °C	Til baking av brød, rundstykker og bakevarer som trenger høye temperaturer.
 Grill, stor flate	50–290 °C	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten under grillelementet blir varm.
 Grill, liten flate	50–290 °C	Til grilling av små mengder som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Den midtre flaten under grillelementet varmes.
 Undervarme	50–250 °C	Til tilberedning i vannbad og til ettersteking. Varmen kommer nedenfra.
 Langtidssteking	70–120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning av brunede, ømfintlige kjøttstykker i åpne kokekar. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
 Hevetrinn	35–55 °C	Til heving av gjærdeiger og surdeiger og til modning av yoghurt. Deigen hever raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.
 Opptiningstrinn	30–60 °C	Til skånsom opptining av frosne retter
 Forhåndsoppvarming av ser-vise	30–70 °C	Til oppvarming av servise.
 Varmholding	60–100 °C	Til varmholding av tilberedte retter.
 Over-/undervarme eco	50–275 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 150–250 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.

	CircoTherm eco	40–200 °C	<p>Til skånsom tilberedning av utvalgte retter i én høyde uten forvarming. Ventilatoren fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen i ovnsrommet. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 125-200 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energieffektklasse.</p>
--	----------------	-----------	---

Ovnsromfunksjoner

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

Åpne ovnsdøren

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

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

Ovnsrombelysning

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

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

Merk: I grunninnstillingene kan du velge at ovnsrombelysningen ikke skal slås på under drift. → "Grunninnstillinger" på side 17

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.

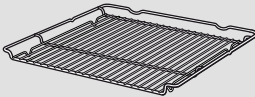
Merk: Hvor lenge kjøleviften fortsetter å gå, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 17

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:

	<p>Rist Til kokekar, kake- og gratengformer. Til stek, grillstykker og dypfryste retter.</p>
	<p>Universalpanne Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.</p>
	<p>Stekebrett Til langpannekaker og småbakst.</p>
	<p>Steketermometer Sørger for nøyaktig steking. Du finner bruken beskrevet i tilsvarende kapittel. → "Steketermometer" på side 19</p>
	<p>Tilbehørsholder Du kan bruke dette til f.eks. også å rense universalpannen ved selvsrens.</p>

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

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

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

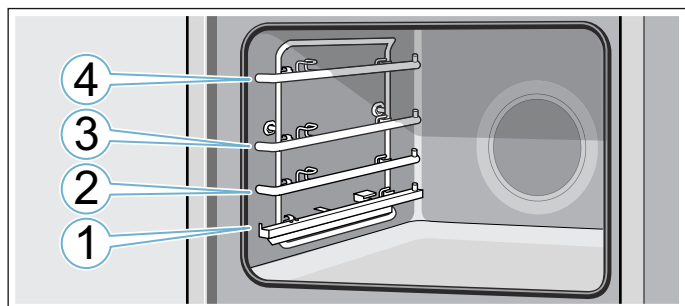
Skyve inn tilbehør

Ovnsrommet har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

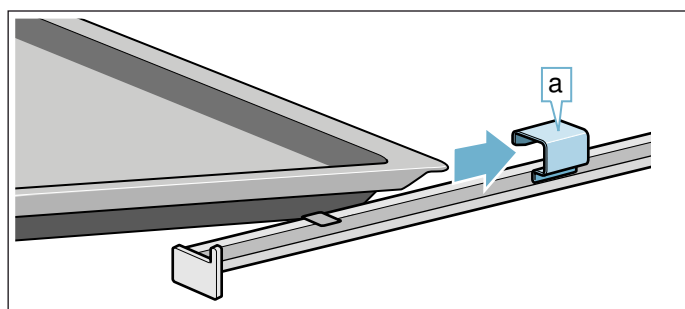
Teleskoputtrekket blir varmt når apparatet er i bruk. Vær forsiktig så du ikke brenner deg når det er uttrukket.



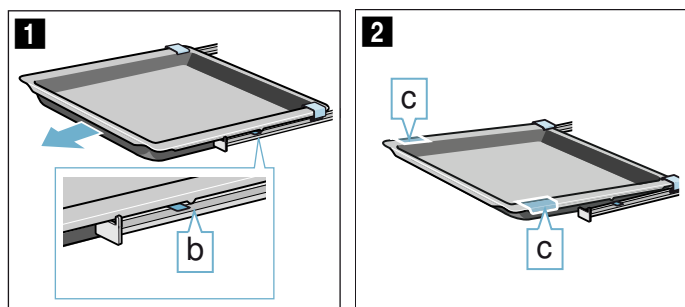
Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut uten at det vipper. Med uttrekksskinnene kan tilbehøret trekkes lengre ut.

Pass på at tilbehøret sitter under lasken **a** på uttrekksskinnene.

Eksempel på bildet: universalpanne



Tilbehør på teleskoputtrekk kan trekkes ut til stoppunktet **b** (bilde **1**). Ta tak i begge sider av tilbehøret i området **c** og ta det ut (bilde **2**).



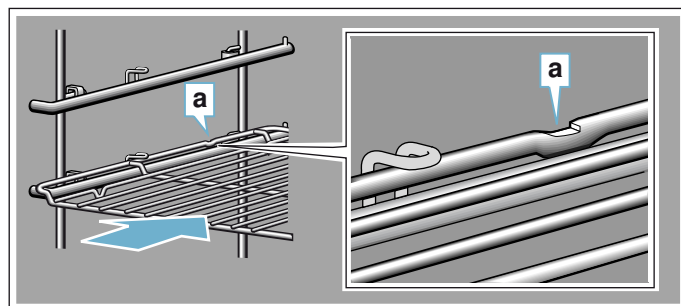
Merknader

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

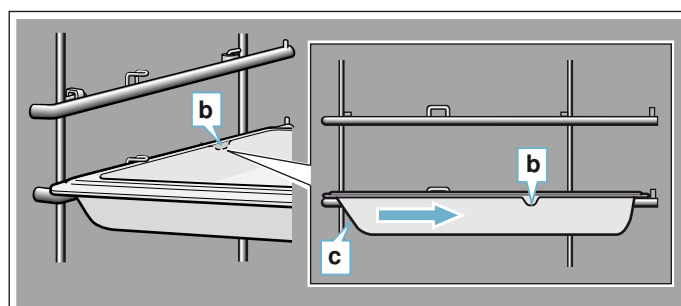
Låsefunksjon

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

Pass på at låsetappen **a** peker ned når du skyver inn risten.



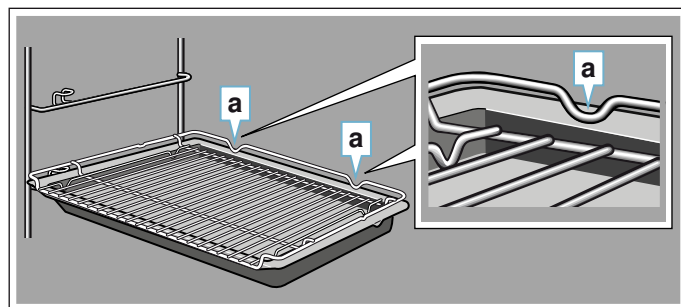
Pass på at låsetappen **b** er plassert bak og peker ned når du skyver inn bakebrett. Skråkanten på tilbehøret **c** må alltid være vendt mot stekeovnsdøren.



Kombinere tilbehør

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

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



Spesialtilbehør

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

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

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

→ "Kundeservice" på side 31

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

Før første gangs idriftsetting

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

Første gangs bruk

Når apparatet kobles til strømmettet, 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.
9. Trykk på symbolet for å avslutte første gangs bruk.

Første gangs bruk er avsluttet.

Merknader

- Du kan når som helst endre disse innstillingene i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 17
- Etter at apparatet er koblet til strømmen eller etter et strømbrudd, vises innstillingene for første gangs bruk i displayet.

Rengjøre ovnsrommet

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

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
2. Ta ut alle emballasjerester fra ovnsrommet, f.eks. isoporkuler.
3. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
4. Slå av apparatet med berøringstasten ①.
5. Still inn angitt varmetype og temperatur og start apparatdriften. → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 13

Innstillinger	
Varmetype	Over-/undervarme ≡
Temperatur	240 °C
Varighet	1 time

6. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
7. Slå av apparatet med berøringstasten ① etter angitt varighet.
8. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
9. Rengjør glatte flater med vaskevann og en klut.

