

A top-down photograph of a dining table with a wooden surface. Several people are seated around the table, their hands and arms visible as they interact with the food and drink. The table is set with various dishes, including a large seafood salad on a dark plate, a steak with yellow sauce on a white plate, and a dish of meat and vegetables. There are also glasses of wine, a small vase of yellow flowers, and a small glass of lemonade. The overall atmosphere is warm and inviting.

INNEBYGD STEKEOVN

[no] BRUKSVEILEDNING

C17MS22H0

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	4		Grunninnstillinger	20
	Viktige sikkerhetsanvisninger	5		Endre MyProfile	20
	Generelt	5		Liste over grunninnstillinger	20
	Mikrobølge	6		Fastsette favoritter	21
	Årsaker til skader	8		Døgninnstilling	21
	Generelt	8		Starte døgnfunksjon	21
	Mikrobølge	8		Avbryte døgnfunksjonen	21
	Miljøvern	9		Home Connect	22
	Energisparing	9		Installere	22
	Miljøvennlig håndtering	9		Fjernstart	22
	Bli kjent med apparatet	10		Innstillinger for Home Connect	22
	Betjeningsfelt	10		Fjerndiagnostisering	23
	Betjeningselementer	10		Datavern	23
	Hovedmeny	11		Samsvarserklæring	23
	Meny Varmetyper	11		Rengjøringsmiddel	23
	Ovnsromfunksjoner	12		Egnet rengjøringsmiddel	23
	Tilbehør	12		Overflater i ovnsrommet	24
	Medfølgende tilbehør	12		Holde apparatet rent	25
	Skyve inn tilbehør	13		Rengjøringsfunksjon	25
	Spesialtilbehør	13		Start	25
	Før første gangs idriftsetting	14		Avslutte	25
	Første gangs bruk	14		Etterrengjøring	25
	Rengjøre ovnsrommet	14		Fjerne grovt smuss	25
	Rengjøre tilbehør	14		Stiger	26
	Betjening av apparatet	15		Sett inn og ta ut stigen	26
	Slå apparatet av og på	15		Apparatdør	27
	Stille inn og starte apparatdrift	15		Ta av dekselet på døren	27
	Endre eller avbryte apparatdriften	15		Montering og utmontering av glassruter	28
	Varme opp apparatet raskt	16		Hva kan du gjøre ved feil?	29
	Tidsfunksjoner	16		Feiltabell	29
	Vise og skjule tidsfunksjoner	16		Maksimal driftsvarighet er overskredet	29
	Stille inn varselur	16		Ovnsromlamper	29
	Stille inn varighet	17		Kundeservice	30
	Tidsutsatt drift - "Ferdig om"	17		E-nummer og FD-nummer	30
	Kontrollere, endre eller slette innstillinger	17		Bake- og stekeassistent	30
	Barnesikring	17		Innstillingstips	30
	Automatisk barnesikring	17		Velge rett	30
	Engangsbarneisikring	18		Stille inn retter	31
	Mikrobølgefunksjonen	18		Programmer	31
	Kokekar	18		Innstillingstips	31
	Mikrobølge-effekttrinn	19		Velge rett	32
	Stille inn mikrobølge	19		Stille inn program	32
	Innstilling av mikrobølge-kombidrift	20			

	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	32
Silikonformer		32
Kaker og småbakst		32
Brød og rundstykker		36
Pizza, quiche og krydret bakverk		37
Grateng og soufflé		39
Fjærkre		40
Kjøtt		42
Fisk		45
Grønnsaker og tilbehør		46
Dessert		48
Eco-varmetyper		49
Akrylamid i matvarer		50
Langtidssteking		51
Tørking		52
Konservering		52
Heve deigen med hevetrinn		53
Opptining		54
Varme opp mat med mikrobølgefunksjonen		55
Varmholding		56
Testretter		57

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. 4000 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.

Mikrobølge

Advarsel – Brannfare!

- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig og kan forårsake skader. Apparatet må ikke brukes til å tørke matvarer og klær, eller til å varme opp tøfler, varmeputer med kjerner eller korn, svamper, fuktige kluter og lignende. Blant annet kan oppvarming av tøfler eller varmeputer føre til at de antennes, også flere timer etter oppvarming. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke.
- Matvarer kan ta fyr. Varm aldri opp matvarer i termopakker. Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn. Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Følg anvisningene i denne bruksanvisningen. Tørk aldri matvarer med mikrobølgefunksjonen. Tin aldri opp eller varm matvarer med lavt vanninnhold, som f.eks. brød, med for høy effekt eller for lenge.
- Matolje kan ta fyr. Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

Advarsel – Eksplosjonsfare!

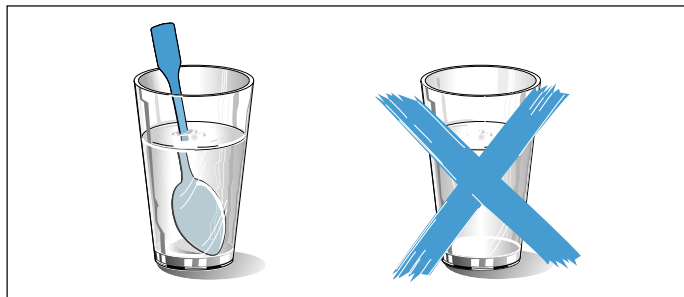
Væsker og andre næringsmidler i godt lukkede kokekar kan eksplodere. Varm aldri opp væsker eller andre næringsmidler i lukkede kokekar.

