



INNEBYGD STEKEOVN

[no] BRUKSVEILEDNING

C18FT48.1

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	4
	Viktige sikkerhetsanvisninger	5
	Generelt	5
	Damp	5
	Steketermometer	6
	Årsaker til skader	6
	Generelt	6
	Damp	6
	Miljøvern	7
	Energisparing	7
	Miljøvennlig håndtering	8
	Bli kjent med apparatet	9
	Betjeningsfelt	9
	Betjeningselementer	9
	Hovedmeny	10
	Meny Varmetyper	10
	Ovnsromfunksjoner	11
	Vanntank	11
	Tilbehør	12
	Medfølgende tilbehør	12
	Skyve inn tilbehør	12
	Kombinere tilbehør	13
	Spesialtilbehør	13
	Før første gangs idriftsetting	14
	Før første gangs bruk	14
	Første gangs bruk	14
	Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet	14
	Rengjøre tilbehør	15
	Betjening av apparatet	15
	Slå apparatet av og på	15
	Stille inn og starte apparatdrift	15
	Endre eller avbryte apparatdriften	16
	Varme opp apparatet raskt	16
	Damp	17
	Lyder	17
	FullSteam - dampkoking	17
	VarioSteam – tilberedning med damp	17
	Hevetrinn	18
	Sous-vide	18
	Opptiningstrinn	18
	Oppvarming	19
	Fylle vanntanken	19
	Etter hver bruk med damp	20
	Tidsfunksjoner	21
	Vise og skjule tidsfunksjoner	21
	Stille inn varselur	21
	Stille inn varighet	21
	Tidsutsatt drift - "Ferdig om"	22
	Kontrollere, endre eller slette innstillinger	22
	Barnesikring	22
	Automatisk barnesikring	22
	Engangsbarnesikring	23
	Grunninnstillinger	23
	Endre MyProfile	23
	Liste over grunninnstillinger	23
	Fastsette favoritter	24
	Bake- og stekeassistent	24
	Innstillingstips	24
	Velge rett	24
	Velge og stille inn retter	25
	Programmer	25
	Innstillingstips	25
	Velge rett	25
	Stille inn program	26
	Steketermometer	27
	Egnede varmetyper	27
	Stikke steketermometer i maten	27
	Kjernetemperaturer for ulike typer mat	27
	Stille inn og starte apparatdrift	28
	Endre eller avbryte apparatdriften	28
	Døgninnstilling	29
	Starte døgnfunksjon	29
	Avbryte døgnfunksjonen	29
	Rengjøringsmiddel	29
	Egnet rengjøringsmiddel	29
	Overflater i ovnsrommet	30
	Holde apparatet rent	31
	Rengjøringsfunksjon	31
	EasyClean	31
	Avkalking	32
	Stiger	33
	Endre innsetningshøyde for teleskoputtrekk	33
	Sett inn og ta ut stigene	33

	Apparatdør	34
	Montering og utmontering av glassruter.	34
	Hva kan du gjøre ved feil?	36
	Feiltabell.	36
	Maksimal driftsvarighet er overskredet.	37
	Ovnsromlamper	37
	Kundeservice	38
	E-nummer og FD-nummer	38
	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	38
	Silikonformer	38
	Kaker og småbakst	38
	Brød og rundstykker.	42
	Pizza, quiche og krydret bakverk	44
	Grateng og soufflé	45
	Fjærkre.	46
	Kjøtt	48
	Fisk	51
	Grønnsaker, tilbehør og egg	53
	Dessert.	55
	Tilberedning av komplette måltider	56
	Eco-varmetyper	56
	Akrylamid i matvarer	58
	Langtidssteking	58
	Tørking.	59
	Konservering og safting	60
	Desinfisere flasker og hygiene.	61
	Heve deigen med hevetrinn	61
	Sous-vide	62
	Opptining	65
	Oppvarming	65
	Varmholding.	66
	Testretter	66

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brannfare!

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Advarsel – Fare for personskader!

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare på grunn av magnetisme!

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

Damp

Advarsel – Fare for skolding!

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

Advarsel – Fare for personskader og brann!

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

Steketermometer

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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



Årsaker til skader

Generelt

Obs!

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

Damp

Obs!

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

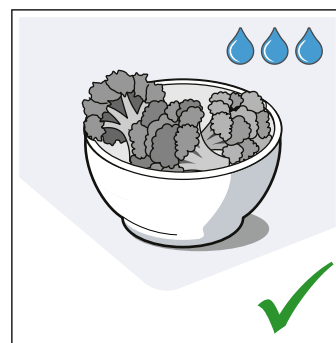
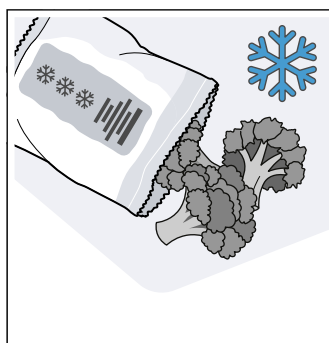
- Varmt vann i vanntanken: Varmt vann kan skade pumpen. Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.
- Skader på emaljen: Ikke slå apparatet på hvis det står vann på ovnsbunnen. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.
- Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning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

Miljøvern

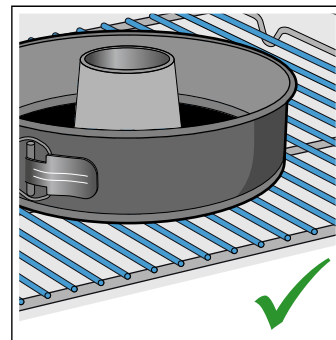
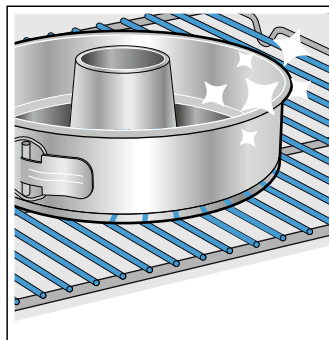
Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

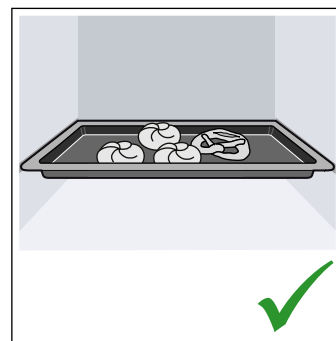
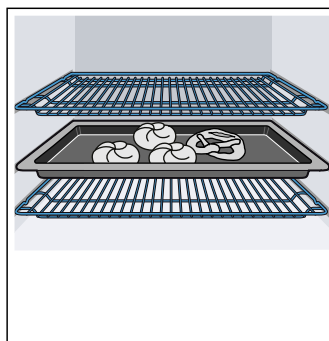
- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- La fryste matvarer tines opp før du legger dem i ovnsrommet.



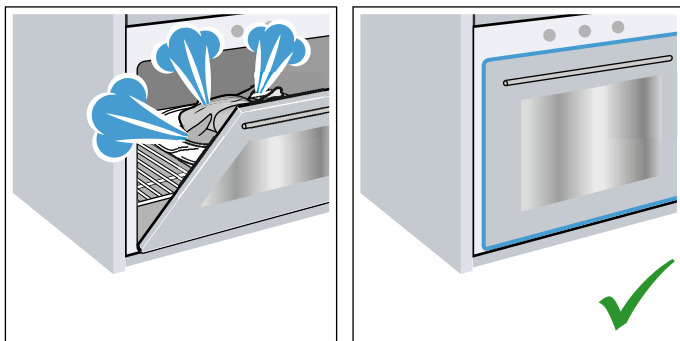
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.



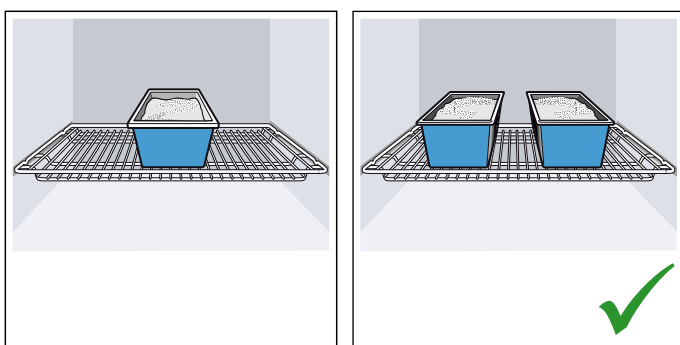
- Tilbehør som du ikke trenger, tas ut av stekeovnen.



- 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.

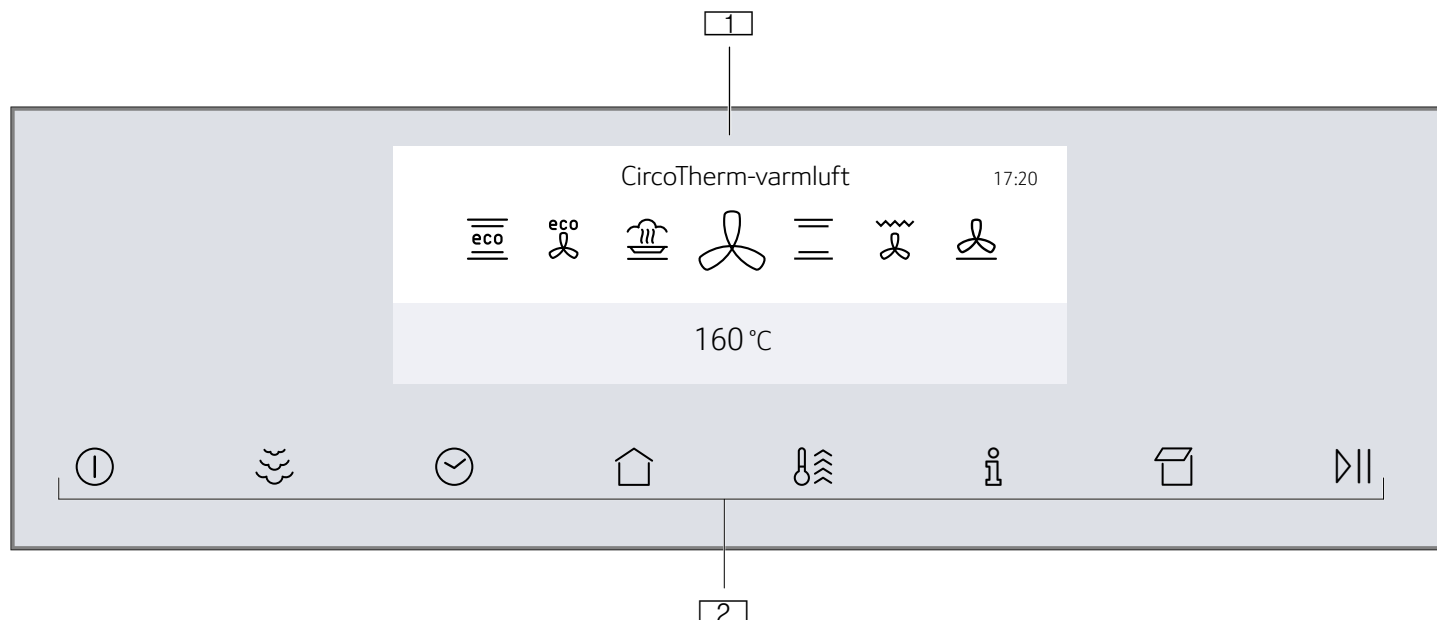
Bli kjent med apparatet

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 Berøringsstaster

Betjeningselementer

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

Berøringsstaster

Det ligger sensorer under berøringsstastene. For å velge en funksjon må du trykke på tilsvarende berøringsstast.

Berøringsstast	Bruk
① på/av	Slå apparatet på eller av → "Slå apparatet av og på" på side 15
☁ Dampfunksjon	Koble inn dampfunksjon → "VarioSteam – tilberedning med damp" på side 17
⌚ Tidsfunksjoner	Stille inn varselur, varighet eller tidsut-satt drift "Ferdig om" → "Tidsfunksjoner" på side 21
🔒 Barnesikring	Aktivere og deaktivere barnesikring → "Barnesikring" på side 22
🏠 Hovedmeny	Velge driftstyper og innstillinger → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 15
⚡ Hurtigoppvarming	Aktivere eller deaktivere hurtigopp-varming → "Varme opp apparatet raskt" på side 16 Aktivere eller deaktivere PowerBoost → "Varme opp apparatet raskt" på side 16

ℹ	Informasjon	Vise mer informasjon Vise aktuell temperatur → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 15
📦	Åpne deksel	Fylle eller tømme vanntanken → "Fylle vanntanken" på side 19
▶	Start/stopp	Starte eller stoppe driften → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 15

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 15
	Damping Tilberede med damp → "FullSteam - dampkoking" på side 17
	Bake- og stekeassistent Innstillingsanbefalinger til baking og steking → "Bake- og stekeassistent" på side 24

	Dampprogrammer Tilberede retter med damp → "Programmer" på side 25
	MyProfile Individuell tilpasning av apparatinnstillingene → "Grunninnstillinger" på side 23
	Avkalking
	Tørking Tørking av ovnsrommet etter bruk av damp → "Etter hver bruk med damp" på side 20
	EasyClean Rengjøre lett tilsmussing i ovnsrommet → "Rengjøringsfunksjon" på side 31

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 *	50–250 °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.
 Pizzatrinns	50–250 °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	50–275 °C	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten under grillelementet blir varm.
 Grill, liten flate	50–275 °C	Til grilling av små mengder biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Den midtre flaten under grillelementet varmes.
 Undervarme	30–250 °C	Til tilberedning i vannbad og til ettersteking. Varmen kommer nedenfra.
 Langtidssteking	70–120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning av brunede, ømfintlige kjøttstykker i åpne kokekar. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
 Hevetrinn **	2 trinn	Til heving av gjærdeiger og surdeiger og til modning av yoghurt. Deigen hever raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.
 Sous-vide **	50–95 °C	Tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer mellom 50–95 °C og 100 % damp: Egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter. Rettene er forseglet i spesielle lufttette og varmebestandige kokeposer som lukkes i en vakuumpakke. Inne i posen bevares nærings- og aromastoffene.
 Opptiningstrinn **	30–60 °C	Til skånsom opptining av frosne retter
 Forhåndsoppvarming av servere	30–70 °C	Til oppvarming av servere.
 Varmholding *	60–100 °C	Til varmholding av tilberedte retter.

	Over-/undervarme eco	50–250 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 150-250 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.
	CircoTherm eco	40–200 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter i én høyde uten forvarming. Ventilatoren fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen i ovnsrommet. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 125-200 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energieffektklasse.
	Oppvarming **	80–180 °C	Til skånsom oppvarming av retter eller til ferdigsteking av bakevarer.
* Dampfunksjon mulig ved denne varmetypen (drift bare med fylt vanntank)			
** Dampvarmetype (drift bare med fylt vanntank)			

Ovnsromfunksjoner

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

Åpne ovnsdøren

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

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 23

Kjølevifte

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

Obs!