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: CircoTherm-varmluft  med 170 °C


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



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






Funksjon	Varmetype	Sett retten inn i ovnsrommet.
Hurtigoppvarming	over-/undervarme 	etter oppvarming
PowerBoost*	CircoTherm varmluft  brødbakingstrinn 	før oppvarming

* ikke tilbered mat på flere nivåer







Merknader

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

Aktivere hurtigoppvarming




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

Aktivere Powerboost-funksjonen

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


Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

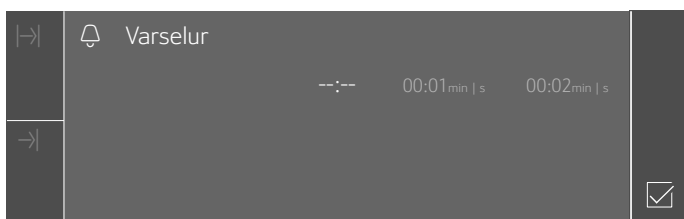
Tidsfunksjoner	Bruk
 Varselur	Varseluret fungerer som en tidtaker. Apparatet slår seg ikke automatisk av og på.
 Varighet	Når den innstilte varigheten er utløpt, slår apparatet seg automatisk av.
 Ferdig om	Apparatet slår seg automatisk på og automatisk av etter en innstilt sluttid eller etter at en 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 bedrevet.
 - 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 17
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.


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 .
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
Favoritter	Velg varmetyper som skal vises i menyen Varmetyper
Signaltone	Kort varighet Middels varighet Lang varighet
Lydstyrke	Kan stilles inn i 5 trinn
Tastelyd	Slått av (unntak: tastelyd for berøringstast  er på) Slått på
Lysstyrke i displayet	Kan stilles inn i 5 trinn
Klokkeindikasjon	Av Digital Analog
Belysning	I drift på I drift av
Barnesikring*	Kun tastesperre Dørsperre og tastesperre
Automatisk barnesikring	Deaktivert Aktivert
Drift etter innkobling	Hovedmeny Varmetyper Bake- og stekeassistent
Nattdemping	Slått av Slått på (displayet er dempet mellom kl. 22.00 og kl. 05.59)
Merkelogo	Visninger Ikke vis

Vifte etterløpstid	Anbefalt Minimum
Uttrekkssystem*	Ikke ettermontert (stativ eller enkelt uttrekk) Ettermontert (dobbel uttrekk eller trippelt uttrekk ettermontert)
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 "CircoTherm-varmluft", "Termogrilling" og "Grill, stor flate" vises alltid i menyen Varmetyper. Disse kan ikke deaktiveres.

1. Trykk på berøringstasten .
2. Trykk på berøringstasten .
3. 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 "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 .
10. Trykk på "Lagre".

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, forsteckt
Dypfrost pizza med tynn bunn, 1 stk.
Pommes frites, dypfrost, 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 retter

Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for den valgte retten.


1. Trykk på berøringstasten  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.
Merk: Ved enkelte retter kan du vise tilleggsinformasjon, f.eks. tips til innsetningshøyde og kokekar. La fingeren gli mot venstre til all informasjon vises.
 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 maten.


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

Hold berøringstasten  inne inntil apparatdriften er avbrutt.

Slå av apparatet

Trykk på berøringstasten  for å slå av apparatet.

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

	CircoTherm-varmluft
	Over-/undervarme
	Termogrilling
	Pizzatrin
	Brødbakingstrinn
	Over-/undervarme Eco
	CircoTherm Eco

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.

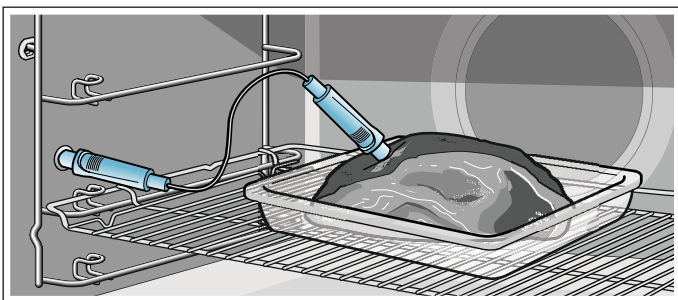
Stikke steketermometer i maten

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

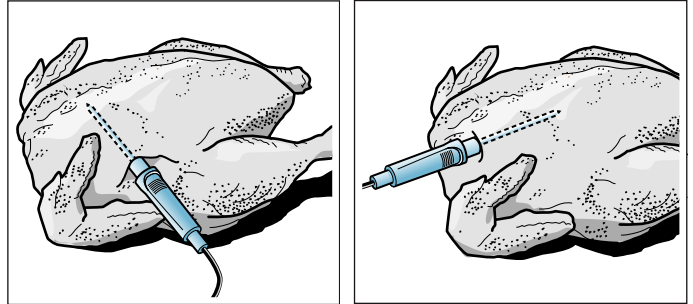
Steketermometeret har tre målepunkter. Pass på at det midterste målepunktet er inne i maten.

Kjøtt: Ved store kjøttstykker stikkes steketermometeret på skrått helt inn i kjøttet ovenfra.

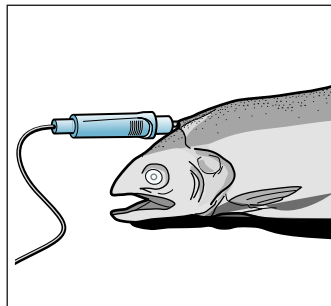
Ved tynnere stykker stikkes det inn i den tykkeste delen fra siden.



Fjærkre: Stikk steketermometeret helt gjennom den tykkeste delen av brystet. Alt etter fjærkreets størrelse og form, bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers. Snu fjærkreet og legg det på risten med brystsidene ned.



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



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.

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 .
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 .
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 matvarens kvalitet og beskaffenhet.

Bakerst i bruksanvisningen finner du omfattende informasjon om varmetype og temperatur. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 31

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
Kalvekjøtt	
Kalvestek eller bog, mager	75–80
Kalvestek, bog	75–80
Kalveknoke	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	80–90

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 lydssignal. 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	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust.</p> <p>Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.</p>
Kunststoff	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p>
Lakkerte overflater	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p>
Betjeningsfelt	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p>
Glassruter	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål.</p>

Dørhåndtak	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene er ellers vanskelige å fjerne.</p>
Innsiden av apparatet	
Emaljerte flater	<p>Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>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.</p> <p>Obs! Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt. Det kan oppstå skader på emaljen. Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og apparatdøren.</p> <p>La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker.</p> <p>Bruk helst rengjøringsfunksjonen. → "Rengjøringsfunksjon" på side 23</p> <p>Merk: Matrester kan forårsake hvitt belegg. Dette er helt uproblematisk og har ingen innvirkning på funksjonen. Om nødvendig kan det fjernes med sitronsyre.</p>
Glassdeksel for ovnsrombelysning	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.</p>
Dørdeksel	<p>av rustfritt stål: Bruk rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Følg produsentens anvisninger. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.</p> <p>av plast: Rengjør med varmt såpevann og oppvaskklut. Tørk deretter av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ta av dørdekelet før rengjøring.</p>
Stiger	<p>Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p>
Uttrekkssystem	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p> <p>Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>
Tilbehør	<p>Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p> <p>Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål.</p>
Steketermometer	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>

Merknader

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

Holde apparatet rent

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

⚠ Advarsel – Fare for brann!

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

Tips

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

Rengjøringsfunksjon

Apparatet ditt er utstyrt med selvrens og EasyClean. Ovnrommet kan rengjøres med selvrensfunksjonen. Bruk rengjøringshjelpen EasyClean til mellomrengjøring av ovnsrommet. Ved hjelp av EasyClean mykes smusset opp. Deretter er det lettere å fjerne smusset.


Selvrens

Du kan rengjøre ovnsrommet med driftstypen "Selvrens".

Du kan velge blant tre rengjøringstrinn.


Trinn:	Rengjøringsgrad	Varighet
1	lett	ca. 1 time, 15 minutter
2	middels	ca. 1 time, 30 minutter
3	Intensiv	ca. 2 timer

Velg høyere rengjøringstrinn desto kraftigere og eldre smusset er. Til én rengjøring trengs det bare ca. 2,5–4,7 kilowattimer.

Merk: Stekeovnsdøren låses automatisk for din egen sikkerhet. Den kan først åpnes igjen når symbolet  for låsen på statuslinjen slukker. Ovnrombelysningen lyser ikke under rengjøringen.

Advarsel

Fare for forbrenning!

- Ovnrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen. Åpne aldri apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
-  Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Advarsel

Fare for helseskader!

Under rengjøring med rengjøringsfunksjonen varmes ovnsrommet opp til svært høye temperaturer slik at rester etter steking, grilling og baking brenner opp. Da frigis det damp som kan irritere slimhinnene. Luft ut kjøkkenet grundig mens rengjøringsfunksjonen er i gang. Du må da helst ikke oppholde deg på kjøkkenet. Hold barn og husdyr på avstand. Disse anvisningene må også følges når rengjøringsfunksjonen brukes med utsatt starttid.