Advarsel – Fare for forbrenning!

- Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke på en eksplosjonsartet måte både under og etter oppvarming. Kok aldri egg med skall og varm heller aldri opp hardkokte egg. Tilbered ikke skalldyr eller skjell. Ved tilberedning av speilegg eller kokte egg må du først stikke hull på eggeplommen. På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skallet/skinnet sprekke. Stikk hull på skallet/skinnet før oppvarming.
- Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen. Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken. Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.
- Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg alltid angivelsene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Tørkefunksjonen på de høyeste trinnene ved ren mikrobølgebruk kobler automatisk inn et ekstra varmeelement og varmer opp ovnsrommet. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. Hold barn på avstand.
- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig. Det er ikke tillatt å bruke apparatet til tørking av mat eller klær eller oppvarming av tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende. Tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til forbrenninger dersom de blir for varme.

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

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

**⚠ Advarsel – Fare for personskader!**

- Uegnede kokekar kan sprekke. Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene, kan føre til at kokekaret sprekker. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes, kan kokekar og beholdere av metall eller kokekar med metalleder føre til gnistdannelse. Apparatet tar skade av det. Bruk aldri metallbeholdere når kun mikrobølgefunksjonen brukes.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Apparatet arbeider under høyspenning. Kabinettet må aldri fjernes.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

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

Årsaker til skader

Generelt

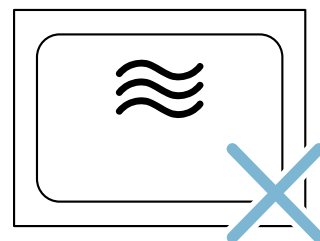
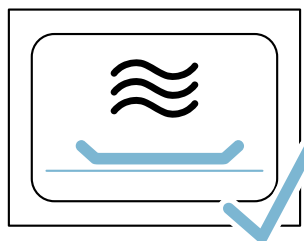
Obs!

- 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. Du må aldri brukes apparatet med skadet tetning eller uten tetning.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyve inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Mikrobølge

Obs!

- Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.
- Kombinasjon av tilbehør: Ikke bruk risten sammen med universalpannen. Dersom de skyves rett på hverandre, kan det dannes gnister. De må kun skyves inn i hver sin høyde.
- Ren mikrobølgedrift: Ved bruk av bare mikrobølge er universalpannen og bakebrettet uegnet. Det kan oppstå gnister, og ovnsrommet blir skadet. Bruk den medfølgende risten eller bruk mikrobølge i kombinasjon med en varmetype.
- Aluminiumsskåler: Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.
- Mikrobølgedrift uten mat: Bruk av apparatet uten at det er mat i ovnsrommet, fører til overbelastning. Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 18



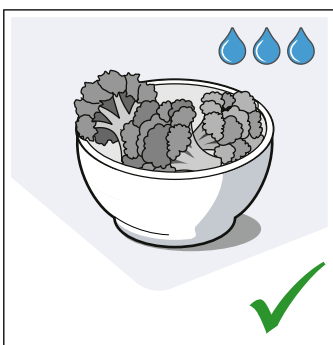
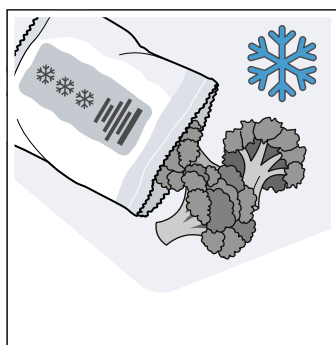
- Mikrobølgepopkorn: Ikke bruk for høy mikrobølgeeffekt. Effekten skal være på maks. 600 watt. Popkornposen må alltid legges på en glassplate. Glassruten kan sprekke som følge av overbelastning.

Miljøvern

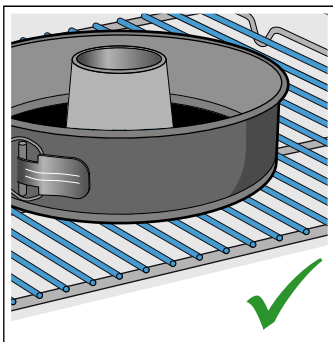
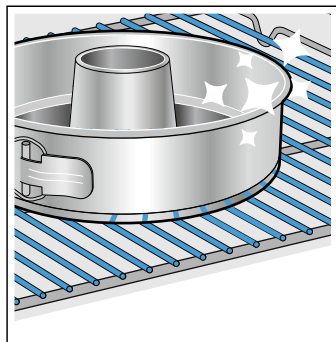
Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

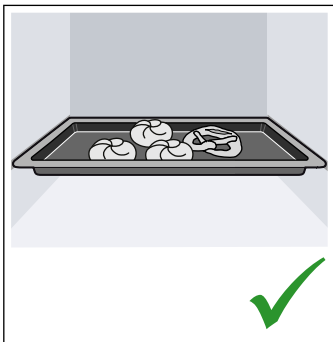
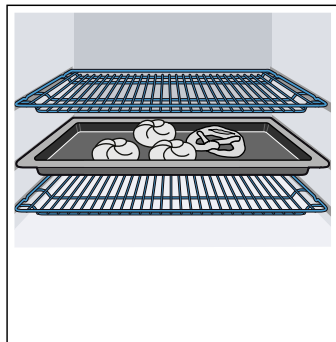
- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- La fryste matvarer tines opp før du legger dem i ovnsrommet.