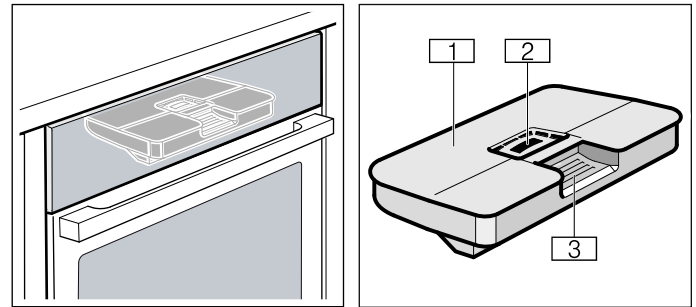
Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan apparatet overopphetes.

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 23

Vanntank

Apparatet er utstyrt med en vanntank. Vanntanken er plassert bak dekelet. Du må fylle vanntanken før du skal bruke apparatet med dampfunksjon. → "Damp" på side 17



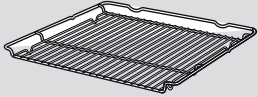
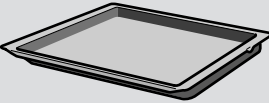
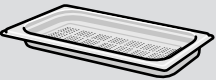
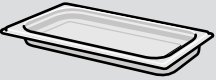
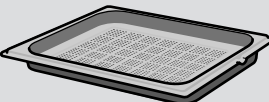
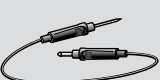
- 1 Tanklokk
- 2 Åpne for påfylling
- 3 Håndtak for å ta ut eller sette inn vanntanken

Tilbehør

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

Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:

	Rist Til kokekar, kake- og gratengformer. Til stek, grillstykker og dypfryste retter.
	Universalpanne Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Ved bruk av dampfunksjon kan den også brukes til å samle opp vann som drypper ned.
	Dampbeholder, perforert, størrelse S Til damping av grønnsaker, safting av bær og til opptining.
	Dampbeholder, uperforert, størrelse S Til tilberedning av ris, belgfrukter og korn
	Dampbeholder, perforert, størrelse XL Til damping av store mengder.
	Steketermometer Sørger for nøyaktig steking. Du finner bruken beskrevet i tilsvarende kapittel. → "Steketermometer" på side 27

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.

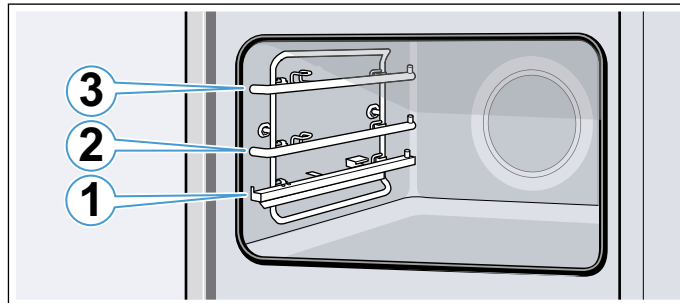
Merk: Dampbeholderne kan ubegrenset brukes med alle dampvarmetyper. Hvis du stiller inn andre varmetyper med høye temperaturer, skal dampbeholderne tas ut av ovnen. Høye temperaturer kan føre til at dampbeholderne blir permanent misfarget og deformert.

Skyv inn tilbehør

Ovnsrommet har tre innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

Advarsel – Fare for forbrenning!

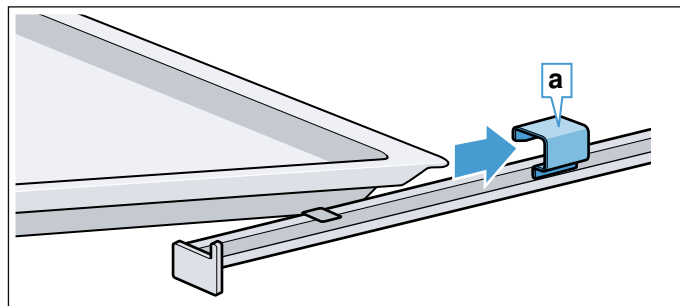
Teleskoputtrekket blir varmt når apparatet er i bruk. Vær forsiktig så du ikke brenner deg når det er uttrukket.



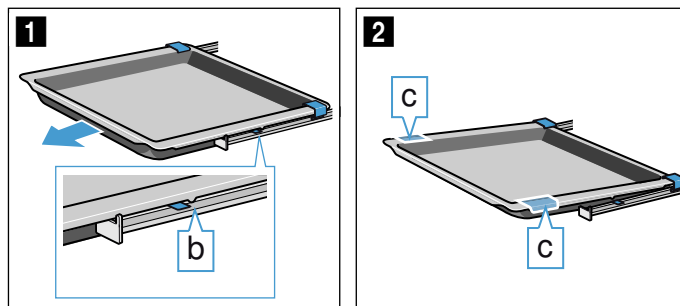
Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut uten at det vipper. Med uttrekksskinnene kan tilbehøret trekkes lengre ut.

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**).



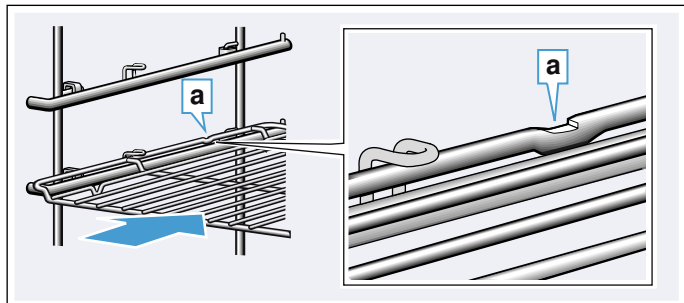
Merknader

- 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.

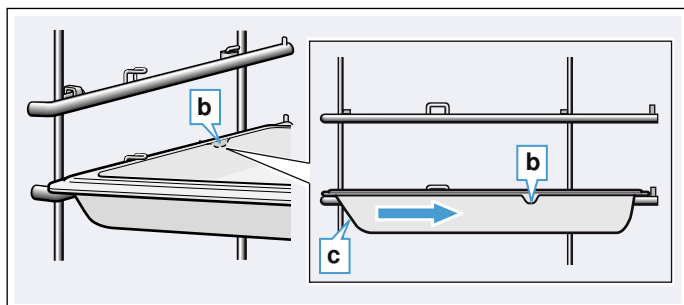
Låsefunksjon

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.



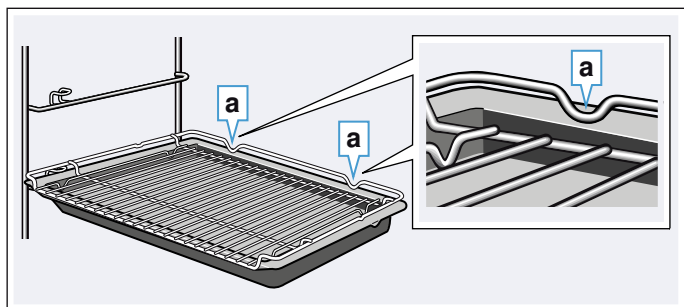
Pass på at låsetappen **b** er plassert bak og peker ned når du skyver inn bakebrett. Skråkanten på tilbehøret **c** må alltid være vendt mot stekeovnsdøren.



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.



Små dampbeholdere kan bare settes inn i ovnen sammen med risten.

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 38

Spesialtilbehør

Bake- og stekerist, egnet for damp

Bakebrett

Universalpanne

Stekebrett, med slippbelegg

Universalpanne, med slippbelegg

Gratengpanne

Dampbeholder, perforert, størrelse XL

Dampbeholder, perforert, størrelse S

Dampbeholder, uperforert, størrelse S

Porselensform, uperforert, størrelse S

Porselensform, uperforert, størrelse L

Proff-stekepanne

Lokk til proff-stekepanne

Pizzabrett

Grillrist

Keramisk bakestein

Glassform, 5,1 liter

Glasspanne

Dekklist

ComfortFlex-uttrekk (1 nivå) + ramme*

ComfortFlex-uttrekk (1 nivå), egnet for damp*

* Tilbehør passer ikke inn i alle apparater, oppgi E-nummer ved bestilling



Før første gangs idriftsetting

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

Før første gangs bruk

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

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

Obs!

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

Merknader

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

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

Første gangs bruk

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

Stille inn språk

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

Stille inn klokkeslett

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

Stille inn dato

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

Stille inn vannhardhet

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

Merknader

- Du kan når som helst endre disse innstillingene i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 23
- Etter at apparatet er koblet til strømmen eller etter et strømbryt, vises innstillingene for første gangs bruk i displayet.

Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet

Vannets kokepunkt avhenger av lufttrykket. Under kalibreringen stilles apparatet inn i forhold til trykkforholdene på stedet. Dette skjer automatisk under første damping. Det oppstår mye damp.

Forberede kalibrering

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 kalibrering.

Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet

Merknader

- Kalibreringen kan bare startes når ovnsrommet er kaldt (romtemperatur).
- Du må ikke åpne ovnsdøren under kalibreringen. Ellers blir kalibreringen avbrutt.

1. Slå på apparatet med berøringstasten ①.
2. Fyll vanntanken. → "Fylle vanntanken" på side 19
3. Still inn angitt varmetype, temperatur og varighet for kalibrering og start apparatet. → "FullSteam - dampkoking" på side 17

Kalibrering	
Varmetype	Damping 
Temperatur	100 °C
Varighet	30 minutter

4. Varm opp apparatet etter kalibrering.

Obs!**Emaljeskader**

Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.

5. Tørk bunnen av ovnsrommet.
6. Still inn angitt varmetype og temperatur for oppvarming og start apparatet. → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 15

Oppvarming	
Varmetype	CircoTherm-varmluft 
Temperatur	Maks.
Varighet	30 minutter

7. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
8. Slå av apparatet etter den angitte varigheten. Slå av apparatet med berøringstasten ①.
9. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
10. Rengjør glatte flater med vaskevann og en klut.
11. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet. → "Etter hver bruk med damp" på side 20

Merknader

- Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillingene etter flytting slik at apparatet kan tilpasses det nye stedet. Gjenta innstillingene for første gangs oppstart og kalibrer apparatet.
- Apparatet lagrer innstillingene til kalibreringen også ved strømbrytning eller frakobling fra strømmettet. Du trenger ikke å gjenta kalibreringen.

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 .

CircoTherm-varmluft

17:20

eco

160°C

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.

CircoTherm-varmluft					17:20
					
160 °C	165 °C	170 °C	175 °C	180 °C	

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.

Damp

Med damp kan du tilberede maten ekstra skånsomt. Ved enkelte varmetyper kan du tilberede maten med dampfunksjon. Dessuten kan du velge mellom varmetypene hevetrinn, opptiningstrinn og oppvarming.

Advarsel – Fare for skålding!

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

Lyder

Pumpe

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

Betjeningspanel

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

FullSteam - dampkoking

Varm vanndamp omgir maten ved dampkoking og bevarer næringsstoffene i matvarene. Matens form, farge og typiske aroma beholdes med denne tilberedningsmetoden.

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

Starte

1. Trykk på berøringstasten ①.
2. Fyll vanntanken.
Merk: Slå bare på damping når ovnsrommet er helt avkjølt (romtemperatur).
3. Trykk på berøringstasten ②.
4. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Damping" .
5. Trykk på den nederste linjen.
6. Stryk mot venstre eller høyre for å velge ønsket temperatur.
7. Trykk på den nederste linjen.
8. Stryk mot venstre eller høyre for å velge ønsket varighet.
9. Trykk på berøringstasten ③. Apparatet starter driften.

Når den innstilte varigheten er utløpt, hører du et lydsignal og apparatet avslutter driften automatisk. Trykk på berøringstasten ④ for å slå av lydsignalet.

Avbryte

Hold berøringstasten ⑤ inne inntil apparatdriften er avbrutt.

Avslutt

Trykk lett på berøringstasten ① for å slå av apparatet.

Tilberedning av komplette måltider

Med dampfunksjonen kan du tilberede komplette menyer samtidig uten at smaken smitter over.

→ "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 38

VarioSteam – tilberedning med damp

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

Retten

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

Du kan selv stille inn ønsket kombinasjon av varmetype og dampintensitet. Bruk opplysningene i tabellene for å velge egnet varmetype og dampintensitet. Eller velg et av dampprogrammene. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 38 → "Programmer" på side 25

Dampintensitet

Ved tilførsel av damp kan du velge mellom følgende intensiteter:

- lav
- middels
- sterk

Egnede varmetyper

Du kan slå på damp i forbindelse med disse varmetypene:

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

Start

1. Trykk på berøringstasten ①.
2. Fyll vanntanken.
3. Still inn varmetype og temperatur.
4. Trykk på berøringstasten  for å slå på dampfunksjonen.
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre i displayet for å velge dampintensitet.
6. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
7. Trykk på berøringstasten ③. Apparatet starter driften.

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

Avbryte tilførsel av damp

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

Merk: Driften fortsetter uten tilførsel av damp.

Avbryte apparatdriften

Hold berøringstasten  inne inntil apparatdriften er avbrutt.

Avslutt

Trykk lett på berøringstasten  for å slå av apparatet.

Hevetrinn

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

Det er to mulige hevetrinn. Bruk opplysningene i tabellene for å velge riktig trinn. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 38

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

Start

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

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

Avbryte

Hold berøringstasten  inne inntil apparatdriften er avbrutt.

Avslutt

Trykk lett på berøringstasten  for å slå av apparatet.

Sous-vide

Sous-vide er en form for tilberedning der vakuumpakket mat tilberedes ved lave temperaturer mellom 50 og 95 °C og 100 % damp. Sous-vide er egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter.

Rettene er forseglet i spesielle lufttette og varmebestandige kokeposer som lukkes i en vakuumpakke. Inne i posen bevares nærings- og aromastoffene.

Merknader

- Dersom vanntanken går tom for vann ved bruk av sous-vide, avbrytes driften.
- Under sous-vide-tilberedning oppstår det mer kondens på ovnsbunnen enn ved andre varmetyper.

Start

Obs!

Fare for skader på innredningen

Bruk bare én vanntankfylling til sous-vide-tilberedning. Ikke bruk en ny vanntankfylling, ettersom det da vil samle seg mye vann på ovnsbunnen. Det kan renne vann ut av ovnsrommet.

1. Trykk på berøringstasten .
2. Fyll vanntanken.
Merk: Sous-vide må kun slås på når ovnsrommet er helt avkjølt (romtemperatur).
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge Sous-vide .
4. Trykk på temperaturen på den nederste linje.
5. Stryk mot venstre eller høyre for å velge ønsket temperatur.
6. Trykk på "1-2" på nederste linje.
7. Stryk mot venstre eller høyre for å velge ønsket varighet.
8. Trykk på berøringstasten .
Apparatet starter driften.

Advarsel – Fare for skolding!