Forberedelser

Advarsel

Brannfare!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under rengjøringsfunksjonen. Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss alltid fjernes og tilbehør tas ut av ovnsrommet.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

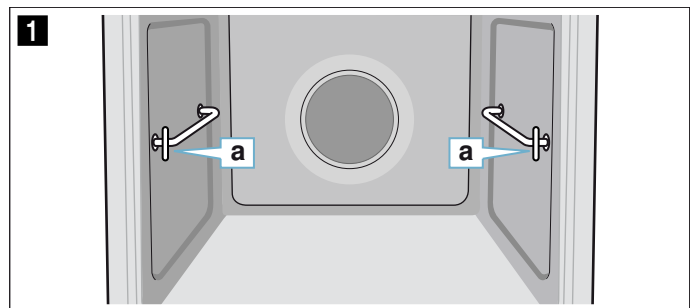
Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

Apparatet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen. Slippbelegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser. Rengjør aldri brett og former med slippbelegg med rengjøringsfunksjonen. Bare emaljert tilbehør skal rengjøres.

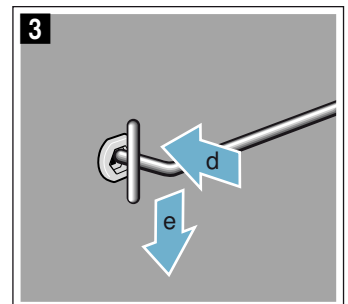
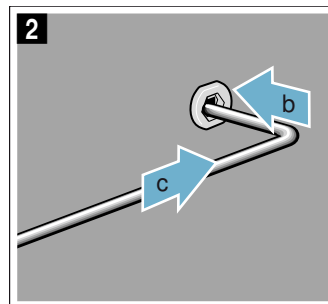
Obs!

Stiger og uttrekk blir misfarget ved rengjøring. Fjern stiger og uttrekk fra ovnsrommet før du starter rengjøringsfunksjonen.

1. Fjern stiger og uttrekk fra ovnsrommet. → "Stiger" på side 25
2. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet og tilbehøret.
3. Rengjør innerdøren og kantene av ovnsrommet i området ved tetningene. Ikke bruk skuremidler på tetningslistene. → "Rengjøringsmiddel" på side 21
4. Sett inn tilbehørsholderen for å rense tilbehøret også. Pass på at den lodrette staven **a** på tilbehørsholderen er foran (bilde **1**).



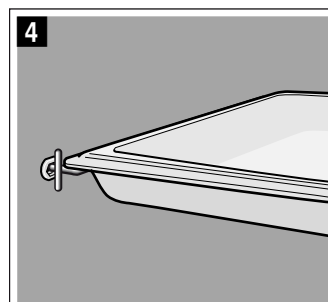
5. Sett tilbehørsholderen helt inn i bakre hylse **b** og trykk den bakover **c** (bilde **2**).
6. Deretter setter du den helt inn i fremre hylse **d** og trykker ned **e** (bilde **3**).



7. For hver rengjøring må du alltid bare legge emaljert tilbehør uten non-stick-belegg, f.eks. universalpannen, på tilbehørsholderen (bilde **4**).




Obs!

Risten blir misfarget under rengjøringsfunksjonen. Ikke rengjør risten.




Merk: Øvrig tilbehør som er egnet for rengjøringsfunksjonen, finner du i tabellen over spesialtilbehør. → "Tilbehør" på side 10


Start

1. Trykk på berøringstasten .
2. Trykk på berøringstasten .
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Pyrolytisk selvrens .
4. Trykk på den nederste linjen.
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge rengjøringstrinn.

Merk: Etter start kan du ikke endre rengjøringstrinn lenger.



6. Trykk på den nederste linjen.
 7. Trykk på berøringstasten .
- Apparatet starter selvrensingen.

Luft ut kjøkkenet mens rengjøringsfunksjonen er i gang.


Under selvrens låses ovnsdøren automatisk. Symbolet  vises i displayet.

Merk: Hvis du vil starte selvrensingen senere, kan du stille inn slutt klokkeslettet.

Avbryte

Avbryt ved å trykke på berøringstasten . Først når symbolet  slukkes, er det mulig å åpne stekeovnsdøren.

Avslutt

Når selvrensingen er ferdig, hører du et lydsignal. Først når symbolet  slukkes, er det mulig å åpne stekeovnsdøren.

Etter rengjøringsfunksjonen

1. La ovnsrommet avkjøles.
2. Tørk bort askerester fra ovnsrommet og fra området rundt apparatdøren med en fuktig klut.
3. Tilbehør som eventuelt også har blitt rensset, må tas ut og tørkes av med en fuktig klut.
4. Løft opp tilbehørsholderen foran og ta den ut.
→ "Stiger" på side 25
5. Sett stigen eller uttrekkene på plass igjen.
→ "Stiger" på side 25

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. Alternativt kan du forta hurtigtørking av ovnsrommet.

Foreta hurtigtørking av ovnsrommet

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

Fjerne grovt smuss

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

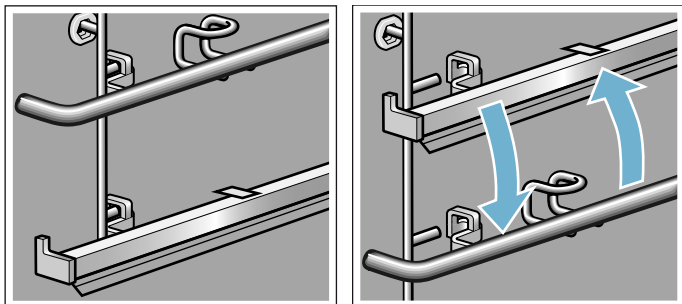
- La såpevannet virke en stund før du starter rengjøringshjelpen.
- Gni tilsmussede områder på de glatte flatene inn med oppvaskmiddel før du starter rengjøringshjelpen.
- Gjenta rengjøringshjelpen når ovnsrommet er avkjølt.

Stiger

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

Endre innsetningshøyde for teleskoputtrekk

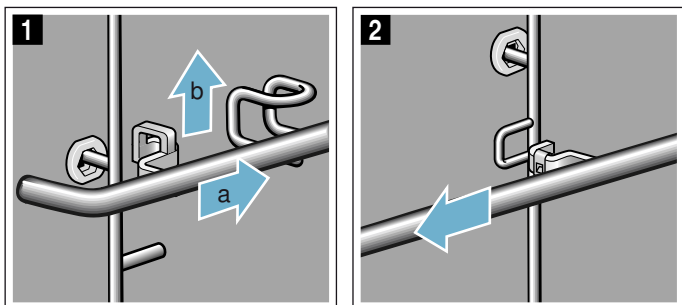
Stenger og teleskoputtrekk kan du plassere i en hvilken som helst rekkefølge. Du kan for eksempel sette inn teleskoputtrekket i den innsetningshøyden du bruker oftest.



Ta ut stang

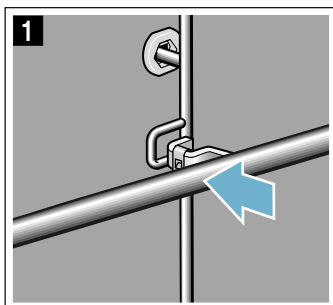
Teleskoputtrekk tas ut og settes inn på samme måte som stenger.

1. Trykk stangen bakover **a** helt til den kan trekkes opp **b** og ut (bilde **1**).
2. Hekt av stangen bak og ta den ut (bilde **2**).

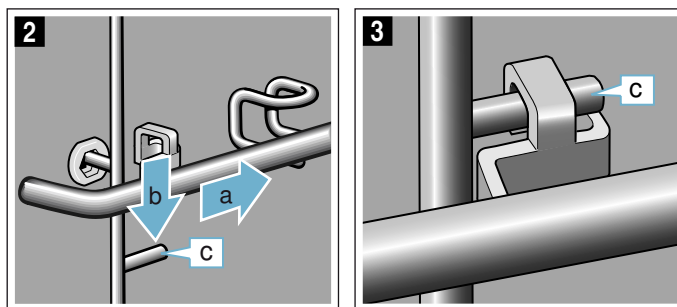


Sette inn stangen

1. Hekt på stangen bak (bilde **1**).



2. Skyv stangen bakover **a** og fest den nederst **b** på tappen **c** (bilde **2**).
3. Pass på at kroken er festet på tappen **c** (bilde **3**).