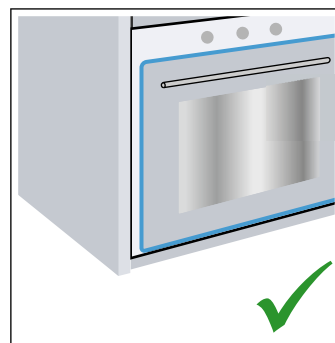
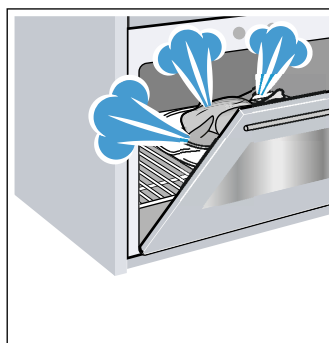
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.



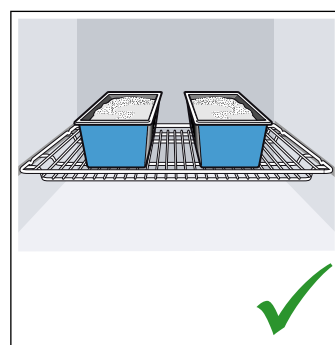
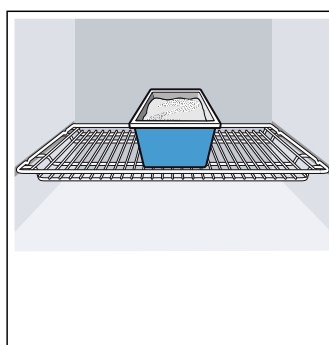
- Tilbehør som du ikke trenger, tas ut av stekeovnen.



- 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.