Det samler seg varmt vann på vakuumposen under tilberedningen. Bruk en gryteklut til å løfte forsiktig i vakuumposen slik at det varme vannet renner ned i universalpannen eller i formen. Ta deretter vakuumposen forsiktig ut. Bruk gryteklut.

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

Avbryte

Hold berøringstasten  inne inntil apparatdriften er avbrutt.

Avslutt

Trykk lett på berøringstasten  for å slå av apparatet.

Opptiningstrinn

Bruk varmetypen opptiningstrinn  for å tine fryste og dypfryste produkter.

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

Start

1. Trykk på berøringstasten .
2. Fyll vanntanken.
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Opptiningstrinn ".
4. Trykk på temperaturen på nederste linje.
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket temperatur.
6. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
7. Trykk på "1-2" på nederste linje.

8. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket varighet.
9. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
10. Trykk på berøringstasten . Apparatet starter driften.

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

Avbryte

Hold berøringstasten  inne inntil apparatdriften er avbrutt.

Avslutt

Trykk lett på berøringstasten  for å slå av apparatet.

Oppvarming

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

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

Start

1. Trykk på berøringstasten .
2. Fyll vanntanken.
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Regenerering .
4. Trykk på temperaturen på nederste linje.
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket temperatur.
6. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
7. Trykk på "I->" på nederste linje.
8. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket varighet.
9. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
10. Trykk på berøringstasten . Apparatet starter driften.

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

Avbryte

Hold berøringstasten  inne inntil apparatdriften er avbrutt.

Avslutt

Trykk lett på berøringstasten  for å slå av apparatet.

Fylle vanntanken

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

Forsikre deg om at vannets hardhetsgrad er riktig innstilt. → "Grunninnstillinger" på side 23

⚠ Advarsel – Fare for personskader og brann!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Obs!

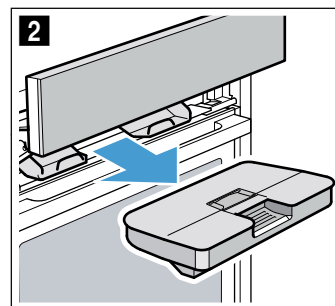
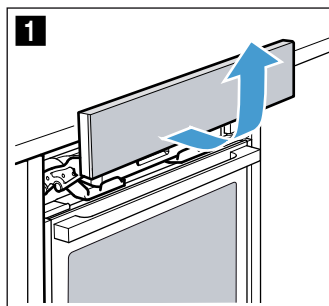
Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker. Ikke bruk destilert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske. Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.

Obs!

Det kan forekomme funksjonsfeil ved bruk av filtrert eller avmineralisert vann. Apparatet ber eventuelt om etterfylling selv om vanntanken er fylt, eller dampbruken avbrytes etter 2 minutter. Bland eventuelt filtrert eller avmineralisert vann med mineralvann på flaske uten kullsyre i blandingsforholdet 1 til 1.

Merknader

- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
 - Dersom du bruker bare avkalket vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avkalket".
 - Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn vannhardhetsgraden til "4 svært hardt".
 - Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.
1. Trykk på berøringstasten . Dekselet skyves automatisk fremover.
 2. Skyv dekselet frem med begge hender og deretter opp, slik at det går i inngrep (bilde **1**).
 3. Løft vanntanken og ta den ut av tanksjakten (bilde **2**).

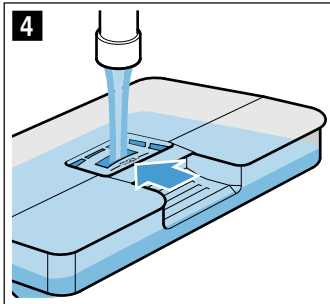
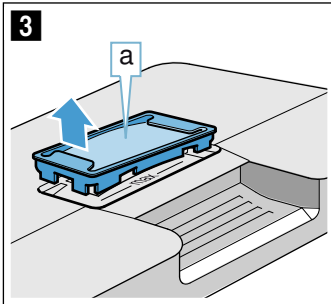


4. Trykk lokket ned langs tetningen slik at det ikke lekker vann ut av vanntanken.

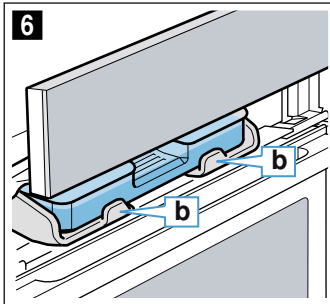
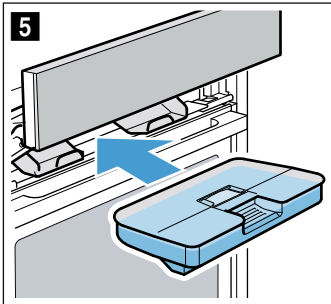
5. Ta ut tanklokket **a** (bilde 3).

Merk: Dette tanklokket **a** finnes ikke på alle apparattyper.

6. Vanntanken skal fylles med kaldt vann til "max"-merket (bilde 4).



7. Sett tanklokket **a** tilbake på plass i åpningen på vanntanken.
8. Sett inn den fylte vanntanken (bilde 5). Sørg for at vanntanken går i inngrep bak de to holderne **b** (bilde 6).



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

Etterfylle vanntanken

Merknader

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

- Åpne dekselet.
- Ta ut vanntanken og etterfyll.
- Sett inn den fylte vanntanken og lukk dekselet.

Etter hver bruk med damp

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

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

⚠ Advarsel – Forbrenningsfare!

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

Obs!

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

Etter hver bruk av dampfunksjon pumpes restvannet tilbake til vanntanken. Tøm vanntanken og tørk den. Det forblir fuktighet i ovnsrommet. For å tørke ovnsrommet kan du enten benytte driftstypen tørking ∞ eller tørke ovnsrommet for hånd.

Merknader

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

Tømme vanntanken

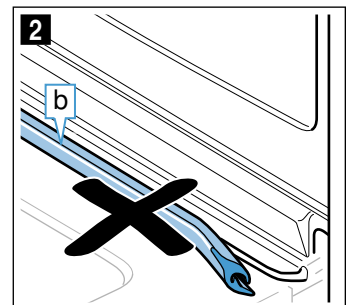
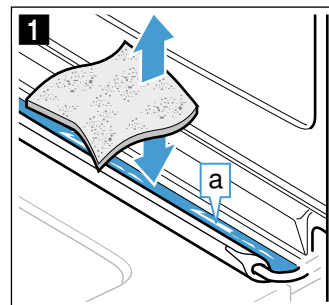
Obs!

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

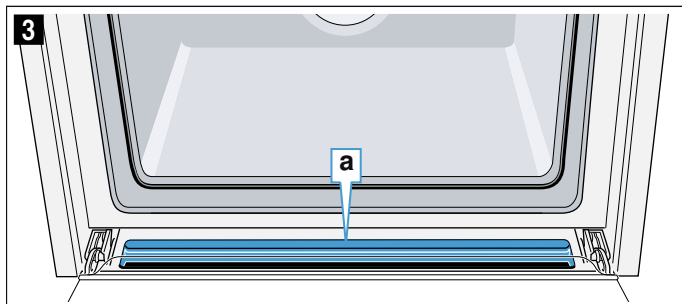
- Åpne dekselet.
- Ta ut vanntanken.
- Ta lokket til vanntanken forsiktig av.
- Tøm vanntanken, rengjør den med oppvaskmiddel og skyll den nøye med rent vann.
- Tørk av alle deler med en myk klut.
- Tørk godt av tetningen på lokket.
- La tørke med åpent lokk.
- Sett dekselet på vanntanken og trykk på plass.
- Sett inn vanntanken og lukk dekselet.

Tørke drypprennen

- La apparatet avkjøles.
- Åpne apparatdøren.
- Sug opp vannet i dråpeoppsamlere **a** med en svampklut og tørk forsiktig av (bilde 1). Når du tørker, må du se etter at pakningen **b** ikke løsner fra dråpeoppsamlere (bilde 2).



Dråpeoppsamleren **a** befinner seg under ovnsrommet (bilde **3**).



Merk: Dersom pakningen har løsnet, må du sette pakningen på plass på dråpeoppsamleren igjen.
→ "Apparatdør" på side 34

Starte tørking

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

Obs!

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

1. La apparatet avkjøles.
2. Sterk tilsmussing i ovnsrommet må fjernes umiddelbart, og fuktighet skal tørkes bort fra ovnsbunnen med en svamp.
3. Ved behov skal du trykke lett på berøringstasten ① for å slå på apparatet.
4. Trykk på feltet for å vise driftstypene.
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre på berøringsskjermen for å velge "Tørking ".
6. Trykk på den nederste linjen. Varigheten vises. Den kan ikke endres.
7. Trykk på den nederste linjen.
8. Trykk på feltet . Tørkingen startes og avsluttes automatisk igjen etter ca. 10 minutter.
9. Åpne ovnsdøren og la den være åpen i 1 til 2 minutter for å slippe ut fuktigheten i ovnen.

Tørke ovnsrommet for hånd

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

Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

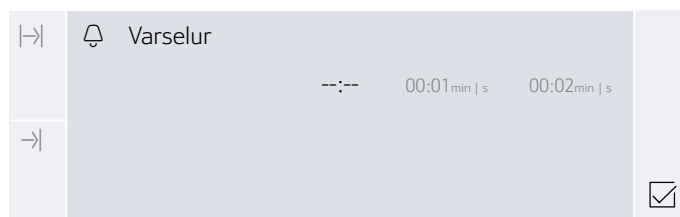
Tidsfunksjoner	Bruk
Varselur	Varseluret fungerer som en tidtaker. Apparatet slår seg ikke automatisk av og på.
Varighet	Når den innstilte varigheten er utløpt, slår apparatet seg automatisk av.
Ferdig om	Apparatet slår seg automatisk på og automatisk av etter en innstilt sluttid eller etter at en innstilt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

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

Vise og skjule tidsfunksjoner

Du viser og skjuler tidsfunksjonene ved å trykke på berøringstasten .

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 ①.
2. Still inn varmetype og temperatur.
3. Trykk på berøringstasten ②.
I displayet vises tidsfunksjonene.
4. Stryk mot venstre eller høyre for å velge varighet.
5. Trykk på berøringstasten ③ for å starte den innstilte varigheten.

Når den innstilte varigheten er utløpt, hører du et lydsignal og apparatet avslutter driften automatisk. Trykk på berøringstasten ④ for å slå av lydsignalet.

Tidsutsatt drift - "Ferdig om"

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

Tidsutsatt drift kan bare brukes i kombinasjon med en varmetype.

Merknader

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

1. Skyv retten inn i ovnsrommet på egnet tilbehør og lukk apparatdøren.
2. Trykk på berøringstasten ①.
3. Still inn varmetype og temperatur.
4. Trykk på berøringstasten ②.
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 ③.
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 ④ for å slå av lydsignalet.

Kontrollere, endre eller slette innstillinger

1. Trykk på feltet ④.
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 23
Engangsbarnesikring	Via berøringstasten ④

Merk: Når du aktiverer en barnesikring, blir betjeningsfeltet sperret. Unntaket er berøringstastene ④ og ①. 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 ①.
2. Trykk på berøringstasten ②.
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 ③.
9. Trykk på "Lagre".
Innstillingene blir lagret. "Automatisk barnesikring" er aktiv. Etter utkobling vises symbolet ④ i displayet.

Avbryte

1. Hold berøringstasten ④ inne til "Barnesikring deaktivert" vises i displayet.
2. Trykk på berøringstasten ①.
3. Slå på ønsket apparatdrift.

Deaktivere

1. Hold berøringstasten ④ inne til "Barnesikring deaktivert" vises i displayet.
2. Trykk på berøringstasten ①.
3. Trykk på berøringstasten ②.
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 ③.
11. Trykk på "Lagre".
"Automatisk barnesikring" er deaktivert.
12. Trykk på berøringstasten ①.

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
Vannets hardhet	0 (avherdet) 1 (mykt) 2 (middels) 3 (hardt) 4 (svært hardt)
Favoritter	Velg varmetyper som skal vises i menyen Varmetyper
Signal tone	Kort varighet Middels varighet Lang varighet
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
	Damping
	Bake- og stekeassistent
	Dampprogrammer
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)
	Ettermontert (enkelt uttrekk)
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestill
*) 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 ①.
2. Trykk på berøringstasten ②.
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "MyProfile ③".
4. Trykk på den nederste linjen.
5. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Favoritter".
6. Trykk på den nederste linjen.
7. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket varmetype.
8. Trykk på "Aktivert" eller "Deaktivert".
9. Trykk på berøringstasten ④.
10. Trykk på "Lagre".

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

Retter

Kyllinglår

Gås, hel (3–4 kg)

Velge og stille inn retter

Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for den valgte retten.

1. Trykk på berøringstasten ① for å slå på apparatet.
 2. Trykk på berøringstasten .
 3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge bake- og stekeassistenten.
 4. Trykk på den nederste linjen.
 5. Trykk på ønsket kategori.
 6. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket rett.
 7. Trykk på ønsket rett.
I displayet vises de anbefalte innstillingene.
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 ① for å slå av apparatet.

Programmer

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

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

Innstillingstips

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

Damp

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

Du finner informasjon om dampfunksjonene i de enkelte kapitlene. → "Damp" på side 17

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

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

Velge rett

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

Retter

Loff, uten form

Hvetebrød, hvete-blandingsbrød uten form

Hvetebrød, hvete-blandingsbrød i brødform

Rug-blandingsbrød med gjær i brødform

Pide (tyrkisk flatt brød)

Kringle, uten fyll / krans

Sukkerbrød

Retter
Svinestek med svor
Nakkestek av svin uten bein
Røkt svinekjøtt uten bein / rullestek
Oksefilet, fersk, medium
Roastbiff, fersk, medium
Roastbiff, fersk, blodig
Kylling, hel, fersk
Kyllingbiter, fersk
Kyllingbryst, dampe
Gås, and, uten fyll, fersk
Fiskefilet, gratinere
Fiskefilet, dampe
Fiskefilet, hel
Fiskefilet, hel, dampe
Blomkålbuketter, dampe
Brokkolibuketter, dampe
Grønne bønner, dampe
Gulrøtter i skiver, dampe
Grønnsaker, dypfryste
Poteter med skall, middels
Basmatiris
Naturris
Couscous
Linser
Varme opp tilberedt tilbehør
Kyllingbryst
Fiskefilet, fersk
Yoghurt på glass
Risengrynsgrot
Fruktkompott
Egg, bløtkokt
Egg, hardkokt
Desinfisere flasker

Stille inn program

Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for den valgte retten.