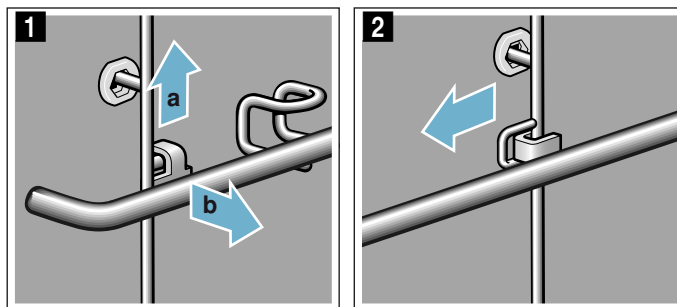
Sett inn og ta ut stigene

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Ta ut stigene

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

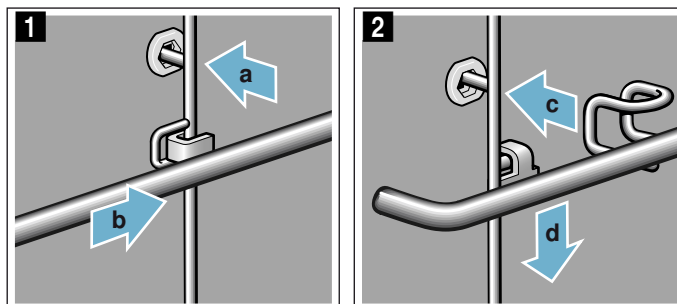


Rengjør stigene med vaskemiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigene er svært skitne.

Sette inn stigene

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

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



Apparatdør

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

Hekte apparatdøren på og av

Du kan ta av apparatdøren for å rengjøre glassrutene.

⚠ Advarsel – Fare for skader!

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

⚠ Advarsel – Fare for skader!

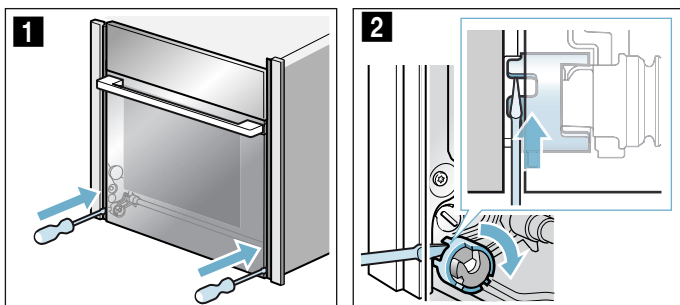
Hvis apparatdøren er tatt av uten at sperremekanismene er dreid til anslag, kan hengselet smekke tilbake. Grip ikke inn i hengselet. Ring kundeservice.

Hekte av apparatdøren

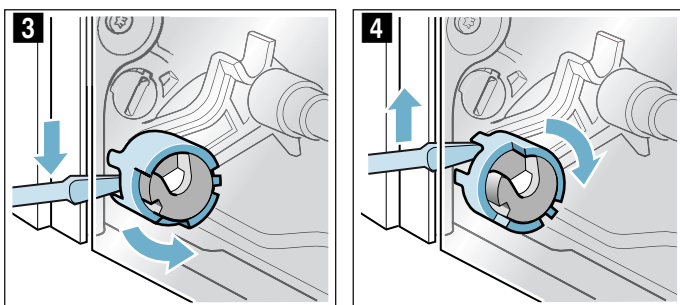
1. Åpne dørsikringen på høyre og venstre side (bilde 1).

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

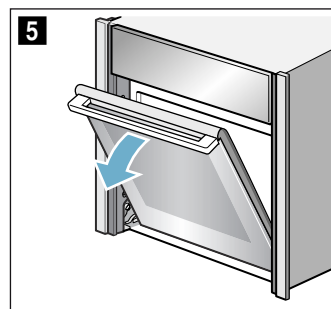
Tips: Lys inn i spalten med en lommelykt, slik at du kan se dørsikringen.



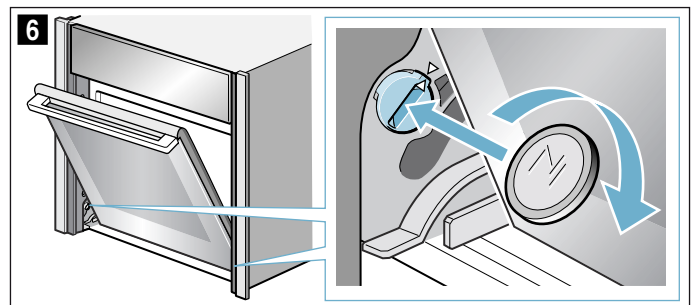
Dørsikring låst (bilde 3)
Dørsikring åpnet (bilde 4)



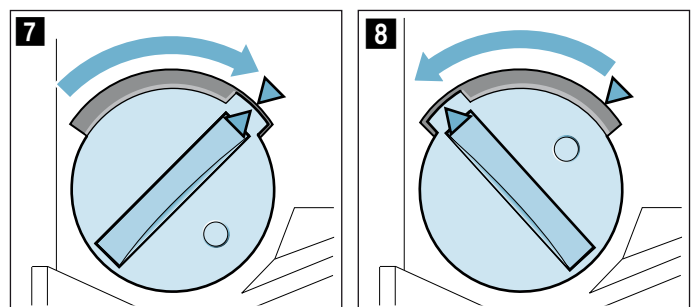
2. Åpne apparatdøren ca. 45° (bilde 5).



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



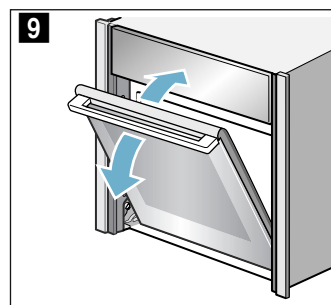
Sperre på venstre side fiksert (bilde 7)
Sperre på venstre side løsnet (bilde 8)



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

Obs!

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



⚠ Advarsel**Fare for personskader!**

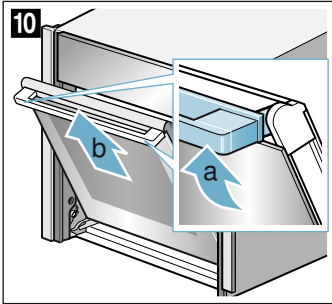
Dørhåndtaket kan brette. Ikke hold i dørhåndtaket når døren skal bæres/flyttes. Ta tak i apparatdøren med begge hendene på høyre og venstre side i forbindelse med bæring eller demontering.

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

⚠ Advarsel**Fare for personskader!**

Apparatdøren kan falle ned.

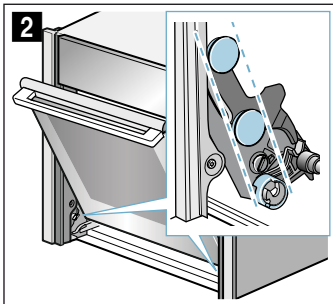
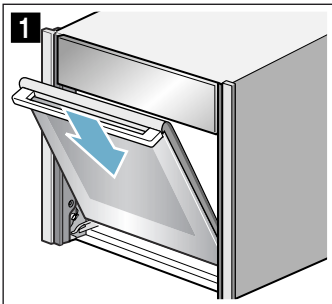
Apparatdøren veier 7–10 kg. Håndter den forsiktig.



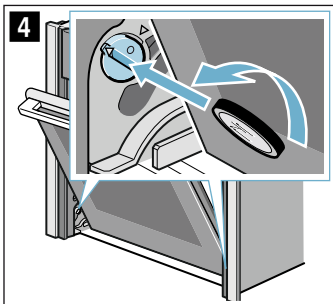
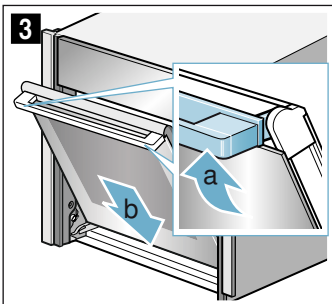
6. Legg apparatdøren på et jevnt, mykt og rent underlag.

Hekte på apparatdøren

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



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



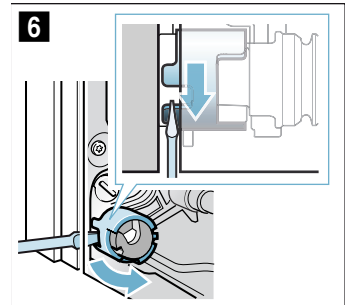
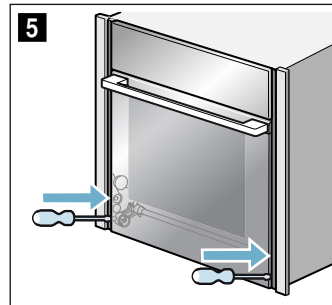
Venstre sperre: mot urviseren
Høyre sperre: med urviseren

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

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

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

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

**Montering og utmontering av glassruter**

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

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

⚠ Advarsel – Fare for skader!