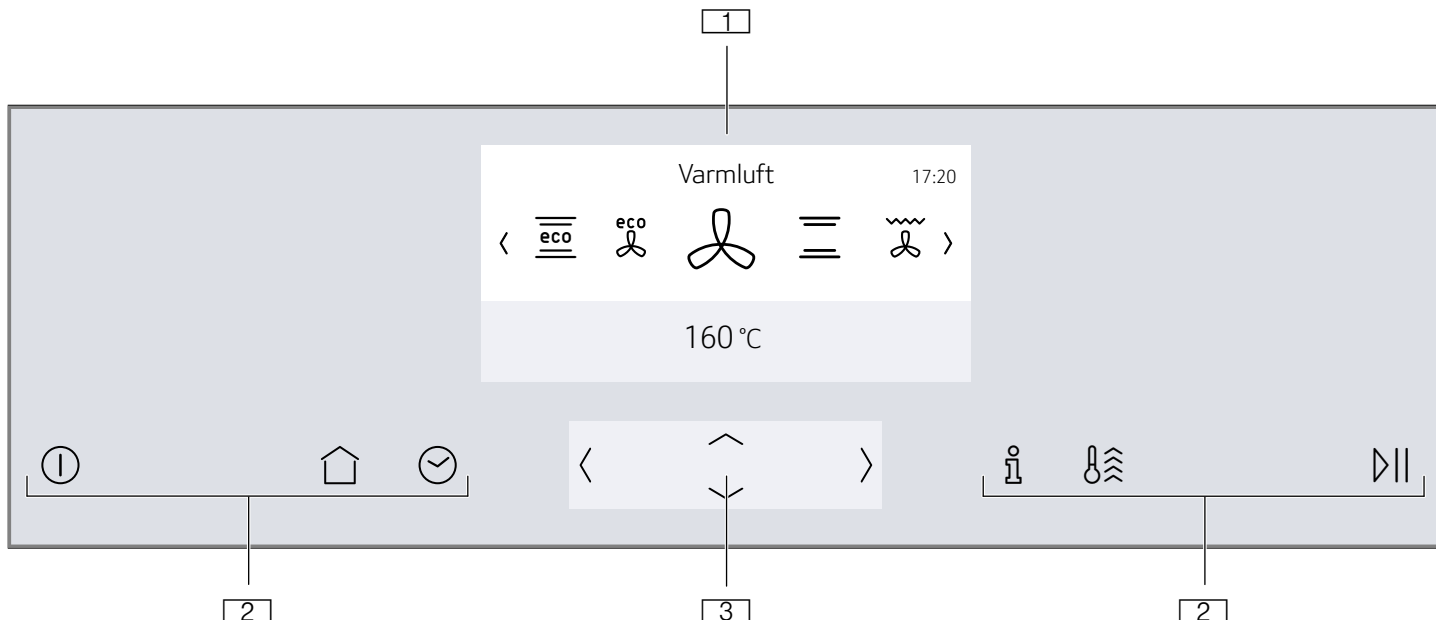
Bli kjent med apparatet

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

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



- 1 Display
- 2 Berøringsstaster
- 3 ShiftControl-betjeningselement

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
🏠 Hovedmeny	Velge driftstyper og innstillinger → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 15
🕒 Tidsfunksjoner	Stille inn varselur, varighet eller tidsuttatt drift "Ferdig om" → "Tidsfunksjoner" på side 16
🛡️ Barnesikring	Aktivere og deaktivere barnesikring → "Barnesikring" på side 17
ℹ️ Informasjon	Vise mer informasjon Vise aktuell temperatur → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 15
🔥 Hurtigoppvarming	Aktivere eller deaktivere hurtigoppvarming → "Varme opp apparatet raskt" på side 16
⏸ Start/stopp	Starte eller stoppe driften → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 15

ShiftControl-betjeningselement

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

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

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

Hovedmeny

Trykk på berøringstasten  for å komme til hovedmenyen.

Meny	Bruk
	Varmetyper Velg ønsket varmetype og temperatur for din rett → "Slå apparatet av og på" på side 15
	Mikrobølge Med mikrobølger kan du raskere tilberede, varme eller tine rettene dine. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 18
	Mikrobølge-kombinasjon Med denne funksjonen kan du bruke en varmetype i kombinasjon med mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 18
	Bake- og stekeassistent Innstillingsanbefalinger til baking og steking → "Bake- og stekeassistent" på side 30

	Mikrobølgeprogrammer Med disse kan du tilberede mat med mikrobølge. → "Programmer" på side 31
	MyProfile Individuell tilpasning av apparatinnstillingene → "Grunninnstillinger" på side 20
	Home Connect Assistent Koble apparatet til en mobil enhet → "Grunninnstillinger" på side 20
	Tørking Anvendes med mikrobølger eller EasyClean etter hver bruk.
	EasyClean Rengjøre lett tilsmussing i ovnsrommet → "Rengjøringsfunksjon" på side 25

Meny Varmetyper

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

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

eco 	Varmluft eco	30–275 °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 125-275 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energieffektklasse.
---	--------------	-----------	--

Ovnsromfunksjoner

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

Åpne ovnsdøren

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

Ovnsrombelysning

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

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

Merk: I grunninnstillingene kan du velge at ovnsrombelysningen ikke skal slås på under drift.
→ "Grunninnstillinger" på side 20

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.

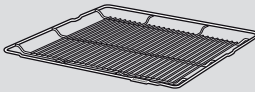
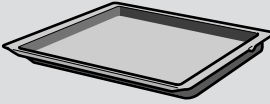
Merk: Hvor lenge kjøleviften fortsetter å gå, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 20

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. Risten er egnet for mikrobølgedrift.
	Universalpanne Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.

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

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

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

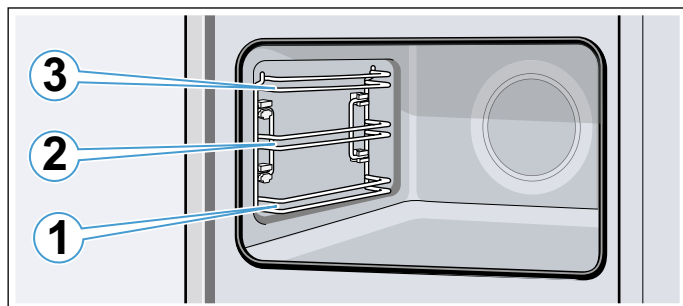
Mikrobølge

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

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

Skyve inn tilbehør

Ovnsrommet har tre innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.



I innsetningshøyde 1, 2 og 3 må du alltid skyve tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i en innsetningshøyde.

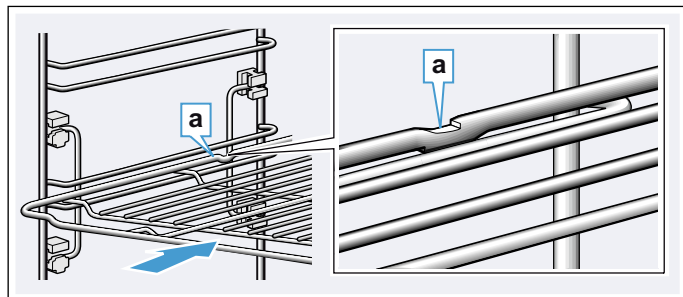
Merknader

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

Låsefunksjon

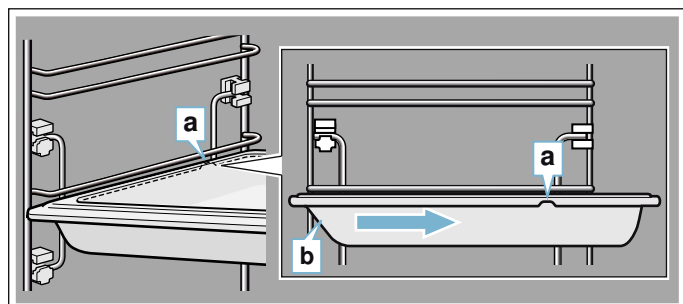
Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

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



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

Eksempel på bildet: universalpanne



Spesialtilbehør

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

Tilgjengelighet samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i 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 30