1. Trykk på berøringstasten ① for å slå på apparatet.
2. Trykk på berøringstasten .
3. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge "Dampprogrammer".
4. Trykk på den nederste linjen.
5. Trykk på ønsket kategori.
6. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge ønsket dampprogram.
7. Trykk på ønsket dampprogram.
Innstillingene vises i displayet.
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 innstillingene ved noen retter tilpasses vekten. Det gjør du ved å trykke på "Tilpass" på den nederste linjen.
Trykk på den aktuelle innstillingen og tilpass den.
9. Trykk på berøringstasten  for å starte apparatdriften.
Antatt varighet vises.
Merk: Den viste varigheten kan ved noen programmer endre seg i løpet av de første minuttene, fordi oppvarmingstiden f.eks. avhenger av matvarenes og vannets temperatur.
Når den innstilte varigheten er utløpt, hører du et lydsignal og apparatet avslutter driften automatisk.
Trykk på berøringstasten  for å slå av lydsignalet.

Noen programmer gir deg mulighet 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 ① 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

	Damping
	CircoTherm-varmluft
	Over-/undervarme
	Termogrilling
	Pizzatrinn
	Brødbakingstrinn
	Over-/undervarme Eco
	CircoTherm Eco
	Oppvarming

Merknader

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

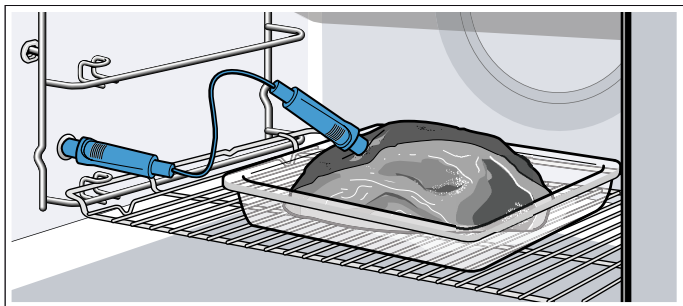
Stikke steketermometer i maten

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

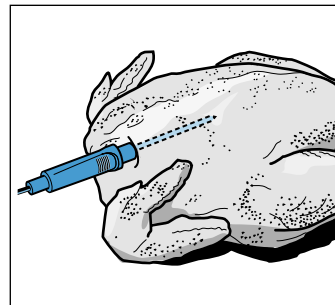
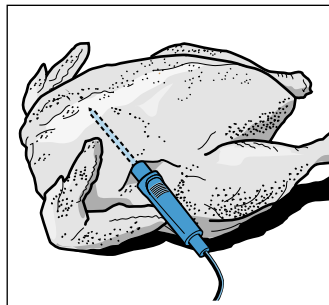
Steketermometeret har tre målepunkter. Pass på at det midterste målepunktet er inne i maten.

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

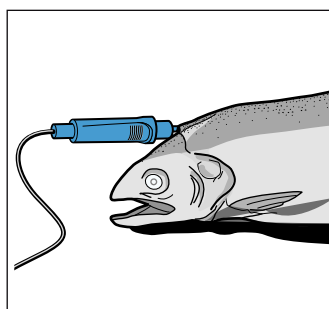
Ved tynnere stykker stikkes det inn i den tykkeste delen fra siden.



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 brystsiden 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 matvarer som tilberedes: 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 heve seg under tilberedningen.

Kjernetemperaturer for ulike typer mat

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

Bakerst i bruksanvisningen finner du omfattende informasjon om varmetype og temperatur. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 38

Type mat	Kjernetemperatur i °C
Fjærkre	
Kylling	80–85
Kyllingbryst	75–80
And	80–85
Andebryst, rosa	55–60
Kalkun	80–85

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

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

Endre eller avbryte apparatdriften

Endre apparatdrift

Under apparatdrift kan du endre ovnsrom- og kjernetemperaturen.

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

Avbryte apparatdrift

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

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

Stille inn og starte apparatdrift

⚠ Advarsel – Forbrenningsfare!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Merknader

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

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

Obs!

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

3. Trykk på berøringstasten ①.

Døgninnstilling

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

Starte døgnfunksjon

Før du kan benytte døgninnstillingen, må du aktivere den via Favoritter i grunninnstillingene.

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

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

1. Trykk på berøringstasten ①.
2. Stryk mot venstre eller høyre for å velge "Døgnfunksjon".
3. Trykk på temperatur i den nederste linjen.
4. Stryk mot venstre eller høyre for å velge ønsket temperatur.
5. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
6. Trykk på varighet  i den nederste linjen.
7. Stryk mot venstre eller høyre for å velge ønsket varighet.
8. Trykk på symbolet  for å bruke innstillingen.
9. Trykk på berøringstasten . Apparatet starter driften.

Merknader

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

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

Avbryte døgnfunksjonen

Trykk på berøringstasten ① for å avbryte døgnfunksjonen.

Rengjøringsmiddel

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

Egnet rengjøringsmiddel

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

Obs!

Overflateskader

Ikke bruk

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

Vask nye svamper grundig før bruk.

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

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

Glassruter	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål.
Dørhåndtak	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene er ellers vanskelige å fjerne.
Innsiden av apparatet	
Emaljerte og selvrensende flater	Se informasjonen om overflatene i ovnsrommet i tabellen bak i denne bruksanvisningen.
Glassdeksel for ovnsrombelysning	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Dørtetning Må ikke tas av!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Dørdeksel	av rustfritt stål: Bruk rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Følg produsentens anvisninger. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. av plast: Rengjør med varmt såpevann og oppvaskklut. Tørk deretter av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ta av dørdekselet før rengjøring.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Uttrekkssystem	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste. Rengjør smuss fra stivelsesholdige matrester (f.eks. ris) på beholderne i rustfritt stål med eddikvann.
Vanntank	Varmt såpevann: Rengjør med klut og skyll grundig med rent vann for å fjerne alle vaskemiddelrester. Tørk deretter av med en myk klut. La tørke med åpent lokk. Tørk godt av tetningen på lokket. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Steketermometer	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Merknader

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

Overflater i ovnsrommet

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

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

Rengjøre emaljerte overflater

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

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

Obs!

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

La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker.

Tips: Bruk helst rengjøringshjelpen.
→ "Rengjøringsfunksjon" på side 31

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

Rengjøring av selvrensende flater

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

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

Stille inn

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

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

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

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

Obs!

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

Holde apparatet rent

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

Advarsel – Fare for brann!

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

Tips

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



Rengjøringsfunksjon

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

EasyClean

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



Advarsel – Fare for skålding!

Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm 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 ①.
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 ①.
3. Start CircoTherm varmluft med 50 °C.
4. Slå av apparatet etter 5 minutter og lukk apparatdøren.

Fjerne grovt smuss

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

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

Avkalking

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

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

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

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

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

Start

Obs!

- Skader på apparatet: Til avkalking skal du bare bruke flytende avkalkingsmidler som er anbefalt av oss. Virketiden for avkalkingen er angitt på avkalkingsmiddelet. Andre avkalkingsmidler kan forårsake skader på apparatet. Avkalkingsmiddel bestillingsnr. 311 680

- Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning eller avkalkingsmiddel på betjeningsfeltet eller andre overflater på apparatet. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.

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

1. Bland 400 ml vann med 200 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
2. Trykk på berøringstasten ①.
3. Ta ut vanntanken, og fyll den med avkalkingsløsningen.
4. Fyll vanntanken opp med avkalkingsløsning og skyv den helt inn.
5. Lukk dekslet.
6. Trykk på berøringstasten ☐.
7. La fingeren gli mot venstre eller høyre for å velge Avkalking ☒.
8. Trykk på den nederste linjen. Avkalkingens varighet vises. Den kan ikke endres.
9. Trykk på den nederste linjen.
10. Trykk på berøringstasten ▷||. Apparatet avkalkes. Gjenværende varighet telles ned i displayet. Når avkalkingen er ferdig, hører du et lydsignal.

Første skylling

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

Andre skylling

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

Etterrengjøring

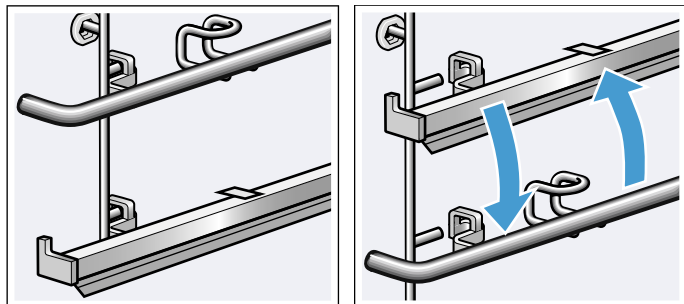
1. Åpne dekslet.
2. Tøm vanntanken og tørk den.
3. Slå av apparatet. Avkalkingen er avsluttet, og apparatet er driftsklart igjen.



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

Endre innsetningshøyde for teleskopputtrekk

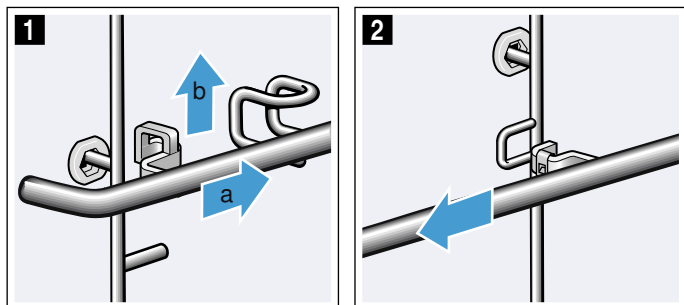
Stenger og teleskopputtrekk kan du plassere i en hvilken som helst rekkefølge. Du kan for eksempel sette inn teleskopputtrekket i den innsetningshøyden du bruker oftest.



Ta ut stang

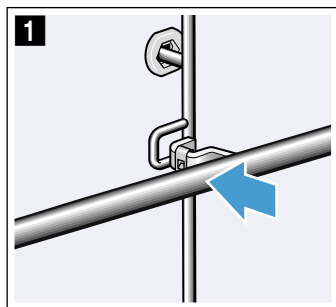
Teleskopputtrekk tas ut og settes inn på samme måte som stenger.

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**).

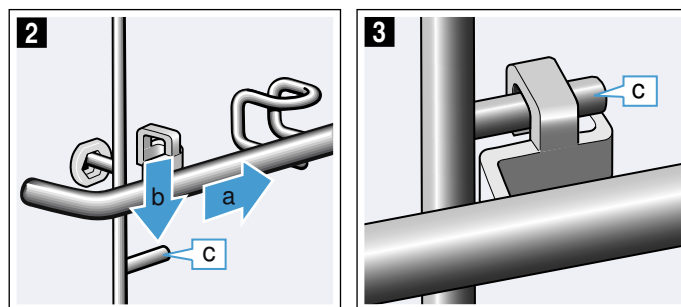


Sette inn stangen

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**).



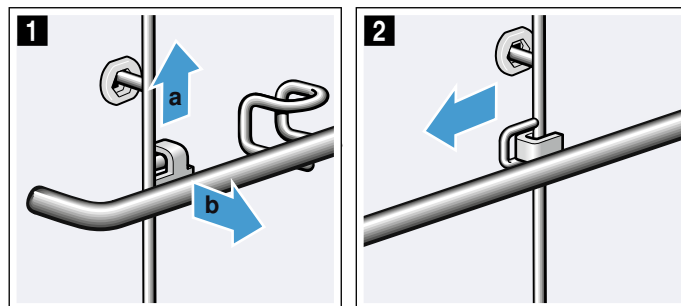
Sett inn og ta ut stigene

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

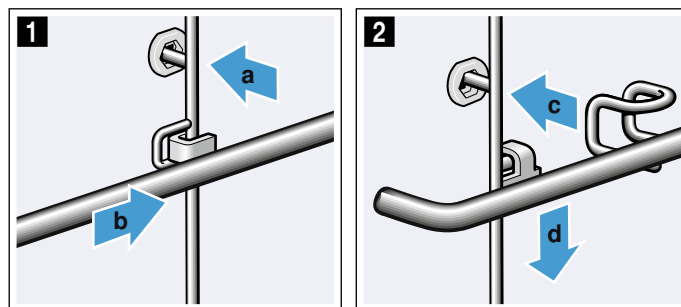


Rengjør stigene med vaskemiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigene er svært skitne.

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 apparatdøren kan rengjøres.

Montering og utmontering av glassruter

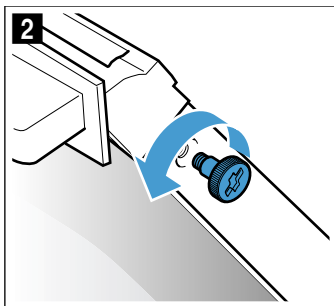
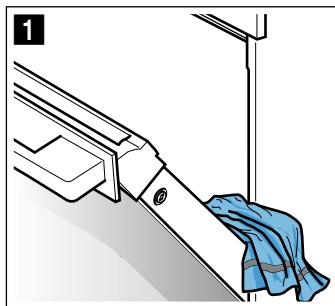
Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Demontering

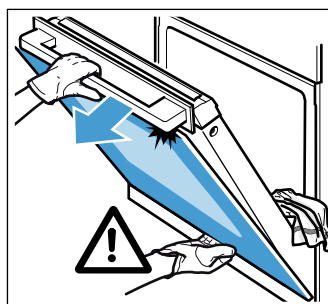
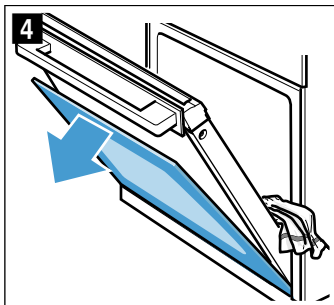
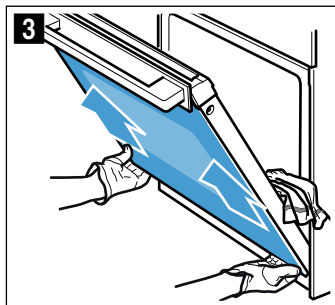
Advarsel – Fare for personskader!

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker.

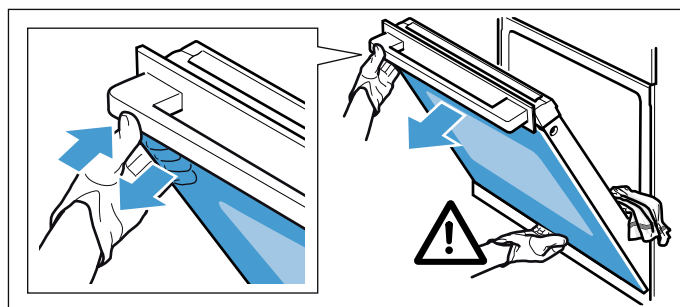
1. Åpne apparatdøren ca. 45° og legg et kjøkkenhåndkle i dørsprekken slik at apparatdøren holder seg åpen (bilde **1**).
2. Løsne og ta ut skruene på høyre og venstre side av apparatdøren (bilde **2**).



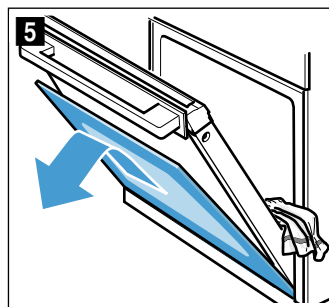
3. Ta tak i frontruten til venstre og høyre på undersiden (bilde **3**), og trykk den oppover til den løsner (bilde **4**).