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

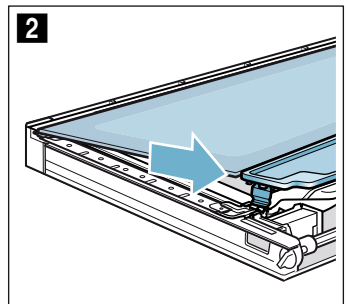
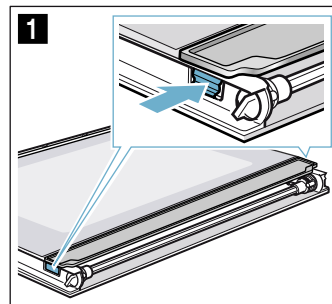
⚠ Advarsel – Fare for personskader!

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker.

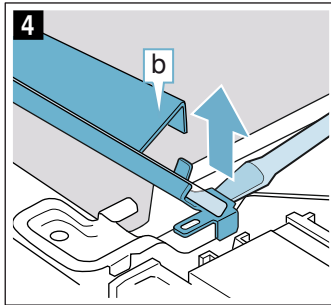
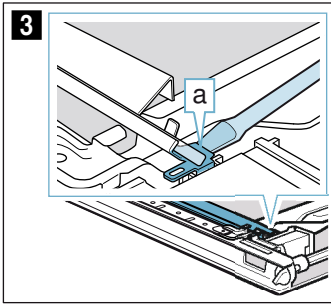
Demontering

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

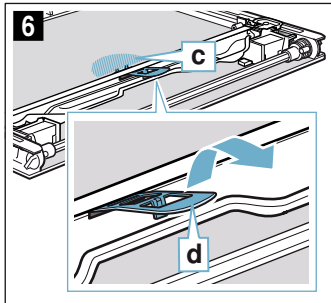
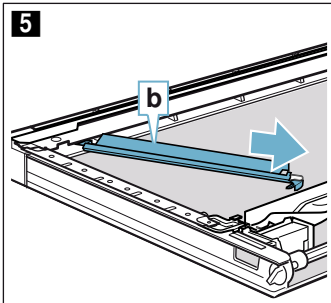
1. Hekt av apparatdøren.
2. Legg apparatdøren med forsiden ned på et jevnt, mykt og rent underlag.
3. Trykk på utsiden av apparatdøren på høyre og venstre side til den innerste glassruten løsner på begge sider (bilde **1**).
4. Løft forsiktig opp den innerste glassruten, og ta den ut i pilretningen (bilde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



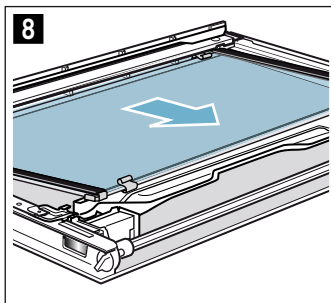
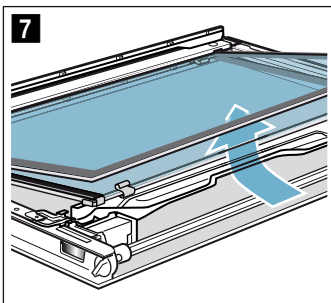
5. Stikk skrutrekkeren mellom metallasken **a** og plasten under (bilde **3**).
6. Vipp reflektoren **b** forsiktig opp med skrutrekkeren, til den løsner (bilde **4**).



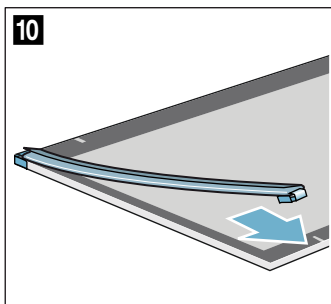
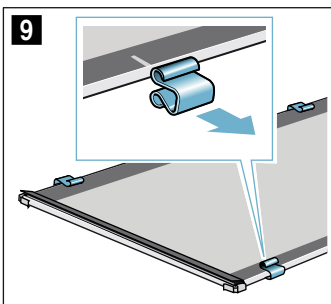
7. Løft reflektoren **b** litt opp, og trekk den ut (bilde **5**).
8. Ta ut den andre reflektoren på samme måte som den første.
9. Trykk den midtre ruten ned i området **c**, løft holderen **d** forsiktig opp til glassruten kan trekkes ut (bilde **6**).



10. Løft de to midtre rutene nedenfra (bilde **7**), og ta dem ut i pilretningen (bilde **8**).



11. Ta ved behov av avstandsholderne (bilde **9**) og tetningene (bilde **10**) før rengjøringen.



12. Rengjør rutene og reflektoren på begge sider med glasspussemiddel og en myk klut.

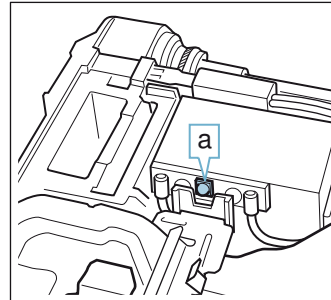
⚠ Advarsel

Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape og heller ikke aggressive rengjøringsmidler eller skuremidler.

Obs!

Skader på lysene! De to lampene **a** må ikke rengjøres eller berøres. De to lampene befinner seg på høyre og venstre side i ovnsdøren.

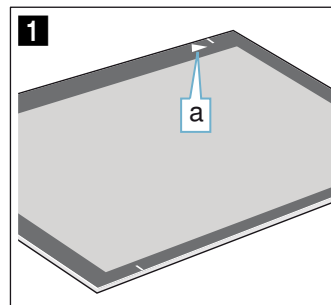


13. Tørk glassrutene, og monter dem på igjen.

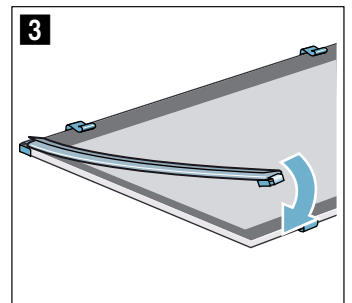
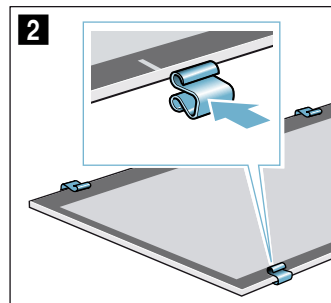
Montering

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

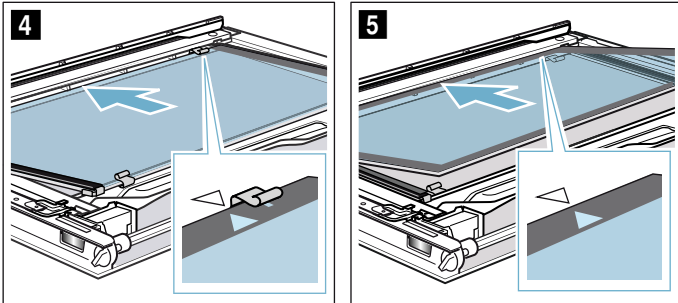
1. Legg den midtre ruten slik at pilen **a** peker oppover mot høyre (bilde **1**).



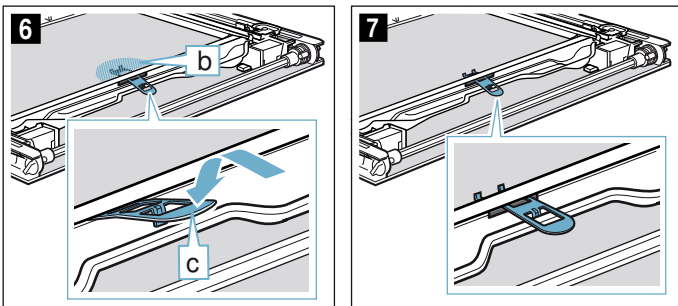
2. Kontroller hvordan de fire avstandsholderne og de to tetningene er plassert på den midtre ruten:
 - Sett avstandsholderne midt på hver linje (bilde **2**).
 - Fest tetningene i hjørnene (bilde **3**).



3. Sett inn den midtre ruten med tetninger og avstandsholdere. Pilen på den midtre ruten skal stemme overens med pilen på rammen (bilde 4).
4. Sett inn den andre midtre ruten uten tetninger og avstandsholdere, og skyv den i pilretningen til den smekker på plass i rammen. Pilen på den midtre ruten skal stemme overens med pilen på rammen (bilde 5).

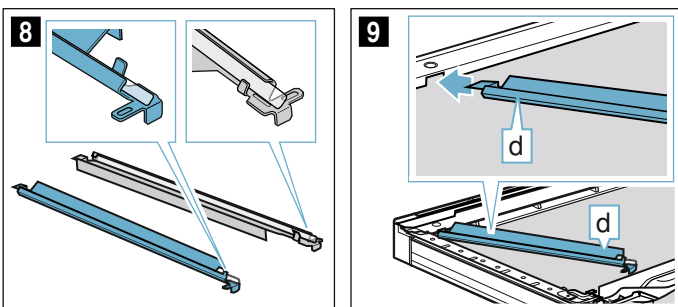


5. Trykk den midtre ruten ned i området **b**, skyv holderen **c** inn på skrå og trykk til den smekker på plass (bilde 6). Holderen er festet (bilde 7).