Tilbehør

Bake- og stekerist

Bakebrett

Universalpanne

Stekebrett, med slippbelegg

Universalpanne, med slippbelegg

Gratengpanne

Proff-stekepanne

Lokk til proff-stekepanne

Pizzabrett

Grillrist

Keramisk bakestein

Glassform, 5,1 liter

Glasspanne

Dampsett for stekeovn

Dekklister



Før første gangs idriftsetting

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

Første gangs bruk

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

Stille inn språk

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

Stille inn klokkeslett

1. Gå til nederste linje med tasten $\vee$.
2. Velg aktuell time med tasten $\langle$ eller $\rangle$.
3. Bytt til neste linje med tasten $\vee$.
4. Velg aktuelt minutt med tasten $\langle$ eller $\rangle$.
5. Trykk på tasten $\wedge$ inntil "Klokkeslett" vises.
6. Velg neste innstilling med tasten $\rangle$.

Stille inn dato

1. Gå til nederste linje med tasten $\vee$.
2. Velg aktuell dag med tasten $\langle$ eller $\rangle$.
3. Bytt til neste linje med tasten $\vee$.
4. Velg aktuell måned med tasten $\langle$ eller $\rangle$.
5. Bytt til neste linje med tasten $\vee$.
6. Velg aktuelt år med tasten $\langle$ eller $\rangle$.
7. Trykk på tasten $\wedge$ inntil "Dato" vises.
8. Ta i bruk innstillingene med tasten $\rangle$.
Første idriftsetting er avsluttet.

Merknader

- Du kan når som helst endre disse innstillingene i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 20
- Etter at apparatet er koblet til strømmen eller etter et strømbrydd, vises innstillingene for første gangs bruk i displayet.

Still inn Home Connect

1. Gå til den nederste linjen "Still inn med assistent" med tasten $\vee$.
2. Mer informasjon i kapitlet → "Home Connect" på side 22

Rengjøre ovnsrommet

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

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
2. Ta ut alle emballasjerester fra ovnsrommet, f.eks. isoporkuler.
3. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
4. Slå på apparatet med berøringstasten ①.
5. Still inn angitt varmetype og temperatur og start apparatet. → "Stille inn og starte apparatdrift" på side 15

Innstillinger

Varmetype	Varmluft $\mathcal{L}$
Temperatur	Maks.
Varighet	1 time

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

Rengjøre tilbehør

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

Betjening av apparatet

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

Slå apparatet av og på

Trykk på berøringstasten ① for å slå apparatet på eller av.

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

Display	Temperatur
Høy restvarme	over 120 °C
Lav restvarme	mellom 60 °C og 120 °C

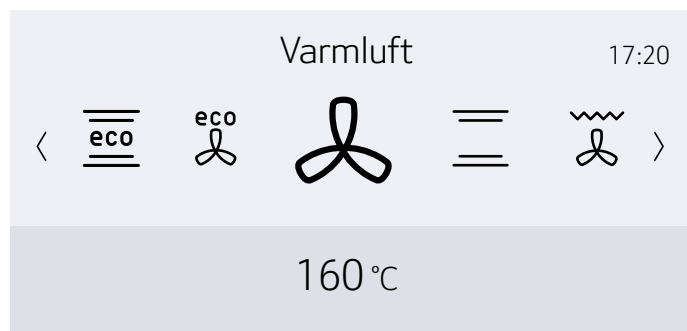
Merknader

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

Stille inn og starte apparatdrift

Eksempel: varmluft  med 170 °C

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



2. Velg varmetype med tasten < eller >.
3. Gå til neste linje med tasten ∨.
4. Velg temperatur med tasten < eller >.



Merk: Avhengig av driftstype kan du foreta flere innstillinger. Gå til neste linje med tasten ∨ for å foreta flere innstillinger. Velg innstilling med tasten < eller >.

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

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

Foreslåtte verdier

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

Oppvarmingsindikator

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

Driftstid

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

Vise aktuell temperatur

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

Den aktuelle temperaturen vises kort og bare under oppvarmingen.

Mer informasjon

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

Endre eller avbryte apparatdriften

Endre apparatdriften

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

Merknader

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

Avbryte apparatdriften

Hold berøringstasten  inne inntil apparatdriften er avbrutt.

Merk: Driftstyper som rengjøringsfunksjonen kan ikke avbrytes.

Varme opp apparatet raskt

Med funksjonen hurtigoppvarming kan du forkorte oppvarmingstiden.

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

Merknader

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

Aktivere hurtigoppvarming

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

Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

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

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

Vise og skjule tidsfunksjoner

Du viser og skjuler tidsfunksjonene ved å trykke på berøringstasten .

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

 Varselur	--:-- min s >
 Varighet	--:-- h min
 Ferdig om	17:20

Stille inn varselur

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

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

Merk: Når den innstilte tiden er utløpt, hører du et lydsignal. 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. Still inn varigheten med tasten < eller >.
 - Tasten < foreslått verdi 10 minutter
 - Tasten > foreslått verdi 30 minutter
5. Trykk på berøringstasten ▶|| for å starte den innstilte varigheten.