Merk: Hvis frontruten ikke lar seg løsne, må du ta tak oppe i kanten på den med én hånd og trekke den i pilens retning til den løsner.



4. Ta ut frontruten (bilde **5**).



5. Legg frontruten på et mykt, jevnt underlag.

Advarsel

Fare for personskader!

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

Advarsel

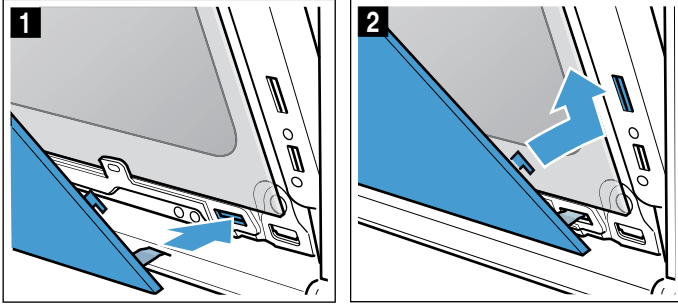
Fare for personskader!

Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

6. Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

Montering

1. Åpne apparatdøren ca. 45° og legg et kjøkkenhåndkle i dørsprekken slik at apparatdøren holder seg åpen.
2. Fest frontruten til venstre og høyre på undersiden (bilde **1**).
3. Skyv frontruten oppover og trykk imot til den smekker på plass.
Pass på at krokene smekker på plass både til venstre og høyre (bilde **2**).



Tips: Hvis frontruten ikke smekker på plass, må du kontrollere om den støter mot håndtaket. Åpne døren litt mer til frontruten smekker på plass.

4. Skru i de to skruene på høyre og venstre side av apparatdøren igjen.
5. Ta kjøkkenhåndkleet ut av apparatdøren.
6. Lukk apparatdøren.

Obs!

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

? Hva kan du gjøre ved feil?

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

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

Feiltabell

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet virker ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømnettet.
	Strømrubd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
Drift med damp eller avkalking starter ikke eller fortsetter ikke.	Tom vanntank	Fyll på vanntanken.
	Frontpanelet er åpent.	Lukk frontpanelet.
	Avkalking sperrer for drift med damp.	Gjennomfør avkalking.
	Sensoren er defekt.	Ring kundeservice.
Etter innkobling av en driftstype viser en melding i displayet at temperaturen er for høy.	Apparatet er ikke tilstrekkelig avkjølt.	La apparatet kjøles ned, og koble driftstypen inn igjen.
Apparatet oppfordrer deg til å starte skylling.	Under avkalkingen ble strømtilførselen avbrutt eller apparatet slått av.	Gjennomfør to skyllinger etter at apparatet er slått på igjen.
Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først.	Innstillingen for vannets hardhetsgrad er for lav.	Gjennomfør avkalking. Sjekk innstillingen for vannets hardhetsgrad, og ev. juster den.
Taster blinker.	Dette er normalt og skyldes kondensvann bak betjeningspanelet.	Så snart som kondensvannet er fordunstet, slutter tastene å blinke.
Stekeresultatet er blitt for tørt eller for fuktig ved bruk av damp.	Dampintensiteten er feilinnstilt.	Velg høyere eller lavere dampintensitet.
Meldingen "Fyll vanntanken" vises, selv om vanntanken er full.	Frontpanelet er åpent.	Lukk frontpanelet.
	Vanntanken er ikke satt riktig inn.	Sett inn vanntanken. → "Damp" på side 17
	Sensoren er defekt.	Ring kundeservice.
	Vanntanken har falt ned. Fallet førte til at deler løsnet inne i vanntanken og den er ikke lenger tett.	Bestill ny vanntank.
Panelet til å ta ut tanken med åpnes ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømnettet.
	Strømrubd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Sensoren til touch-tasten  er defekt.	Ring kundeservice. Tøm vanntanken ved behov: Åpne apparatdøren, grip til høyre og venstre under frontpanelet med fingrene, og trekk det ut.

Under steking kommer dampen ut gjennom lufteåpningen.	Normalt forløp	Ikke mulig
Ved damping oppstår det ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres automatisk.	Normalt forløp
Ved damping oppstår det igjen ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres ikke automatisk ved korte koke-/steketider.	Still apparatet tilbake til fabrikkinnstillinger, og gjenta kalibrering.
Apparatet kan ikke slås på; i displayet vises symbolet  .	Automatisk barnesikring er aktivert.	Hold inn touch-tasten  inntil symbolet  slukkes.
Det påslåtte apparatet kan ikke betjenes; i displayet vises symbolet  .	Barnesikringer er aktivert.	Hold inne touch-tasten  helt til symbolet  slukkes.
Apparatet varmer ikke opp, i displayet vises  .	Demomodus er aktivert i grunninnstillingene.	Koble apparatet fra strømnettet i ca. 10 sekunder (slå av sikringen i sikringsskapet), og deaktiver demomodus i grunninnstillingene innen tre minutter. → "Grunninnstillinger" på side 23
Det kommer en "plopp"-lyd under tilberedning.	Kulde-/varmeeffekt ved dypfrysede varer er betinget av vandampen.	Ikke mulig
Displayet viser "D" eller "E", f.eks. D0111 eller E0111	Teknisk problem	Slå av apparatet og slå det så på igjen Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi den nøyaktige ordlyden i feilmeldingen

Maksimal driftsvarighet er overskredet.

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

Faktisk varighet frem til automatisk driftsstopp varierer med valgte innstillinger.

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

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

Ovnsromlamper

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

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du til høyre når du åpner dekslet. Trykk da på berøringstasten . → "Damp" på side 17



The diagram shows a rectangular label with a header bar containing a phone icon and the text 'Kundeservice'. Below the header, there are four fields: 'E-Nr.' followed by a series of small squares, 'FD:' followed by a series of small squares, 'Z-Nr:' followed by a series of small squares, and 'Type:' followed by a series of small squares.

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

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

Kundeservice 

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

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

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

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

Silikonformer

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

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

Silikonformer er uegnet til tilberedning med dampfunksjon og ved damping.

Kaker og småbakst

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

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

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

Steking med dampfunksjon

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

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

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

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyde når du steker i én høyde:

- Høyde 1

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.

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

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt.

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

Bakepapir

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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

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

Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Dampin-tensitet	Varighet i min
Kaker i form						
Formkake, enkel	Kranse-/brødform	1		150-170	-	55-70
Formkake, enkel	Kranse-/brødform	1		150-160	1	50-70
Formkake, fin	Kranse-/brødform	1		150-170	-	60-80
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform/springform	1		160-180	-	45-60
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform/springform	1		150-170	-	45-60
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	1		150-170	-	20-40
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	2		160-170	1	25-35
Frukt- eller ostekake med mørdeigs-bunn	Springform Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1		190-210	-	40-55
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1		180-200	-	40-50
Terte	Terteform, svart blikk	1		190-210	-	25-40
Terte	Terteform, svart blikk	1		210-220	1	30-40
* Forvarming						
** Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	1		150-160	-	65-75
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	1		150-160	1	60-70
Gjærbakst i springform	Springform Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Gjærbakst i springform	Springform Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	1		170-180	-	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	1		150-160	1	25-35
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Kaker på brett						
Formkake med fyll	Stekebrett	1		160-180	-	20-40
Formkake med fyll	Stekebrett	1		160-170	1	30-40
Formkake, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	-	35-50
Mørdeigskake med tørt fyll	Stekebrett	1		170-190	-	25-40
Mørdeigskake med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	-	40-55
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	1		160-180	-	60-80
Sveitsisk pai	Universalpanne	1		180-200	-	40-50
Sveitsisk pai	Universalpanne	1		190-210	-	40-50
Gjærbakst med tørt fyll	Stekebrett	1		160-180	-	15-25
Gjærbakst med tørt fyll	Stekebrett	1		150-160	1	25-35
Gjærbakst med saftig fyll (frukt)	Universalpanne	1		180-200	-	30-45
Gjærbakst med saftig fyll (frukt)	Universalpanne	1		160-180	-	50-70
Gjærbakst med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		160-170	-	25-35
Gjærbakst med saftig fyll, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-160	-	45-60
Kringle, krans	Stekebrett	1		150-160	-	35-45
Kringle, krans	Stekebrett	1		150-170	2	30-40
Rullekake	Stekebrett	1		190-210*	-	10-15
Rullekake	Stekebrett	1		190-210*	1	10-15
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	1		150-160	-	50-60
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	1		140-150	2	80-90
Strudel, søt	Universalpanne	1		170-180	-	40-60
Strudel, søt	Universalpanne	1		180-190	2	50-60
Strudel, frossen	Universalpanne	1		190-210	-	35-50
Strudel, frossen	Universalpanne	1		180-190	1	35-45
Småbakst						
Småkaker	Stekebrett	1		160**	-	25-35
Småkaker	Stekebrett	1		150**	-	25-35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		150**	-	25-35
Muffins	Muffinsform	1		170-190	-	15-30
Muffins	Muffinsform	1		150-160	1	25-30
* Forvarming						
** Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Muffins, 2 høyder	Muffinsformer	3+1		150-170*	-	20-30
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	1		160-170	-	30-40
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	1		160-180	2	25-35
Butterdeig	Stekebrett	2		170-190*	-	20-45
Butterdeig	Stekebrett	1		200-220*	1	15-25
Butterdeigsbakst, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		170-190*	-	20-45
Vannbakkels	Stekebrett	1		200-220	-	30-45
Vannbakkels	Stekebrett	1		200-220*	1	25-35
Wienerbrød	Stekebrett	1		160-180	-	20-30
Wienerbrød	Stekebrett	1		160-180	2	25-35
Småkaker						
Sprøtebakst	Stekebrett	1		150-160**	-	25-40
Sprøtebakst	Stekebrett	1		140-150**	-	25-40
Sprøtebakst, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150**	-	30-40
Småkaker	Stekebrett	2		140-160	-	15-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		130-150	-	20-35
Marengs	Stekebrett	2		90-100*	-	100-130
Marengs, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		90-100*	-	100-150
Makroner	Stekebrett	2		90-110	-	20-40
Makroner, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		90-110	-	20-40
* Forvarming						
** Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						

Tips om kaker og småbakst

Du vil finne ut om kaken er gjennomstekt.	Stikk med en blomsterpinne der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken faller sammen.	Bruk mindre væske neste gang. Eller still inn temperaturen 10 °C lavere og forleng steketiden. Vær oppmerksom på ingrediensene og tilberedningsinformasjonen som er angitt i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Smør bare bunnen av springformen. Etter steking løsner du kaken forsiktig med en kniv.
Fruktsaften renner ut.	Bruk en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst kleber seg sammen under steking.	Hvert bakeemne bør ha ca. 2 cm plass rundt seg. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Kaken er for tørr.	Still inn temperaturen 10 °C høyere og forkort steketiden.
Kaken er for lys.	Dersom både innsetningshøyde og tilbehør er korrekt, kan du forlenge steketiden eller øke temperaturen.
Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst.	Sett kaken inn på et høyere nivå neste gang.
Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst.	Sett kaken inn på et lavere nivå neste gang. Velg en lavere temperatur og forleng steketiden.
Formkaken blir for mørk bak.	Ikke plasser stekeformen helt inntil bakveggen, men plasser den midt på tilbehøret.
Kaken er for mørk.	Velg neste gang en lavere temperatur og forleng ev. steketiden.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en litt lavere temperatur. Bakepapir som går ut over platen kan påvirke luftsirkulasjonen. Skjær alltid til bakepapiet slik at det passer til bakeplaten. Pass på at stekeformen ikke står rett foran åpningene i bakveggen i ovnsrommet. Når du steker småbakst, må emnene være så like av størrelse og tykkelse som mulig.
Du har stekt i flere høyder. På den øverste platen er kakene mørkere enn på den nederste.	Bruk alltid CircoTherm varmluft når du steker i flere høyder. Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Kaken ser bra ut, men er ikke gjennomstekt.	Bruk litt mindre væske neste gang, og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller paneringsmel over, og legg deretter fyllet oppå.
Kaken løsner ikke når den hvelves.	La kaken avkjøles i 5 til 10 minutter etter steking. Løsner den fremdeles ikke, kan du løsne den forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Neste gang må du smøre formen og strø over paneringsmel.

Brød og rundstykker

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

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

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

Steking med dampfunksjon

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

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

Innsettingshøyder

Bruk angitte innsettingshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsettingshøyde når du steker i én høyde:

- Høyde 1

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.

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

Bakepapir

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

Dypfryste produkter

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

Innstillingsverdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på bakeplate og deiger i 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
-  Termogrilling
-  Pizzatrinn
-  Brødbakingstrinn
-  Grill stor flate
-  Grill liten flate

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Brød						
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	1		220-240	-	25-35
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	2		220-230	3	20-30
Rundstykker						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	2		200-220	-	10-20
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Stekebrett	2		200-220	2	10-20
Boller, ferske	Stekebrett	1		170-180*	-	15-25
Boller, ferske	Stekebrett	1		160-170	3	25-35
Boller, ferske, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-160*	-	20-30
Rundstykker, ferske	Stekebrett	1		180-200	-	25-35
Rundstykker, ferske	Stekebrett	1		200-220	2	20-30
Bagett, forstekt, avkjølt	Universalpanne	2		200-220	-	10-20
Bagett, forstekt, avkjølt	Stekebrett	2		200-220	2	10-20
Rundstykker, bagetter, oppfrisking	Rist	1		150-160*	-	10-20
Rundstykker, frosne						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	2		200-220	-	15-25
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Stekebrett	2		180-200	1	15-25
Saltbakst, deigemner	Rist	1		220-240	-	15-25
Saltbakst, deigemner	Stekebrett	2		210-230	1	18-25
Croissant, deigemner	Stekebrett	1		150-170*	-	20-35
Croissant, deigemner	Stekebrett	1		180-200	1	20-30
Rundstykker, bagetter, oppfrisking	Rist	1		160-170*	-	10-20
Toast						
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	2		275	-	5-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	2		250	-	5-15
Riste toast	Rist	3		275	-	3-6
* Forvarming						

Pizza, quiche og krydret bakverk

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

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

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

Steking med dampfunksjon

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

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyde når du steker i én høyde:

- Høyde 1

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.

Bruk universalpannen ved pizza med mye fyll.

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt.