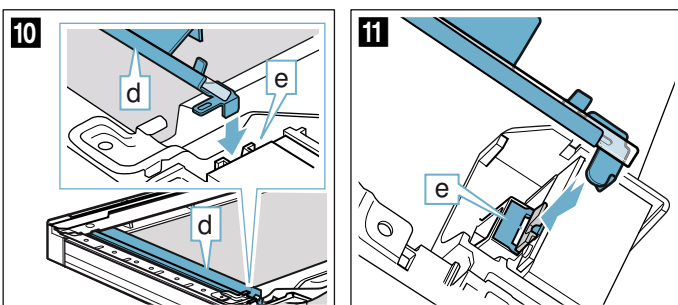
**Obs!**

Ikke ta på glasspinnen med bare fingrene. Sikten blir dårligere med fettrester. Rengjør glasspinnen med glasspussemiddel etter at du har satt den inn.

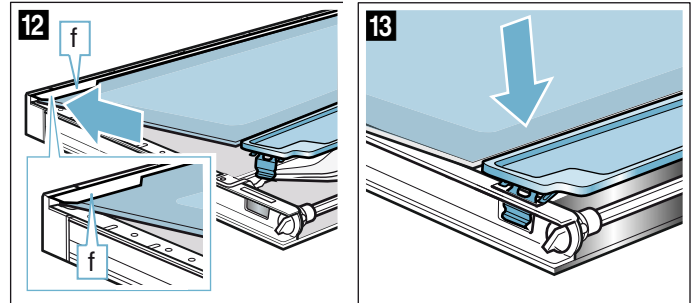
6. Velg den venstre reflektoren (bilde 8).
7. Sett inn den venstre **d** reflektoren oppe (bilde 9).



8. Sett inn reflektoren **d** (bilde 10).
9. Klikk reflektoren **d** på plass i spalten **e** (bilde 11).



10. Sett inn den andre reflektoren til høyre på samme måte som den venstre reflektoren.
11. Ved behov fjernes fingeravtrykk på reflektorene med glasspussemiddel.
12. Sett den innerste ruten inn på skrå bakover i holdeskinnen **f** (bilde 12).
13. Trykk den innerste ruten på plass ovenfra til den smekker på plass (bilde 13).



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. Strømbrudd Sikringen er defekt.	Koble apparatet til strømmettet. Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer. Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
NeffLight-reflektoren i apparatdøren er misfarget.	Vanlig fenomen pga. høye temperaturer	Ikke mulig
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 kan ikke slås på; i displayet vises symbolet  .	Automatisk barnesikring er aktivert.	Hold inn touch-tasten  inntil symbolet  slukkes.
Det påslåtte apparatet kan ikke betjenes; i displayet vises symbolet  .	Barnesikringer er aktivert.	Hold inne touch-tasten  helt til symbolet  slukkes.
Apparatet varmer ikke opp, i displayet vises  .	Demomodus er aktivert i grunninnstillingene.	Koble apparatet fra strømmettet i ca. 10 sekunder (slå av sikringen i sikringsskapet), og deaktivert demomodus i grunninnstillingene innen tre minutter. → "Grunninnstillinger" på side 17
Apparatdøren lar seg ikke åpne, i displayet vises symbolet  .	Apparatdøren er låst til ovnsrommet er avkjølt. Barnesikringen låser apparatdøren.	Vent til symbolet  slukkes. Hold inne touch-tasten  helt til symbolet  slukkes, og juster innstillingen til barnesikringen.
Displayet viser "D" eller "E", f.eks. D0111 eller E0111	Teknisk problem	Slå av apparatet og slå det så på igjen Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi den nøyaktige ordlyden i feilmeldingen

Maksimal driftsvarighet er overskredet.

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

Faktisk varighet frem til automatisk 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.

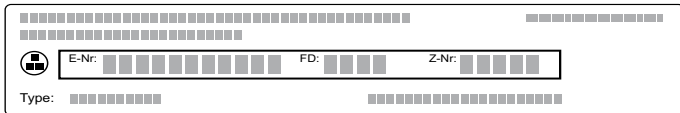
Ta kontakt med kundeservice dersom LED-pæren eller glassdekselet til pæren skulle bli defekt. Dekselet må ikke fjernes.

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 nede i bunnen når du åpner apparatdøren.



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

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

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

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

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.

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.

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

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

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

Steking i flere høyder

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

Steking i to høyder:

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

Steking i tre høyder:

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

Steking i fire høyder:

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

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

Tilbehør

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

Rist

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

Universalpanne eller bakeplate

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

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

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

Bakepapir

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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





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

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

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

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

Anvendte varmetyper:

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

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Kaker i form					
Formkake, enkel	Kranse-/brødforn	2		140-160	50-70
Formkake, enkel	Kranse-/brødforn	2		150-170	50-70
Formkake, enkel 2 høyder	Kranse-/brødforn	3+1		140-160	60-80
Formkake, fin	Kranse-/brødforn	2		150-170	60-80
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform/springform	2		160-180	40-60
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform/springform	2		150-170	40-60
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	3		160-180	20-30
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	3		150-170	20-30
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Sveitsisk pai	Pizzabrett	3		220-240	35-45
Sveitsisk pai	Pizzabrett	3		170-190	45-55
Terte	Terteform, svart blikk	3		190-210	25-40
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-170	50-70
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-160	50-70
* Forvarming					
** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen					

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Gjærbakst	Springform Ø 28 cm	2		150-160	20-30
Gjærbakst	Springform Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	3		160-180*	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	3		150-170*	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Kaker på Brett					
Formkake med fyll	Stekebrett	3		160-180	20-40
Formkake med fyll	Stekebrett	3		150-170	25-40
Formkake, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140-160	30-50
Mørdeigskake med tørt fyll	Stekebrett	3		170-190	25-35
Mørdeigskake med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		160-170	35-45
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3		160-180	55-65
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3		150-170	55-85
Sveitsisk pai	Universalpanne	3		200-210	40-50
Sveitsisk pai	Universalpanne	3		170-190	45-55
Gjærbakst med tørt fyll	Universalpanne	3		160-180	15-20
Gjærbakst med tørt fyll	Universalpanne	3		150-170	25-35
Gjærbakst med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170	20-30
Gjærbakst med saftig fyll (frukt)	Universalpanne	3		180-200	30-40
Gjærbakst med saftig fyll (frukt)	Universalpanne	3		160-170	40-50
Gjærbakst med saftig fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170	45-60
Kringle, krans	Stekebrett	2		150-160	30-40
Kringle, krans	Stekebrett	2		160-170	25-35
Rullekake	Stekebrett	3		180-200*	8-15
Rullekake	Stekebrett	3		180-190*	15-20
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	2		150-170	45-60
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	3		150-170	55-65
Strudel, søt	Universalpanne	2		190-210	55-65
Strudel, søt	Universalpanne	2		170-180	50-60
Strudel, frossen	Universalpanne	3		200-220	35-45
Småbakst					
Småkaker	Stekebrett	3		160**	20-30
Småkaker	Stekebrett	3		150**	25-35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150**	25-35
Småkaker, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	4+3+1		140**	35-45
Muffins	Muffinsform	3		160-180*	15-25
Muffins	Muffinsform	3		170-190	15-20
Muffins, 2 høyder	Muffinsformer	3+1		160-180*	15-30
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	3		160-180	25-35
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	3		150-170	25-35

* Forvarming

** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

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

Tips om kaker og småbakst

Du vil finne ut om kaken er gjennomstekt.	Stikk med en blomsterpinne der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken faller sammen.	Bruk mindre væske neste gang. Eller still inn temperaturen 10 °C lavere og forleng steketiden. Vær oppmerksom på ingrediensene og tilberedningsinformasjonen som er angitt i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Smør bare bunnen av springformen. Etter steking 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 bakepapiret slik at det passer til bakeplaten. Pass på at stekeformen ikke står rett foran åpningene i bakveggen i ovnsrommet. Når du steker småbakst, må emnene være så like av størrelse og tykkelse som mulig.
Du har stekt i flere høyder. På den øverste platen er kakene mørkere enn på den nederste.	Bruk alltid CircoTherm varmluft når du steker i flere høyder. Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
Kaken ser bra ut, men er ikke 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 hvelves.	La kaken avkjøles i 5 til 10 minutter etter steking. Løsner den fremdeles ikke, kan du løsne den forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Neste gang må du smøre formen og strø over paneringsmel.