Når den innstilte varigheten er utløpt, hører du et lydsignal og apparatet avslutter driften automatisk. Trykk på berøringstasten ③ 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. Velg varighet med tasten >.
6. Naviger til linjen "→| Ferdig om" med tasten ∨.
7. Velg slutt klokkeslett med tasten >.
8. Trykk på berøringstasten ▶||.
Apparatet venter til et passende tidspunkt for å starte driften.

Når programmet er slutt, hører du et lydsignal og apparatet avslutter driften automatisk. Trykk på berøringstasten ③ for å slå av lydsignalet.

Kontrollere, endre eller slette innstillinger

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

Barnesikring

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

Apparatet er utstyrt med to forskjellige sperrer.

Sperre	Aktivere/deaktivere
Automatisk barnesikring	Via menyen MyProfile → "Grunninnstillinger" på side 20
Engangsbarnesikring	Via berøringstasten ④

Merk: Når du aktiverer en barnesikring, blir betjeningsfeltet sperret. Unntaket er berøringstastene ③ og ④. Du kan når som helst deaktivere barnesikringen.

Automatisk barnesikring

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

Aktivere

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

Avbryte

1. Hold berøringstasten 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. Velg "MyProfile" med tasten < eller >.
5. Bytt til neste linje med tasten ∨.
6. Velg "Automatisk barnesikring" med tasten < eller >.
7. Gå til nederste linje med tasten ∨.
8. Velg "Deaktivert" med tasten <.
9. Trykk på berøringstasten ②.
10. Bytt til neste linje med tasten ∨ for å lagre innstillingen.
"Automatisk barnesikring" er deaktivert.
11. 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.



Mikrobølgefunksjonen

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

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

Kokekar

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

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

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

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

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

Obs!

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

Test av kokekar

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

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

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

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



Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Medfølgende tilbehør

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

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

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

Mikrobølge-effekttrinn

Det finnes diverse effekttrinn som passer til forskjellige typer retter og tilberedning.

Ved bruk av mikrobølger må det alltid angis en varighet. Du kan bruke varigheten som foreslås, eller endre i de enkelte områdene.

Trinn	Matvarer	Maksimal varighet
90 W	Til opptining av ømfintlige retter	1 t 30 min
180 W	Til opptining og videre steking	1 t 30 min
360 W	Til tilberedning av kjøtt og oppvarming av ømfintlige retter	1 t 30 min
600 W	Til oppvarming og tilberedning av retter	1 t 30 min
maks.	Til oppvarming av væsker	30 min

Maks.-innstillingen er kun beregnet på oppvarming av væske og ikke til oppvarming av mat. For å beskytte apparatet reduseres den maksimale mikrobølgeeffekten trinnvis til 600 W i løpet av de første minuttene. Etter en avkjølingstid kan maksimal effekt brukes igjen.

Stille inn mikrobølge

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

Merk: Dersom du bruker mikrobølgefunksjonen svært ofte, kan du i grunninnstillingene endre "Drift etter innkobling" til mikrobølge.

1. Trykk på berøringstasten ① for å slå på apparatet.
2. Trykk på berøringstasten . Hovedmenyen vises.
3. Velg "Mikrobølge" med tasten < eller >.
4. Åpne mikrobølgemenyen med tasten . Det blir foreslått en mikrobølgeeffekt og en varighet.
5. Still inn ønsket mikrobølgeeffekt med tasten < eller >.
6. Gå til neste linje med tasten .
7. Still inn ønsket varighet med tasten < eller >.
8. Trykk på berøringstasten for å starte apparatet. Berøringstasten lyser rødt. Varigheten telles ned i displayet.

For å unngå kondens ved ren mikrobølgebruk kobler apparatet automatisk inn et ekstra varmeelement på trinnene 600 W og max. Ovnssrommet og tilbehøret blir varmt. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dette.

Merk: Du kan deaktivere denne funksjonen i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 20

Advarsel – Fare for forbrenning!

Tørkefunksjonen på de høyeste trinnene ved ren mikrobølgebruk kobler automatisk inn et ekstra varmeelement og varmer opp ovnsrommet. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. Hold barn på avstand.

Endre varighet

Varigheten kan endres med berøringstasten < eller > når som helst under driften.

Endre mikrobølgeeffekten

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

Varigheten er telt ned

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

Trykk på berøringstasten for å slå av lydsignalet.

Dersom du vil stille inn varighet på nytt, trykker du på berøringstasten .

Hvis ikke, slår du av apparatet med berøringstasten ①.

Stanse driften

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

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

Merk: Dersom du har endret basisinnstillingen for dette, må du passe på at mikrobølgene ikke fortsetter uten maten. → Side 20

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Avbryte driften

Trykk på berøringstasten ①.

Starte tørking

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

Obs!

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

1. La apparatet avkjøles.
2. Sterk tilsmussing i ovnsrommet må fjernes umiddelbart, og fuktighet skal tørkes bort fra ovnsbunnen.
3. Ved behov skal du trykke lett på berøringstasten ① for å slå på apparatet.
4. Trykk på berøringstasten for å vise driftstypene.
5. Velg tørking med tasten < eller >.
6. Gå til neste linje med tasten . Varigheten vises. Den kan ikke endres.
7. Gå til neste linje med tasten .
8. Trykk på berøringstasten . Tørkingen startes og avsluttes automatisk igjen etter ca. 10 minutter.
9. Åpen ovnsdøren og la den være åpen i 1 til 2 minutter for å slippe ut fuktigheten i ovnen.