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

Bakepapir

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

Dypfryste produkter

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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

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

Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Pizza						
Pizza, fersk	Stekeplate	1		200-220	-	20-30
Pizza, fersk	Stekeplate	1		220-230	-	25-30
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn	Pizzabrett	1		210-230	-	20-30
* forvarming						

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Pizza, avkjølt	Rist	1		210-230	-	10-20
Pizza, frossen						
Pizza, tynn bunn, 1 stk.	Rist	1		210-230	-	10-20
Pizza, tynn bunn, 2 stk.	Rist + stekebrett	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, tykk bunn, 1 stk.	Rist	1		190-210	-	20-35
Pizza, tykk bunn, 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		160-180	-	25-35
Pizzabagett	Rist	1		200-220	-	20-30
Mini-pizza	Stekeplate	1		210-230	-	10-20
Mini-pizza	Rist	1		210-230	-	10-20
Krydrede kaker og quicher						
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Terteform, svart blikk	1		190-210	-	35-55
Quiche	Terteform, svart blikk	1		190-210	-	30-45
Paikake	Universalpanne	1		260-280*	-	10-20
Paikake	Universalpanne	1		200-220*	2	15-25
Piroger	Gratengform	1		190-200	-	40-50
Piroger	Gratengform	1		170-190	-	50-70
Empanada	Universalpanne	1		180-190	-	35-45
Empanada	Universalpanne	1		180-190	2	30-40
Børek	Universalpanne	1		180-200	-	35-45
Børek	Universalpanne	1		180-200	-	35-45
* forvarming						

Grateng og sufflé

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

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

Innsetningshøyder

Bruk alltid angitte innsetningshøyder.

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

■ Former på risten: Høyde 1

■ Universalpanne: Høyde 1

Til suffléer bruker du dampfunksjonen. Du trenger ikke vannbad. Still små former på den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, eller på risten.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie.

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.

For tilberedning med dampfunksjon må formene tåle varme og damp.

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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

Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Dampin-tensitet	Varighet i min.
Grateng, krydret av kokte ingredienser	Gratengform	1		200-220	-	35-55
Grateng, krydret av kokte ingredienser	Gratengform	1		160-170	2	40-50
Grateng, søt	Gratengform	1		170-190	-	45-60
Grateng, søt	Gratengform	1		160-180	-	40-50
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	1		160-180	-	50-60
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	1		170-180	2	35-45
Lasagne, frossen, 400 g	Universalpanne	1		190-210	-	30-40
Lasagne, frossen, 400 g	Åpent kokekar	1		180-190	2	40-50
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	1		170-180	-	50-60
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	1		170-190	2	60-70
Sufflé	Gratengform	1		160-170*	-	40-50
Sufflé	Gratengform	1		170-180	2	30-40
Sufflé	Porsjonsformer	1		100	-	40-45
* forvarming						

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 innsetningshøyde. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 12

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

Stek i kokekar

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

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

Skinrende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil, og er derfor bare delvis

egnet. Fuglen stekes saktere og blir ikke like brun. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid.

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

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

Lukket kokekar

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

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

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

Steking med dampfunksjon

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

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

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

Damping

I motsetning til den dampstøttede funksjonen tilberedes stykker av fugl mer skånsomt med funksjonen Damping. De blir spesielt saftige. For mer smak kan du brune stykkene før dampingen, dette forkorter steketiden.

Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid. Hvis du bruker flere like tunge stykker, forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Stykkene må ikke vendes.

Bruk den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og skyv universalpannen inn under den. Du kan også bruke en glasskål og sette den på risten.

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 27

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 fettrenne ut.
- Snitt inn i huden ved andebryst. Andebryst må ikke snus.
- Når du snur fjærkre må du passe på brystsiden eller hudsiden først vender nedover.
- Fuglen blir spesielt sprø og gyllen dersom den mot slutten av steketiden pensles med smør, saltvann eller appelsinjuice.

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

Anvendte varmetyper:

-  CircuTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrilling
-  Pizzatrinn
-  Brødbakingstrinn
-  Grill stor flate
-  Damping

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Dampin-tensitet	Varighet i min.
Kylling						
Kylling, 1 kg	Rist	1		200-220	-	60-70
Kylling, 1 kg	Rist	1		200-220	2	50-60
Kyllingbrystfilet, à 150 g (grilling)	Rist	2		275*	-	15-20
Kyllingbrystfilet (damping)	Dampkoker	2+1		100	-	15-25
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	2		220-230	-	30-35
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	2		200-220	2	30-45
* Forvarm i 5 min.						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Kyllingvinger, nuggets, frosne	Universalpanne	2		200-220	-	10-20
Kyllingvinger, nuggets, frosne	Universalpanne	2		200-220	-	15-25
Broiler, 1,5 kg	Rist	1		200-220	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Rist	1		180-200	2	65-75
And og gås						
And, 2 kg	Rist	1		180-200	-	90-110
And, 2 kg	Rist	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Andebryst, à 300 g	Rist	2		230-250	-	25-30
Andebryst, à 300 g	Rist	2		220-240	2	25-30
Gås, 3 kg	Rist	1		160-180	-	120-150
Gås, 3 kg	Rist	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gåselår, à 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Gåselår, à 350 g	Rist	2		190-200	2	45-55
Kalkun						
Kalkunkylling, 2,5 kg	Rist	1		180-190	-	70-90
Kalkunkylling, 2,5 kg	Rist	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Lukket kokekar	1		240-250	-	80-110
Kalkunlår med bein, 1 kg	Rist	1		180-200	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Rist	1		170-180	2	80-100
* Forvarm i 5 min.						

Kjøtt

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

Steking og surring

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

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

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

Steking på rist

På rist blir kjøtt spesielt sprøtt på alle sider.

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

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

Steking og surring i kokekar

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

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

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

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

Skinnde 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

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

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

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

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

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

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

Steking og surring med dampfunksjon

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen og holder seg saftigere.

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

Steken må ikke vendes.

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

Damping

I motsetning til den dampstøttede funksjonen tilberedes kjøttet mer skånsomt med funksjonen Damping. Det får imidlertid skorpe. Det blir svært saftig. For mer smak kan du brune stykkene før dampingen, dette forkorter steketiden.

Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid. Hvis du bruker flere like tunge stykker, forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Kjøttstykker må ikke vendes.

Bruk den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og skyv universalpannen inn under den. Du kan også bruke en glasskål og sette den på risten.

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 27

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. ½ til ⅔ av den angitte tiden.

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

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

Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Svinekjøtt						
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Rist	1		180-200	-	120-130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180-190	1	110-130
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Rist	1		190-200	-	130-140
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		220-230	-	70-80
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-180	1	80-90
Svinefilet, 400 g	Rist	2		220-230	-	20-25
Svinefilet, 400 g	Åpent kokekar	1		210-220*	1	25-30
Svinefilet, 400 g	Dampkoker	2		100	-	18-20
Røkt svinekam med bein, 1 kg (med litt vann)	Lukket kokekar	1		210-220	-	60-80
Røkt svinekam med bein, 1 kg	Åpent kokekar	1		160-170	1	70-80
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	3		250	-	16-20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke (5 min forvarming)	Rist	3		275*	-	8-12
Oksekjøtt						
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	1		210-220	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	1		190-200	1	50-60
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-220	-	130-140
Oksestek, 1,5 kg**	Åpent kokekar	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbiff, medium 1,5 kg	Rist	1		220-230	-	60-70
Roastbiff, medium 1,5 kg	Åpent kokekar	1		190-200	1	65-80
Kokt oksekjøtt, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		95	-	120-150
Biff, 3 cm tykk, medium	Rist	2		275	-	15-20
Burger, 3-4 cm høy****	Rist	2		275	-	25-35
Kalvekjøtt						
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		160-170	-	100-120
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-180	1	90-110
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		200-210	-	100-110
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-180	1	100-120
Lammekjøtt						
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Rist	1		170-190	-	50-70
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-180	1	80-90
Lammerygg med bein*****	Rist	1		180-190	-	40-50
Lammerygg med bein*****	Åpent kokekar	1		200-210*	1	25-30
* forvarming						
** Hell først ca. 100 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift						
*** Skyv inn universalpannen i innsettingshøyde 1 under						
**** vendes etter 2/3 av tiden						
***** må ikke vendes						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Lammekotelett***	Rist	2	☞	275	-	12-18
Pølser						
Grillpølser	Rist	2	☞	275	-	10-20
Wienerpølser	Dampkoker	2	☞	80	-	14-18
Medisterpølser	Dampkoker	2	☞	80	-	12-20
Kjøttretter						
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	1	☞	170-180	-	70-80
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	1	☞	190-200	1	70-80
* forvarming ** Hell først ca. 100 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift *** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under **** vendes etter 2/3 av tiden ***** 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 sjyen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.
Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske.
Ved surring brunes kjøttet.	Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen, og etterfyll væske etter behov under surringen.
Grillmaten blir for tørr.	Salt kjøttet først etter at det er grillet. Salt trekker væske ut av kjøttet. Ikke stikk hull i grillmaten når du snur den. Bruk grilltang.

Fisk

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

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

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

Steking og grilling på rist

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

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

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

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed 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 sitrønsaft eller eddik i kokekaret.

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

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

Steking med dampfunksjon

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen og holder seg saftigere.

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

Fisken må ikke snus.

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

Damping

Med funksjonen Damping tilberedes fisken mer skånsomt og blir spesielt saftig.

Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid. Hvis du bruker flere like tunge stykker, forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Fisken må ikke snus.

Bruk den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og skyv universalpannen inn under den. Du kan også bruke en glasskål og sette den på risten.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie.

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 27

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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

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

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

Anvendte varmetyper:

-  Termogrilling
-  Pizzatrinn
-  Brødbakingstrinn
-  Grill stor flate
-  Damping

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Fisk						
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	1		170-190	-	20-30
Fisk, stekt, hel 300 g, f.eks. ørret	Universalpanne	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. ørret	Dampkoker	2		80-90	-	15-25
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	1		170-190	-	30-40
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. torsk	Dampkoker	2		80-90	-	35-50
Fiskefileter						
Fiskefilet, naturell, grillet	Rist	2		220*	-	15-25
* forvarming						
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Fiskefilet, naturell, dampet	Dampkoker	2		80-100	-	10-16
Fiskekoteletter						
Fiskekotelett, 3 cm tykk**	Rist	2		275	-	18-22
Fisk, frossen						
Fisk, hel 300 g, f.eks. ørret	Dampkoker	2		80-100	-	20-25
Fiskefilet, naturell	Lukket kokekar	1		210-230	-	25-40
Fiskefilet, naturell	Lukket kokekar	1		210-230	-	30-45
Fiskefilet, gratinert	Rist	2		220-240	-	35-45
Fiskefilet, gratinert	Åpent kokekar	1		200-220	2	35-45
Fiskepinner (snu av og til)	Stekeplate	1		220-240	-	10-20
Fiskepinner (snu av og til)	Stekeplate	1		220-240	-	15-25
Fiskeretter						
Fisketerrine	Ildfast form	1		70-80	-	45-80
* forvarming						
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under						

Grønnsaker, tilbehør og egg

Her finner du opplysninger om damping av ferske og frosne grønnsaker, poteter, ris, korn og egg. Dessuten finner du også opplysninger om steking av f.eks. frosne pommes frites.

Damping

Bruk bare originalt tilbehør. Ved damping må du alltid i tillegg skyve universalpannen under den perforerte dampbeholderen, størrelse XL. Væske som drypper, samles opp.

Damping på én høyde

Bruk innsetningshøydene som er oppgitt i innstillingstabellene.

Damping i to høyder

Damping i to høyde er utmerket egnet for samtidig tilberedning av f.eks. brokkoli og poteter. Ved forskjellige tilberedningstider må maten med kortest tilberedningstid settes inn senere.

- Rist og innhengte dampbeholdere, størrelse S, perforert og/eller ikke perforert: Høyde 3
- Perforert dampbeholdere, størrelse XL: Høyde 2

Kokekar

Hvis du bruker kokekaret, setter du det på risten eller den perforerte dampbeholdere, størrelse XL.

Kokekaret må være varme- og dampfast. Tilberedningstiden forlenges hvis kokekaret har tykke vegger.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie.

Tilberedningstid og -mengde

Tilberedningstidene ved damping er avhengig av størrelsen på stykkene, men uavhengig av den totale mengden. Ved en større total mengde forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid. Hvis du bruker flere like tunge stykker, forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Ta hensyn til stykketørrelsene i innstillingstabellen. Ved mindre stykker forkortes steketiden, ved større stykker forlenges den. Steketiden avhenger også av kvalitet og modning. Derfor er de angitte innstillingsverdiene bare veiledende.

Fordel alltid maten jevnt i kokekaret. Hvis maten er ujevnt fordelt, stekes den også ujevnt. Ikke legg for mange lag med mat som ikke tåler trykk, i stekeformen. Det er bedre å bruke to former.

Ris og korn

Tilsett vann eller annen væske i forholdet som angis. F.eks. betyr 1:1,5 per 100 g ris at du skal tilsette 150 ml væske.

Steking og grilling

Bruk bare originalt tilbehør.

Tilberedning i én høyde

Bruk innsetningshøydene som er oppgitt i innstillingstabellene.

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 lave 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.

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

Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Dampin-tensitet	Varighet i min.
Grønnsaker, friske						
Artisjokker, hele, damping	Dampkoker	2		100	-	30-35
Blomkål, hel, damping	Dampkoker	2		100	-	25-35
Dampe brokkolibuketter	Dampkoker	2		100	-	6-9
Dampe brekkbønner	Dampkoker	2		100	-	18-25
Dampe gulrøtter i skiver	Dampkoker	2		100	-	10-20
Dampe knutekål i skiver	Dampkoker	2		100	-	20-25
Dampe purre i ringer	Dampkoker	2		100	-	6-9
Dampe maiskolber	Dampkoker	2		100	-	30-40
Rødbete, hel, damping	Dampkoker	2		100	-	43-50
Hvit asparges, hel, damping	Dampkoker	2		100	-	7-15
Dampe spinat	Dampkoker	2		100	-	2-3
Dampe squash i skiver	Dampkoker	2		100	-	3-4
Grønnsaker, frosne						
Spinat	Dampkoker	2		100	-	15-25
Blomkål	Dampkoker	2		100	-	5-8
Grønne bønner	Dampkoker	2		100	-	6-10
Brokkoli	Dampkoker	2		100	-	6-7
Erter	Dampkoker	2		100	-	3-10
Gulrøtter	Dampkoker	2		100	-	4-6
Rosenkål	Dampkoker	2		100	-	5-10
Grønnsaksblanding, 1 kg	Dampkoker	2		100	-	10-15
Grønnsaksretter						
Grillerte grønnsaker	Universalpanne	3		275	-	10-15
Grønnsaksflan, damping	Porsjonsformer	1		100	-	50-70
Poteter						
Bakte poteter, delt i to	Universalpanne	1		160-180	-	45-60
Bakte poteter, delt i to	Universalpanne	2		180-190	1	40-50
Poteter med skall, hele	Dampkoker	2		100	-	35-45
Skelte poteter, delt i fire	Dampkoker	2		100	-	20-25

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Potetballer	Dampkoker	2		95	-	20-25
Potetprodukter, frosne						
Røstipoteter (snu av og til)	Universalpanne	2		200-220	-	20-30
Fylte potetlommer (snu av og til)	Universalpanne	2		190-210	-	15-25
Fylte potetlommer (snu av og til)	Universalpanne	2		200-220	-	18-28
Kroketter	Stekeplate	1		200-220	-	15-25
Kroketter (snu av og til)	Stekeplate	1		210-230	-	15-25
Pommes frites (snu av og til)	Stekeplate	1		190-210	-	20-30
Pommes frites, 2 høyder (snu av og til)	Universalpanne + stekebrett	3+1		200-220	-	30-40
Ris						
Basmatiris, 1:1,5	Flatt kokekar	1		100	-	20-30
Langkornet ris, 1:1,5	Flatt kokekar	1		100	-	20-30
Naturris, 1:1,5	Flatt kokekar	1		100	-	35-45
Forkokt ris, 1:1,5	Flatt kokekar	1		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Flatt kokekar	1		100	-	25-35
Korn						
Couscous, 1:1	Flatt kokekar	1		100	-	6-10
Hirse, hel, 1:2,5	Flatt kokekar	1		100	-	25-35
Polenta/maisgrøt, 1:5	Flatt kokekar	1		100	-	20-45
Byggryn, 1:2,5	Flatt kokekar	1		80-100	-	35-45
Linser, 1:2	Flatt kokekar	1		100	-	35-50
Bønner, hvite, bløtlagt; 1:2	Flatt kokekar	1		100	-	65-75
Semulegrynsboller	Dampkoker	2		95	-	6-10
Egg						
Eggestand av 2 egg	Åpent kokekar	1		80	-	14-16
Egg, hardkokte	Dampkoker	2		100	-	9-11
Egg, bløtkokte	Dampkoker	2		100	-	6-8

Dessert

Du kan tilberede forskjellige desserter på en enkel måte med apparatet.