Brød og rundstykker

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

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

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

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

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

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

Steking i to høyder:

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

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

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

Tilbehør

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

Rist

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

Universalpanne eller bakeplate

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

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

Bakepapir

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

Dypfryste produkter

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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




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




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






















Obs!

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

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrillering

-  Pizzatrinn
-  Brødbakingstrinn
-  Grill stor flate

Rett	Tilbehør	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Brød					
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	2		180-200*	30-40
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	2		210-220*	10-15
				180-190*	25-35
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Pide (tyrkisk, flatt brød)	Universalpanne	3		250-270	20-25
Pide (tyrkisk, flatt brød)	Universalpanne	3		220-240	25-35
Rundstykker					
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	3		180-200	10-15
Rundstykker, søte, ferske	Bakeplate	3		170-190*	15-20
Rundstykker, søte, ferske	Bakeplate	3		150-170*	15-25
Rundstykker, søte, ferske 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170*	20-30
Rundstykker, ferske	Bakeplate	3		180-200	20-30
Rundstykker, ferske	Bakeplate	3		170-190	20-30
Bagett, forstekt, avkjølt	Universalpanne	3		180-200	20-30
Rundstykker, frosne					
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	3		180-200	10-15
Saltbakst, deigemner	Universalpanne	3		180-200	20-25
Croissant, deigemner	Universalpanne	3		170-190	30-35
Toast					
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	3		190-210	10-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	3		230-250	10-15
Riste toast (ikke forvarming)	Rist	4		290	4-6
* forvarming					

Pizza, quiche og krydret bakverk

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

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

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

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

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

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

Steking i flere høyder

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

Steking i to høyder:

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

Steking i fire høyder:

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

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

Tilbehør

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

Rist

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

Universalpanne eller bakeplate

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

Bruk universalpannen ved pizza med mye fyll.

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

Bakepapir

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

Dypfryste produkter

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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





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












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











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

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

Anvendte varmetyper:

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

Retten	Tilbehør	Innset-tingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Pizza					
Pizza, fersk	Stekeplate	3		200-220	25-35
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn	Pizzabrett	2		220-230	20-30
Pizza, avkjølt	Rist	3		190-210	10-15
Pizza, frossen					
Pizza med tynn bunn 1 stk.	Rist	3		190-210	15-20
Pizza med tynn bunn 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		190-210	20-25
Pizza med tykk bunn 1 stk.	Rist	3		180-200	20-25
Pizza med tykk bunn 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		190-210	20-30
Pizzabagett	Rist	3		200-220	15-20
Minipizza	Universalpanne	3		180-200	15-20
Minipizza, Ø 7 cm, 4 høyder	4 rister	4+3+2+1		180-200*	20-30
* forvarming					

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Krydrede kaker og quicher					
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Terteform, svart blikk	3		190-210	30-40
Paikake	Universalpanne	3		260-280*	10-15
Paikake	Universalpanne	3		200-210*	15-25
Piroger	Gratengform	2		190-200	30-45
Piroger	Gratengform	2		170-190	50-70
Empanada	Universalpanne	3		180-190	30-45
Børek	Universalpanne	2		180-200	35-45
Børek	Universalpanne	1		200-220*	20-30
* forvarming					

Grateng og sufflé

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

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

Innsetningshøyder

Bruk alltid angitte innsetningshøyder.

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

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

Suffléer kan du også tilberede i vannbad i universalpannen. Sett inn universalpannen i høyde 2.

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

Tilbehør

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

Rist

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

Universalpanne

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

Kokekar

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

Anbefalte innstillingsverdier

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





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

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

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

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

Anvendte varmetyper:

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

Gratenger og suffléer	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Grateng, krydret av kokte ingredienser	Gratengform	2		170-190	35-50
Grateng, krydret av kokte ingredienser	Gratengform	2		200-220	30-50
Grateng, søt	Gratengform	2		160-180	40-50
Grateng, søt	Gratengform	2		170-190	40-60

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

Fjærkre

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

Steking på rist

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

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsettingshøyde. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 10

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på fuglen og hva slags fugl det er.

Dryppende fett samles opp. Av denne stekesjyen kan du lage en saus. I tillegg oppstår det så lite røyk at ovnsrommet holder seg renere.

Stek i kokekar

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

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

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

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

Lukket kokekar

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

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

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

Grilling

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

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

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

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

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 19

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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





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




Tips

- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull i huden under vingene. Da kan fettene renne ut.
- Snitt inn i huden ved andebryst. Andebryst må ikke snus.
- Når du snur fjærkre må du passe på brystsidene eller hudsidene 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:

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

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

* Forvarm i 5 min.

Kjøtt

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

Steking og surring

Magert kjøtt kan pensles med fett etter smak og behag, eller det kan dekkes 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 kjøttsaft samles opp. Av denne

stegesjyen kan du lage en saus. I tillegg oppstår det så lite røyk at ovnsrommet holder seg renere.

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsetningshøyde. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 10

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 kjøtttypen og materialet i kokekaret samt av om du bruker lokk. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte eller mørke metallpanner,

trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

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

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

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

Lukket kokekar

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

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

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

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

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

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

Grilling

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

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

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. 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 19

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:

-  Over-/undervarme
-  Termogrilling
-  Grill stor flate

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Svinekjøtt					
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	110-130
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Rist	2		190-200	130-140
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		220-230	70-80
* forvarming					
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under					
*** må ikke vendes					

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Svinefilet, 400 g	Rist	3	☞	220-230	20-25
Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg (med litt vann)	Lukket kokekar	2	☞	210-230	70-90
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	4	☞☞	275	16-20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke	Rist	4	☞☞	290*	10-14
Oksekjøtt					
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2	☞	210-220	40-50
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2	☞	200-220	130-160
Roastbiff, medium 1,5 kg	Rist	2	☞	220-230	60-70
Biff, 3 cm tykk, medium	Rist	4	☞☞	290	15-20
Burger, 3-4 cm høy	Rist	4	☞☞	290	25-30
Kalvekjøtt					
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2	☞	160-170	100-120
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2	☞☞	200-210	100-120
Lammekjøtt					
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2	☞	170-190	50-80
Lammerygg med bein***	Rist	2	☞	180-190	40-50
Lammekotelett**	Rist	4	☞☞	290	14-18
Pølser					
Grillpølser	Rist	4	☞☞	290	10-15
Kjøttretter					
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	2	☞	170-180	60-70
* forvarming					
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under					
*** må ikke vendes					

Tips til steking, bruning 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 sjuen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.
Steken ser fin ut, men sjuen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske.
Ved surring bruner kjøttet.	Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen, og etterfyll væske etter behov under surringen.
Grillmaten blir for tørr.	Salt kjøttet først etter at det er grillt. 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 ryggfinner opp. En potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen på fisken gjør den mer stabil.

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

Steking og grilling på rist

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

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på fisken og hva slags fisk det er. Væske

som drypper, samles opp. I tillegg oppstår lite røyk slik at ovnsrommet holder seg renere.

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

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed 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.

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

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

Lukket kokekar

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

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

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

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

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 19

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:

-  Over-/undervarme
-  Termogrilling
-  Grill stor flate

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Fisk					
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks.ørret	Rist	2		170-190	20-30
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	30-40
Fiskefileter					
Fiskefilet, naturell, grillet	Rist	4		220*	15-25
Fiskekoteletter					
Fiskekotelett, 3 cm tykk**	Rist	4		290	10-20
* forvarming					
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under					

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Fisk, frossen					
Fiskefilet, naturell	Lukket kokekar	2	≡	210-230	20-30
Fiskefilet, gratinert	Rist	2	⌘	200-220	45-60
Fiskepinner (snu av og til)	Universalpanne	3	≡	200-220	20-30
* forvarming					
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under					

Grønnsaker og tilbehør

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

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

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Tilberedning i én høyde

Hold deg til opplysningene i tabellen.

Tilberedning i to høyder

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

- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

Tilbehør

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

Rist

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

Universalpanne eller bakeplate

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

Bakepapir

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

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige retter. Temperaturen og tilberedningstid avhenger av mengden og kvaliteten på matvarene. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

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

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

Anvendte varmetyper:

- ⌘ CircoTherm varmluft
- ⌘ Pizzatrinn
- ⌘ Brødbakingstrinn
- ≡ Grill stor flate

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

Yoghurt

Med apparatet ditt kan du også lage yoghurt selv.

Tilberede yoghurt

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

1. Varm opp 1 liter melk (3,5 % fett) på koketoppen til 90 °C og la den avkjøles til 40 °C. Langtidsholdbar melk trenger kun å varmes opp til 40 °C.
2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskapstemperatur).
3. Fyll i kopper eller små glass og dekk til med plastfolie.
4. Sett koppene eller glassene i bunnen av ovnsrommet, og tilbered som angitt i tabellen.
5. Etter tilberedningen avkjøles yoghurten i kjøleskapet.