Innstilling av mikrobølge-kombidrift

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

Tilgjengelige varmetyper:

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

1. Trykk på berøringstasten ① for å slå på apparatet.
2. Trykk på berøringstasten . Hovedmenyen vises.
3. Velg "mikrobølge-kombidrift " med tasten < eller >.
4. Trykk på berøringstasten . I displayet foreslås verdien "varmluft".
5. Still inn ønsket varmetype med berøringstasten < eller >.
6. Bytt til neste linje med tasten . Velg ønsket temperatur med tasten < eller >.
7. Bytt til neste linje med tasten . Still inn ønsket mikrobølgeeffekt med tasten < eller >.
8. Bytt til neste linje med tasten . Still inn ønsket varighet med tasten < eller >.
9. Trykk på berøringstasten . Apparatet starter driften. Varigheten telles ned i displayet.

Temperatur, mikrobølgeeffekt og varighet kan endres når som helst. Gå til det aktuelle feltet med tasten eller og still inn ønsket verdi med tasten < eller >.

Varigheten er telt ned

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

Trykk på berøringstasten for å slå av lydsignalet.

Dersom du vil stille inn varighet på nytt, trykker du på berøringstasten .

Hvis ikke, slår du av apparatet med berøringstasten ①.

Stanse driften

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

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

Avbryte driften

Trykk på berøringstasten ①.

Grunninnstillinger

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

Endre MyProfile

1. Trykk på berøringstasten ①.
2. Trykk på berøringstasten .
3. Velg "MyProfile " med tasten < eller >.
4. Bytt til neste linje med tasten .
5. Velg innstilling med tasten < eller >.
6. Naviger til utvalget med tasten .
7. Velg innstilling med tasten < eller >.
8. Trykk på berøringstasten .
9. Trykk på "lagre" med tasten for å lagre innstillingen.
Trykk på "forkast" med tasten for å forkaste innstillingen.

Liste over grunninnstillinger

Innstilling	Utvalg
Språk	Velge språk
Klokkeslett	Stille inn aktuelt klokkeslett
Dato	Stille inn aktuell dato
Favoritter	Velg varmetyper som skal vises i menyen Varmetyper → "Fastsette favoritter" på side 21
Signal tone	Kort varighet Middels varighet Lang varighet
Tastelyd	Slått av (unntak: tastelyd for berøringstast ① er på) Slått på
Lysstyrke i displayet	Kan stilles inn i 5 trinn
Klokke display	Digital Av
Belysning	I drift på I drift av
Barnesikring*	Kun tastesperre Dørsperre og tastesperre
Fortsett automatisk	Når døren lukkes. Ikke fortsett.
Automatisk barnesikring	Deaktivert Aktivert
Drift etter innkobling	Hovedmeny Varmetyper Mikrobølge Mikrobølge-kombidrift Bake-/stekeassistent Mikrob.programmer

Nattdemping	Slått av Slått på (displayet er dempet mellom kl. 22.00 og kl. 05.59)
Advarsel MB stekebrett	Vis Ikke vis
Merkelogo	Visninger Ikke vis
Tørking mikrobølge	Slått på Slått av
Vifte etterløpsti	Anbefalt Minimum
Home Connect	Slå WiFi på eller av → "Home Connect" på side 22 Stille inn forbindelse via Home Connect
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 "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. Velg "MyProfile" med tasten < eller >.
4. Gå til neste linje med tasten ∨.
5. Velg "Favoritter" med tasten < eller >.
6. Gå til neste linje med tasten ∨.
7. Velg varmetype med tasten < eller >.
8. Gå til neste linje med tasten ∨.
9. Velg "Aktivert" eller "Deaktivert" med tasten < eller >.
Merk: Hvis du velger "Aktivert", vises varmetypen i menyen Varmetyper. Hvis du velger "Deaktivert", vises ikke varmetypen i menyen Varmetyper.
10. Trykk på berøringstasten ③.
11. Trykk på "lagre" med tasten ∨ for å lagre innstillingen.
Trykk på "forkast" med tasten ∨ for å forkaste innstillingen.

Døgninnstilling

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

Starte døgnfunksjon

Før du kan benytte døgninnstillingen, må du aktivere den via Favoritter i grunninnstillingene. → "Fastsette favoritter" på side 21

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

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

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

Merknader

- Når døgnfunksjonen er startet, kan du ikke lenger endre noen innstillinger eller avbryte driften med berøringstasten ②.
- Driften avbrytes ikke om du åpner apparatdøren.

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

Avbryte døgnfunksjonen

Trykk på berøringstasten ① for å avbryte døgnfunksjonen.

Home Connect

Dette apparatet kan kobles til Wi-Fi og fjernstyres fra mobile enheter.

Hvis apparatet ikke er koblet på hjemmenettverket, fungerer det som en vanlig ovn uten nettverkstilkobling og kan fortsatt betjenes med displayet.