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.

Tilberede risengrynsgrøt

1. Vei risen og tilsett 2,5 gang så mye melk som ris.
2. Fyll ris og melk maks. 2,5 cm høyt i en skål. Til store mengder kan du også bruke universalpannen.
3. Still inn som angitt i tabellen.
4. Rør etter steking. Resten av melken trekker seg raskt inn.

Kompott

Vei frukten og tilsett ca. 1/3 av fruktvekten i vann. Tilsett sukker og krydder etter smak. Still inn som angitt i tabellen.

Crème Caramel og Crème Brûlée

Fyll massen 2-3 cm opp i formene. Still de små formene direkte i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL. Det er ikke nødvendig med vannbad. Still inn som angitt i tabellen.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie.

Dersom formene er i svært tykt materiale, kan tilberedningstiden forlenges.

Dampnudler

Tilbered gjærdeigen etter oppskrift uten tilberedningstid. Legg de formede deigkulene i en smurt, perforert dampbeholder, størrelse XL, og la dem heve. Still inn

som angitt i tabellen.

Anbefalte innstillingsverdier

Anvendte varmetyper:

- ≡ Damping
- ☰ Hevetrinn

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / hevetrinn	Varighet i min.
Crème brûlée	Porsjonsformer	1	≡	85	20-30
Crème caramel	Porsjonsformer	1	≡	85	25-35
Dampnudler	Universalpanne	1	≡	100	25-30
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet	☰	1	300-360
Risengrynsgrøt, 1:2,5	Universalpanne	1	≡	100	35-45
Fruktkompott	Universalpanne	1	≡	100	10-20

Tilberedning av komplette måltider

I ditt apparat kan du tilberede komplette menyer samtidig, uten at smak smitter over eller aroma påvirkes.

Sett først retten med lengst tilberedningstid inn i ovnsrommet, og skyv de andre rettene inn etter hvert til passende tidspunkt. Slik blir alle rettene ferdige samtidig.

Damping

Den totale tilberedningstiden forlenges litt ved tilberedning av komplette måltider, med damp, fordi det slipper ut litt damp hver gang døren åpnes, og denne må varmes opp på nytt igjen.

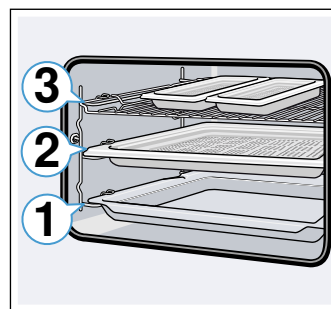
Følg angivelsene i de aktuelle avsnittene i dette kapitlet.

- oppvarmingstiden varierer, avhengig av rettens størrelse og vekt
- tilberedningstiden er uavhengig av mengden
- bruk kokekar som tåler damp
- dekk till sufflé med folie
- sett alltid universallpannen inn i høyde 1

Innsetningshøyder for tilbehøret

Skyv alltid tilbehøret inn i angitt rekkefølge:

- Høyde 3: rist med dampbeholdere, størrelse S
- Høyde 2: dampbeholdere, størrelse XL
- Høyde 1: universalpanne



Anbefalte innstillingsverdier

Anvendt varmetype:

- ≡ Damping

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Dypprosset laksefilet	Dampkoker uten hull, størrelse S	3	≡	100	20
Brokkoli	Perforert dampkoker, størrelse XL	2	≡	100	9
Skelte poteter, delt i fire	Perforert dampkoker, størrelse S	3	≡	100	25

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.

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	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Kaker i form					
Formkake i formen	Kranse-/brødform	1		140-160	60-80
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	1		140-160	20-40
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	1		150-170	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	1		150-160	65-75
Kaker på brett					
Formkake med tørt fyll	Stekeplate	1		160-180	20-40
Mørdeigskake med tørt fyll	Stekeplate	1		170-180	25-35
Kringle, uten fyll / krans	Stekeplate	1		150-160	35-45
Gjærbakst med tørt fyll	Stekeplate	1		150-170	20-35
Småbakst					
Muffins	Muffinsform	2		160-180	15-30
Småkaker	Stekeplate	1		150-160	25-35
Butterdeigsbakst	Stekeplate	2		170-190	25-50
Vannbakkels	Stekeplate	1		190-200	40-50
Småkaker	Stekeplate	2		140-160	15-30
Sprøytebakst	Stekeplate	2		140-150	25-40
Små gjærbakst	Stekeplate	1		150-160	30-40
Brød og rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Brødform	1		200-210	35-45
Pide (tyrkisk, flatt brød)*	Universalpanne	1		240-250	20-25
Rundstykker, søte, ferske	Stekeplate	1		170-190	15-20
Rundstykker, ferske	Stekeplate	1		180-200	25-35

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Kjøtt					
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180-190	120-140
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-220	140-160
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	1		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Lukket kokekar	1		190-210	45-55
Fiskefilet, naturelle, dampet	Lukket kokekar	1		190-210	15-35

Akrylamid i matvarer

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

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

Tips for tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

Generelt	■ Hold steketidene så korte som mulig. ■ La maten få en gylden farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. ■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Steking	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Maks. 180 °C med varmluf.
Småkaker	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Maks. 170 °C med varmluf. Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid.
Ovnsstekte pommes frites	Fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett slik at pommes fritesen ikke tørker ut.

Langtidssteking

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

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

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

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

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

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

Kokekar

Bruk et flatt kokekar, f.eks. et serveringsfat i porselen eller glass. Sett kokekaret i stekeovnen til forvarming.

Sett alltid det åpne kokekaret på risten i høyde 1.

Du finner mer informasjon i tipsene om langtidssteking etter innstillingstabellen.

Apparatet har oppvarmingsmodusen langtidssteking. Start driften bare hvis stekeovnen er helt avkjølt. La stekeovnen med kokekaret varmes opp i knappe 10 minutter.

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

Anvendt varmetype:

-  Langtidssteking

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min.
Fjærkre						
Andebryst, rosa, per 300 g	Åpent kokekar	1		6-8	95*	45-60
Kyllingbrystfilet, à 200 g, gjennom	Åpent kokekar	1		4	120*	45-60
Kalkunbryst, uten bein, 1 kg, gjennom	Åpent kokekar	1		6-8	120*	100-130
Svinekjøtt						
Svinestek av lend, 5-6 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		6-8	85*	130-180
Svinefilet, hel	Åpent kokekar	1		4-6	85*	45-70
Oksekjøtt						
Oksestek (hofte), 6-7 cm tykk, 1,5 kg, gjennom	Åpent kokekar	1		6-8	100*	150-190
Oksefilet, 1 kg	Åpent kokekar	1		4-6	85*	90-120
Roastbiff, 5-6 cm tykk	Åpent kokekar	1		6-8	85*	120-180
Oksemedaljonger/rumpsteak, 4 cm tykk	Åpent kokekar	1		4	85*	40-60
Kalvekjøtt						
Kalvestek, 4-5 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		6-8	85*	100-130
Kalvestek, 7-10 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		6-8	85*	150-210
Kalvefilet, hel, 800 g	Åpent kokekar	1		4-6	85*	70-120
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	1		4	80*	40-60
Lammekjøtt						
Ytrefilet av lam, beinfri, à 200 g	Åpent kokekar	1		4	85*	30-45
Lammelår uten bein, medium, ca. 1 kg, bundet	Åpent kokekar	1		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.

Bruk følgende innsetningshøyde til tørkingen:

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

Anvendt varmetype:

■  CircoTherm varmluft

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i timer
Kjernefrukt (epleringer, 3 mm tykke, per rist 200 g)	Rist	2		80	4-7
Steinfrukt (plommer)	Rist	2		80	8-10
Rotgrønnsaker (gulrøtter), revet, forvellet	Rist	2		80	4-7
Sopp i skiver	Rist	2		60	6-8
Urter, renset	1-2 rister	-		60	2-6

Konservering og safting

Apparatet er også egnet til konservering og safting.

Konservering

Du kan konservere frukt og grønnsaker i apparatet.

Advarsel – Fare for personskader!

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

Glass

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

Tips: Til rengjøring av glassene kan du bruke funksjonen Desinfisering.

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. Lekkene kan sprekke.

Ikke ta i 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 kantene 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 den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, 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

Åpne apparatdøren etter angitt tilberedningstid. Ta først sylteglassene ut av ovnsrommet når de er helt avkjølt.

Tørk ut av ovnsrommet etterpå.

Safting

Legg bærene i en bolle før saftingen og tilsett sukker. La stå i minst en time slik at de trekker til seg saft.

Ha så bærene over i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og sett den inn på høyde 2. Skyv inn universalpannen under den for å fange opp saften. Still inn som angitt i tabellen.

Etter tilberedningstiden helles bærene i en klut, og resten av saften presses ut.

Tørk ut av ovnsrommet etterpå.

Anbefalte innstillingsverdier

Tidene som er angitt i innstillingstabellen, er standardverdier for konservering av frukt og grønnsaker og safting av frukt. De kan bli påvirket av romtemperatur, antall glass, mengde, varme og kvaliteten på innholdet i glassene. Opplysningene gjelder for runde 1-litersglass.

Anvendt varmetype:

■  Damping

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Konservering					
Grønnsaker, f.eks. gulrøtter	1-liters sylteglass + dampkoker XL	1		100	30-120
Steinfrukt, f.eks. kirsebær, plommer	1-liters sylteglass + dampkoker XL	1		100	25-30
Kjernefrukt, f.eks. epler, jordbær	1-liters sylteglass + dampkoker XL	1		100	25-30

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Utpressing av saft					
Bringebær	Dampkoker	2	☹☹☹	100	30-45
Rips	Dampkoker	2	☹☹☹	100	40-50

Desinfisere flasker og hygiene

Du kan desinfisere kokekar og tåteflasker på en enkel måte med apparatet. Fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.

Desinfisere flasker

Rengjør alltid flaskene med en flaskebørste rett etter bruk. Vask dem deretter i oppvaskmaskinen.

Plasser flaskene slik i dampbeholderen, størrelse XL, at de ikke berører hverandre. Start programmet "Desinfisering". Tørk av apparatet etter desinfiseringen. Tørk av flaskene med en ren klut etter desinfiseringen.

Hygiene

Apparatet egner seg også til klargjøring av syltetøy- eller konserveringsglass med lokk.

Etterbehandling av syltetøy er også mulig. Dette forlenger syltetøyets holdbarhet.

Anbefalte innstillingsverdier

Bruk kun feilfrie, rene glass og lokk. Rengjør dem helst i oppvaskmaskinen først. Kokekaret må tåle varme og damp.

Anbefalt tid avhenger av glassene som brukes.

Anvendt varmetype:

- ☹☹☹ Damping

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Hygiene					
Klargjøre marmelade- eller sylteglass	Dampkoker XL	1	☹☹☹	100	10-15
Etterbehandle marmeladeglass	Dampkoker XL	1	☹☹☹	100	15-20
Sterilisere rene kokekar*	Dampkoker XL	1	☹☹☹	100	15-20
* Denne fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.					

Heve deigen med hevetrinn

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

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

Heving av deig

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

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

Etterheving av deig

Sett bakverket på den innsetningshøyden som er angitt i tabellen.

Tørk ut fuktigheten fra ovnsrommet før steking.

Anbefalte innstillingsverdier

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

Anvendt varmetype:

- ☹☹☹ Hevetrinn

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Trinn	Hevetrinn	Varighet i min.
Gjærdeig, søt						
F.eks. småkaker av gjærdeig	Bolle	1	☹☹☹	Heving av deig	1	30-45
	Universalpanne	1	☹☹☹	Etterheving av deig	1	10-20

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Trinn	Hevetrinn	Varighet i min.
Deig med mye fett, f.eks. panettone	Bolle	1	☐	Heving av deig	2	40-90
	Form på rist	1	☐	Etterheving av deig	2	30-60
Gjærdeig, krydret						
F.eks. pizza	Bolle	1	☐	Heving av deig	1	20-30
	Universalpanne	1	☐	Etterheving av deig	1	10-15
Brøddeig						
Loff	Bolle	1	☐	Heving av deig	1	30-40
	Universalpanne	1	☐	Etterheving av deig	1	15-25
Blandingsbrød	Bolle	1	☐	Heving av deig	1	25-40
	Universalpanne	1	☐	Etterheving av deig	1	10-20
Rundstykker	Bolle	1	☐	Heving av deig	1	30-40
	Universalpanne	1	☐	Etterheving av deig	1	15-25

Sous-vide

Sous vide-tilberedning betyr tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer mellom 50–95° C og 100 % damp.

Sous-vide-tilberedning er en skånsom måte å tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter på. Rettene er forseglet i en lufttett og varmebestandig vakuumpose som lukkes i en vakuumpakker.

Inne i vakuumposen bevares nærings- og aromastoffene. De lave temperaturene og den direkte varmeoverføringen medfører at et hvert ønsket tilberedningsnivå kan oppnås kontrollert. Det er nesten ikke mulig å tilberede maten for lenge.

Porsjoner

Ta hensyn til angivelsene om mengde og stykkestørrelse i innstillingstabellen. Ved større mengder og stykker må tilberedningstiden tilpasses tilsvarende. Apparatet kan tilberede maks. 2 kg mat med sous-vide.

De angitte mengdene for fisk, kjøtt og fjærkre tilsvarer en til to porsjoner. For grønnsaker og dessert er det angitt en mengde på fire personer.