Anvendt varmetype:

- ☰ Hevetrinn

Rett	Tilbehør	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i timer
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet	☰	35-40	8-9

Eco-varmetyper

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

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

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

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

Varmetypen CircoTherm Eco brukes til å bestemme apparatets energieffektivitetsklasse.

Tilbehør

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

Rist

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

Universalpanne eller bakeplate

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

Stekeformer og kokekar

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

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

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

Bakepapir



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





Anbefalte innstillingsverdier

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

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

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm Eco
-  Over-/undervarme eco

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Kaker i form					
Formkake i formen	Kranse-/brødforn	2		140-160	60-80
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	2		150-170	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	2		150-170	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-45

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-170	50-70
Kaker på brett					
Formkake med tørt fyll	Bakeplate	3		150-170	25-40
Mørdeigskake med tørt fyll	Bakeplate	3		170-180	25-35
Rullekake	Bakeplate	3		180-190	15-20
Kringle, krans	Bakeplate	3		160-170	25-35
Gjærbakst med tørt fyll	Bakeplate	3		160-180	15-20
Småbakst					
Muffins	Muffinsform	2		160-180	15-25
Småkaker	Bakeplate	3		150-160	25-35
Butterdeigsbakst	Bakeplate	3		170-190	20-35
Vannbakkels	Bakeplate	3		190-200	40-50
Småkaker	Bakeplate	3		140-160	15-30
Sprøytebakst	Bakeplate	3		140-150	25-35
Småbakst av gjærdeig	Bakeplate	3		160-180	25-35
Brød og rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Brødform	2		200-210	35-45
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		250-275	15-20
Rundstykker, søte, ferske	Bakeplate	3		170-190	15-20
Rundstykker, ferske	Bakeplate	3		180-200	20-30
Kjøtt					
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	120-140
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	140-160
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	2		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Lukket kokekar	2		190-210	45-55
Fiskefilet, naturelle, dampet	Lukket kokekar	2		190-210	15-25

Akrylamid i matvarer

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

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

Tips for tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold	
Generelt	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 2.

Du finner mer informasjon i tipsene om langtidssteking etter innstillingstabellen.

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
















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

Anbefalte innstillingsverdier

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

Anvendt varmetype:

-  Langtidssteking

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

Tips om langtidssteking

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

Tørking

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

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

Skjær den ev. i like store stykker eller i tynne skiver. Legg uskrellet frukt i skålen med snittflaten opp. Pass på at frukt eller sopp ikke ligger oppå hverandre på risten.

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

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

Til tørking bruker du følgende innsetningshøyder:

- 1 rist: Høyde 3

- 2 rister: Høyde 3+1

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

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du innstillinger for tørking av forskjellige matvarer. Temperatur og varighet avhenger av type, fuktighet, modning og tykkelse på det som skal tørkes. Jo lenger du lar ting tørke, desto bedre konservert er de. Jo tynnere du skjærer matvaren, desto raskere tørker den og desto mer aromatisk blir den. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

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

Anvendt varmetype:

-  CircoTherm varmluft

Frukt, grønnsaker og urter	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i timer
Kjernefrukt (epleringer, 3 mm tykke, per rist 200 g)	1-2 rister		80	5-9
Steinfrukt (plommer)	1-2 rister		80	8-10
Rotgrønnsaker (gulrøtter), revet, forvellet	1-2 rister		80	5-8
Sopp i skiver	1-2 rister		60	6-9
Urter, 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 konservert, kan sprekke. Hold deg til bruksanvisningen for konservering.

Glass

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

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

-  CircoTherm varmluft

Konservering	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Grønnsaker, f.eks. gulrøtter	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler:30-40
				120	fra det perler: 30-40
				-	Ettervarme: 30
Grønnsaker, f.eks. agurk	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler: 30-40
				-	Ettervarme: 30
Steinfrukt, f.eks. kirsebær, plom- mer	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler:30-40
				-	Ettervarme:35
Kjernefrukt, f.eks. epler, jordbær	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler:30-40
				-	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 fyller du 200 ml vann i bunnen av ovnsrommet.

Obs!**Overflateskader**

- Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Ikke bruk destillert vann. Bruk bare vann fra springen.

Ha deigen i en skål som tåler varme, og sett den 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.

Under drift oppstår det kondens og dørruten dugger. Tørk ut av ovnsrommet etter steking. Løs opp kalkrester med litt eddik, og tørk over med rent vann.

Etterheving av deig

Sett bakverket på den innsetningshøyden som er angitt i tabellen.

Hvis du vil forvarme, må deigemnene heves utenfor apparatet på et varmt sted.

Anbefalte innstillingsverdier

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

Anvendt varmetype:

-  Hevetrinn

Ret	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Trinn	Temperatur i °C	Varighet i min.
Gjærdeig, søt	Bolle	2		Heving av deig	35-40	25-30
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	35-40	10-20
Gjærdeig, tung med mye fett	Bolle	2		Heving av deig	35-40	20-40
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	35-40	15-25

Opptining

Opptiningstrinnet passer til opptining av dypfrost frukt, dypfrosne grønnsaker og bakevarer. Fugl, kjøtt og fisk tines best i kjøleskapet.

Til opptining bruker du følgende innsettingshøyder:

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

Varmholding

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

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

Testretter

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

Iht. EN 60350-1.

Steking

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

Innsettingshøyder ved steking i to høyder:

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

Innsettingshøyder ved steking i tre høyder:

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

Eplepai

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

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

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

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

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

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

Anvendt varmetype:

- ⌘ Opptiningstrinn

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




Sukkerbrød

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

Merknader

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

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Steking					
Sprøytebakst	Bakeplate	3	≡	140-150*	25-40
Sprøytebakst	Bakeplate	3	⌒	140-150*	25-40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	⌒	140-150*	30-40
Sprøytebakst, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	4+3+1	⌒	130-140*	35-55
Småkaker	Bakeplate	3	≡	160*	20-30
Småkaker	Bakeplate	3	⌒	150*	25-35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	⌒	150*	25-35
Småkaker, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	4+3+1	⌒	140*	35-45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	≡	160-170**	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	⌒	160-170**	30-40
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1	⌒	150-170**	30-50
Elepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2	⌒	170-180	60-80
Elepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2	≡	180-200	60-80
Elepai, 2 høyder	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	3+1	⌒	170-190	70-90
* Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen					
** Forvarm, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen					

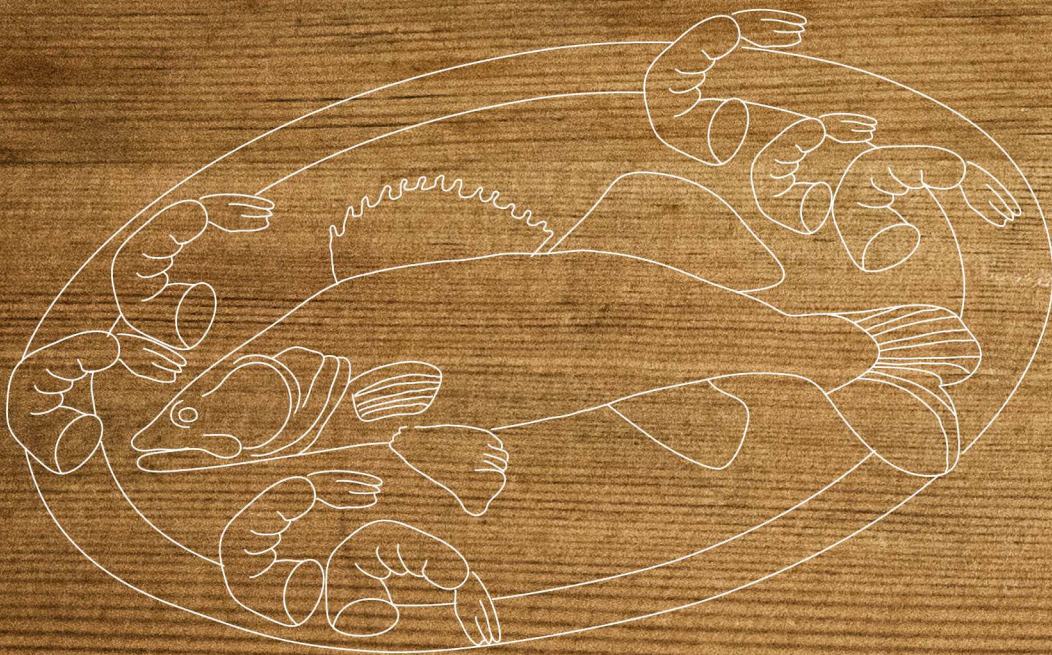
Grilling

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

Anvendt varmetype:

■ ≡ Grill stor flate

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001127114
980212
no