Innsettingshøyder

Det kan tilberedes på inntil to høyder. Skyv universalpannen inn i høyde 1 slik at den kan samle opp kondens. Sett inn ristene over.

Hygiene

Advarsel – Helserisiko!

Sous vide-tilberedning foregår ved lave temperaturer. Vær derfor veldig nøye på å overholde følgende bruks-

og hygieneinstruksjoner:

- Bruk kun ferske matvarer av beste kvalitet.
- Vask og desinfiser hendene. Bruk engangshansker eller en grilltang.
- Vær ekstra nøye under tilberedning av hygienisk kritiske matvarer, som f.eks. fjærkre, egg og fisk.
- Vask og/eller skrell frukt og grønnsaker nøye.
- Hold alltid skjærebrett og overflater rene. Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- Pass på å oppbevare matvarene kaldt. Vakuumpakkede retter skal bare være i romtemperatur mens de klargjøres og deretter legges tilbake i kjøleskapet frem til tilberedningen starter. Klargjorte retter skal ikke oppbevares i mer enn 24 timer.
- Rettene er bare egnet til umiddelbar servering. Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt og ikke sett dem til oppbevaring, selv ikke i kjøleskapet. De er ikke egnet til gjenoppvarming.

Tips: Det er bakterier på overflaten til de fleste matvarer. Disse kan du drepe ved å holde vakuumpakket mat som ikke er tilberedt enda, i kokende vann i maks. 3 sekunder. På den måten blir ingrediensene bakteriefattige og hygienisk klargjort før tilberedning med sous-vide. Legg deretter vakuumposen i ovnsrommet for tilberedning med sous-vide.

Vakuumposer

Ved sous vide-tilberedning må du bare bruke varmebestandige vakuumposer som er beregnet på dette.

Vakuumposen skal bare brukes én gang. Ikke bruk den flere ganger.

Ikke tilbered maten i posen du kjøpte den i (f.eks. porsjonsfisk). Disse posene er ikke egnet for sous vide-tilberedning.

Vakuumering

Bruk et vakuumkammer som kan lage 99 % vakuum, til matvarene. Bare slik oppnår du en jevn varmeoverføring og et perfekt resultat.

Merk: Når du skal fylle vakuumposen, bretter du en 3–4 cm kant på posen og plasserer den i en beholder, f.eks. et målebeger.

Kontroller at vakuomet i posen er intakt før tilberedning. Pass på følgende:

- Det er ikke/knapt noe luft i vakuumposen.
- Forseglingssømmen er fullstendig.
- Det er ingen hull i vakuumposen. Ikke bruk steketermometer.
- Ikke legg kjøtt- eller fiskebiter oppå hverandre.
- Grønnsaker og dessert er vakuumert så flatt som mulig.
- For å sikre optimal lukking er det viktig at det ikke er matrester langs kanten av vakuumposen i området ved skjøten.

I tvilstilfeller skal du legge maten over i en ny pose og vakuumere på nytt.

Matvarer bør ikke vakuumeres mer enn en dag før tilberedning. Bare slik kan man unngå at det siver gasser ut av matvarene (f.eks. grønnsaker) som fører til redusert varmeoverføring eller at matvarene mister sin struktur og endrer tilberedningsegenskaper på grunn av vakuumtrykket.

Matvarenes kvalitet

Tilberedningskvaliteten avhenger 100 % av kvaliteten på råvarene. Bruk bare ferske matvarer av beste kvalitet. Bare slik er du sikret et godt tilberedningsresultat.

Tilberedning

Under vakuum tilberedes maten uten tap av aromastoffer. Vær oppmerksom på at vanlige mengder av smakstilsetning som krydder, urter og hvitløk kan virke mye kraftigere på smaken. Begynn derfor med halv mengde av det du pleier.

Ved råvarer av høy kvalitet holder det ofte å ha litt smør, salt og pepper i vakuumposen. Ofte er intensiveringen av de naturlige mataromaene allerede nok til å gi en smaksopplevelse.

Disse ingrediensene påvirker tilberedningen av maten

- Salt og sukker gir kortere tilberedningstid
- Syreholdige ingredienser, for eksempel sitron eller eddik, gir en fastere konsistens
- Alkohol eller hvitløk gir maten en ubehagelig bismak

Ikke legg de vakuumerte rettene oppå hverandre eller

for tett inntil hverandre på risten. Unngå at matvarene ligger inntil hverandre for å oppnå jevnest mulig varmefordeling. Sett alltid universalpannen i høyde 1 for å samle opp kondens.

Obs!

Fare for skader på innredningen

Bruk bare én vanntankfylling til sous-vide-tilberedning. Ikke bruk en ny vanntankfylling, ettersom det da vil samle seg mye vann på ovnsbunnen. Det kan renne vann ut av ovnsrommet.

Tilberedningen av mat fra innstillingstabellen er basert på rekkevidden til én vanntankfylling.

Ved en helt full vanntank gjelder følgende maksimale tilberedningstid, alt etter temperatur:

Temperatur i °C	maks. varighet i min
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Advarsel – Fare for skolding!

Det samler seg varmt vann på vakuumposen under tilberedningen. Bruk en gryteklut til å løfte forsiktig i vakuumposen slik at det varme vannet renner ned i universalpannen eller i formen. Ta deretter vakuumposen forsiktig ut. Bruk gryteklut.

Når tilberedningen er ferdig, skal du la ovnsrommet avkjøles før du tørker av ovnsbunnen med en svamp.

Tørk av vakuumposen utvendig, legg den på et rent fat og åpne med en saks. Ha maten og væsken over på fatet. Du kan bruke sjyen eller marinaden til å lage en saus.

Matvaren kan ferdigstilles på følgende måte etter sous-vide-tilberedningen:

Kjøtt: Brunes kort og på svært sterk varme i noen sekunder på hver side. Slik oppnås en sprø skorpe og stekearoma, uten oversteking.

Viktig: Tørk av kjøttet med et kjøkkenhåndkle før du har det i varm olje for å unngå fettsprut.

Grønnsaker: Brunes kort i panne for å oppnå stekearoma. Slik kan det smakes til eller blandes med andre ingredienser.

Fisk: Krydres, ha over varmt smør.

Forleng bruningstiden dersom matvaren ikke har nådd ønsket tilberedningsgrad gjennom sous vide-tilberedningen.

Server retten på forvarmede tallerkner og varm saus eller varmt smør, siden sous vide-tilberedningen foregår ved relativt lave temperaturer.

Type mat	Tilbehør	Varmety- pe	Temperatur i °C	Tilbered- ningstid i min	Tips/henvisning
Kjøtt					
Kalvestek, medium, 2 cm tykk	Rist + universalpanne		60	80	Vakuumeres med smør og rosmarin.
Oksestek (hofte, rygg osv.), blodig, 2–3 cm tykk	Rist + universalpanne		58	90	
Oksestek (hofte, rygg osv.), medium, 2–3 cm tykk	Rist + universalpanne		62	80	
Oksefilet, hel, blodig, 3–4 cm tykke	Rist + universalpanne		58	100	
Oksefilet, hel, medium, 3–4 cm tykk	Rist + universalpanne		62	90	
Svinemedaljonger (à 80 g)	Rist + universalpanne		63	75	Vakuumeres med smør og frisk basilikum.
Lammerygg uten bein	Rist + universalpanne		58	50	Vakuumeres med litt salt, smør og timian.
Fjærkre					
Andebryst (à 350 g)	Rist + universalpanne		62	70	Lag risser i fettlaget, strø litt salt og pepper på kjøttiden og vakuumer med en liten bit appelsinskall.
Kyllingbryst (à 250 g)	Rist + universalpanne		65	60	Vakuumeres med smør, litt salt og timian.
Fisk					
Torsk (à 140 g)	Rist + universalpanne		58	25	Vakuumeres med smør og litt salt.
Flyndre/steinbit (à 150 g)	Rist + universalpanne		58	30	
Gjørs (à 140 g)	Rist + universalpanne		60	20	
Grønnsaker					
Blomkål (500 g)	Rist + universalpanne		85	40 - 50	Vakuumeres med litt vann, smør, salt og muskat.
Sjampinjong, delt i fire (500 g)	Rist + universalpanne		85	20 - 25	Vakuumeres med smør, rosmarin, litt hvitløk og salt.
Sikori, delt i to (4–6 stk.)	Rist + universalpanne		85	40 - 45	Vakuumeres med appelsinsaft, sukker, salt, smør og timian.
Grønn asparges, hel (600 g)	Rist + universalpanne		85	20 - 30	Bevarer grønnfargen dersom den forvelles før vakuumering. Vakuumeres med smør, salt, litt sukker og pepper.
Gulrøtter, i skiver 0,5 cm (600 g)	Rist + universalpanne		90	70 - 80	Vakuumeres med appelsinsaft, karri og smør.
Poteter, skrelt og delt i fire (800 g)	Rist + universalpanne		95	35 - 45	Vakuumeres med smør og salt. Godt egnet til videre bearbeiding, f.eks. i salat.
Cherrytomater, hele eller delt i to (500 g)	Rist + universalpanne		58	25 - 35	Bland røde og gule cherrytomater. Vakuumeres med olivenolje, salt og sukker.
Gresskar, i 2 x 2 cm store terninger (600 g)	Rist + universalpanne		90	25 - 35	Tilberedningstiden kan variere avhengig av gresskartype.
Squash, i skiver 1 cm (600 g)	Rist + universalpanne		85	25 - 30	Vakuumeres med olivenolje, salt og timian.
Sukkerterter, hele (500 g)	Rist + universalpanne		85	5 - 10	Vakuumeres med smør og salt.

Type mat	Tilbehør	Varmety- pe	Temperatur i °C	Tilbered- ningstid i min	Tips/henvisning
Dessert					
Ananas, i skiver 1,5 cm (400 g)	Rist + universalpanne		85	70 - 80	Vakuumeres med smør, honning og vanilje.
Eple, skrelt, delt i skiver 0,5 cm (2-4 stk.)	Rist + universalpanne		85	15 - 25	Vakuumeres med karamellsaus. Tilberedningstiden kan variere avhengig av eplesort.
Bananer, hele (2-4 stk.)	Rist + universalpanne		65	20 - 25	Vakuumeres med smør, honning og vaniljestang.
Pære, skrelt, delt i båter (2-4 stk.)	Rist + universalpanne		85	25 - 35	Søtes med honning eller sukker.
Kumquat, delt i to (12-16 stk.)	Rist + universalpanne		85	75 - 80	Skylles i varmt vann og deles i to. Ta ut kjernen. Vakuumeres med smør, vaniljestang, honning og aprikosmarmelade.
Vaniljesaus (0,5 l)	Rist + universalpanne		80	15 - 25	Rør sammen 0,5 l melk, 1 egg, 3 eggehviter, 80 g sukker og frøene fra en vaniljestang og vakuumer.

Opptining

Opptiningstrinnet passer til opptining av dypfryst frukt, dypfrysede grønnsaker. Til opptining av bakevarer bruker du varmetypen 4D-varmluft. Fugl, kjøtt og fisk tines best i kjøleskapet.

Ta matvarene som skal tines, ut av emballasjen.

Legg dypfryst frukt og dypfrysede grønnsaker i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og skyv universalpannen inn under den. Dermed ligger ikke maten i opptiningsvannet, og væsken som drypper av, fanges opp. For dypfryst mat som skal beholde væsken, f.eks. dypfryst kremet spinat, bruker du universalpannen eller et kokekar på risten.

Legg bakevarene på risten.

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.

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

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Opptiningstrinn

Rett	Tilbehør	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Brød, rundstykker					
generelt	Stekeplate	1		50	40-70
Kaker					
Kake, saftig	Stekeplate	1		50	70-90
Kake, tørr	Stekeplate	1		60	60-75
Frukt, grønnsaker					
Bær	Dampkoker	2		30-40	10-15
Grønnsaker	Dampkoker	2		40-50	15-50

Oppvarming

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

Bruk helst flate, brede og temperaturbestandige fat.

Kalde fat forlenger oppvarmingsprosessen.

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

Ikke dekk til maten under oppvarmingen.

Sett maten i et kokekar på risten eller legg den rett på risten i høyde 1.

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

Anvendt varmetype:

-  Oppvarming

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

Varmholding

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

Ikke dekk til maten.

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

De forskjellige damptrinnene egner seg til varmhoding av:

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

Testretter

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

Iht. EN 60350-1.

Steking

Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke

nødvendigvis ferdig samtidig.

Innsettingshøyder ved steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3
- Stekebrett: Høyde 1

Eplepai

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

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

Merknader

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

Anvendte varmetyper:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

■ 1 = lav

■ 2 = middels

■ 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Dampinten-sitet	Varighet i min.
Steking						
Sprøtebakst	Stekeplate	1	≡	150-160*	-	25-40
Sprøtebakst	Stekeplate	1	⌒	140-150*	-	25-35
Sprøtebakst, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1	⌒	140-150*	-	30-40
Småkaker	Stekeplate	1	≡	160*	-	25-35
Småkaker	Stekeplate	1	⌒	150*	-	25-35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1	⌒	150*	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1	≡	160-170**	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1	⌒	160-170**	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1	⌒	150-160	1	10
					-	20-30
Eplepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	1	≡	180-200	-	60-70
Eplepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	1	⌒	170-180	-	60-80
* Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						
** Forvarm, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						

Dampe

Skyv alltid universalpannen inn under den perforerte dampbeholderen, størrelse XL hvis dette er oppgitt i tabellen. Væske som drypper, samles opp.

Innsettingshøyder ved damping i én høyde (bruk maksimalt 2,5 kg):

- Perforert dampbeholder, størrelse XL: Høyde 2

Innsettingshøyder ved damping i to høyder (bruk maksimalt 1,8 kg per høyde):

- Perforert dampbeholder, størrelse XL: Høyde 3
- Perforert dampbeholder, størrelse XL: Høyde 2

Anvendt varmetype:

- ≡ Damping

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Dampe					
Erter, frosne, to beholdere, à 1,8 kg	2 x dampkoker XL + universalpanne	3+2+1	≡	100	3-15**
Brokkoli, fersk, 300 g	Dampkoker XL	2	≡	100*	6-7***
Brokkoli, fersk, en beholder	Dampkoker XL	2	≡	100*	6-7***
* Forvarming					
** Kontrollen er avsluttet når 85 °C er nådd i det kaldeste punktet (se IEC 60350-1)					
*** En tilsvarende tilberedningsgrad mellom referanseprøve og hovedprøve oppnås når referanseprøven tilberedes i 5 minutter (opprettet som beskrevet i IEC 60350-1).					

Grilling

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

Anvendt varmetype:

- ≡ Grill stor flate

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Grilling					
Riste toast	Rist	3	≡	275	3-6
Biffburger, 12 stk.*	Rist	2	≡	275	20-30
* snu etter 2/3 av tiden					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001235958
980719
no