Hvorvidt Home Connect-funksjonen er tilgjengelig, avhenger av om Home Connect-tjenestene er tilgjengelige i ditt land. Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle land. Du finner mer informasjon om dette på www.home-connect.com.

Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksjonene i denne bruksanvisningen, også når du betjener apparatet med Home Connect-appen og ikke er hjemme. Du må også følge instruksjonene i Home Connect-appen. → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 5
- Betjening rett på apparatet har alltid forrang. Når dette gjøres, er det ikke mulig å betjene apparatet med Home Connect-appen.

Installere

For å kunne konfigurere Home Connect for ditt apparat trenger du:

- Et apparat som er koblet til strømmettet og slått på
- En smarttelefon eller et nettbrett med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android
- Home Connect-appen
- Den medfølgende installasjonsveiledningen for Home Connect
- Apparatet må være innenfor det trådløse hjemmenettverkets rekkevidde

Appen veileder deg gjennom hele prosessen. Følg instruksjonene i appen.

Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
WiFi	Slå på/av	Du kan slå den trådløse modulen på/av. Hvis Wi-Fi er aktivert, kan du benytte Home Connect-funksjonene. I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.
Nettverk	Koble til nettverk / Koble fra nettverk	Aktiver eller deaktiver nettverksforbindelsen ved behov (f.eks. når du drar på ferie). Etter deaktivering beholdes nettverksinformasjonen. Etter at du har slått på apparatet, venter du noen sekunder til det har koblet seg til nettverket igjen.
Koble til appen		Start tilkoblingsprosessen mellom appen og apparatet.
Fjernkontroll	av/på	Med Home Connect-appen får du tilgang til apparatets funksjoner. I deaktivert tilstand vises det kun hvilken modus apparatet er i.
Apparatinfo 		Displayet viser informasjon om nettverk og apparat.

Fjernstart

For at du skal kunne starte og betjene apparatet med Home Connect-appen, må du aktivere fjernstart. Hvis fjernstart er deaktivert, kan du kun vise apparatets tilstand i Home Connect-appen og foreta apparatinnstillinger der.

Merk: Enkelte steketyper kun kan startes på stekeovnen.

Fjernstart deaktiveres automatisk i følgende situasjoner:

- hvis du lar døren til stekeovnen stå åpen i 15 minutter etter aktivering av fjernstart
- hvis du lar døren til stekeovnen stå åpen i 15 minutter etter at steking er avsluttet

Hvis du starter stekeovnen, aktiveres fjernstart automatisk. Dermed kan du foreta endringer på den mobile enheten eller starte et nytt program.

Aktiver fjernstart

1. Trykk på berøringstasten  for å slå på apparatet.
2. Trykk på berøringstasten . Hovedmenyen vises.
3. Velg "Fjernstart " med tasten < eller >.
4. Aktiver fjernstart med tasten . Displayet viser .

Innstillinger for Home Connect

Home Connect kan nå som helst tilpasses dine behov.

Merk: Du finner Home Connect innstillingene i grunninnstillingene til apparatet. Hvilke innstillinger som vises i displayet, avhenger av om Home Connect er konfigurert og om apparatet er koblet til hjemmenettverket.

Fjerndiagnostisering

Ved feil kan kundeservice gå inn på ditt apparat ved hjelp av fjerndiagnostisering.

Kontakt kundeservice og påse at apparatet er koblet til Home Connect-serveren, og sjekk om fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land.

Merk: For mer informasjon om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, kan du gå inn på Hjelp og support-siden på Home Connect-nettstedet for landet ditt: www.home-connect.com

Datavern

Den første gangen apparatet kobles til et WLAN-nettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- entydig identifisering av enheten (bestående av nøkler og MAC-adressen til den innebygde Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen)
- sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-modulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen)
- aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet
- status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er først nødvendige den første gangen du skal bruke Home Connect-funksjoner.

Merk: Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Informasjon om datavern kan lastes ned i Home Connect-appen.

Samsvarserklæring

Herved erklærer Constructa Neff Vertriebs-GmbH at dette apparatet med trådløse funksjoner overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring (radiodirektivet) finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen www.neff-international.com.



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.
5 GHz bånd: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	NO	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk								

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.
Glassruter	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål.

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

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 25

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

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

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

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. Velg EasyClean  med tasten  eller .
 6. Gå til neste linje med tasten .
 7. Trykk på berøringstasten .
- Apparatet starter EasyClean. I displayet vises gjenværende varighet.

Avslutte

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

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

Etterrengjøring

1. Åpne apparatdøren og tørk opp gjenværende vann med en klut eller svamp som trekker til seg mye vann.
2. Glatte flater i ovnsrommet rengjøres med en oppvaskklut eller en myk børste. Smuss som er vanskelig å få bort, kan fjernes med en stålskrubb i rustfritt stål.
3. Fjern kalkrester med en klut dyppet i eddik. Vask deretter over med rent vann og tørk av med en myk klut (også under dørpakningen).
4. Slå av apparatet med berøringstasten .
5. Åpne ovnsdøren og la den stå på gløtt (ca. 30°) i ca. 1 time etter rengjøringen, slik at de emaljerte flatene i ovnsrommet tørker.

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.



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

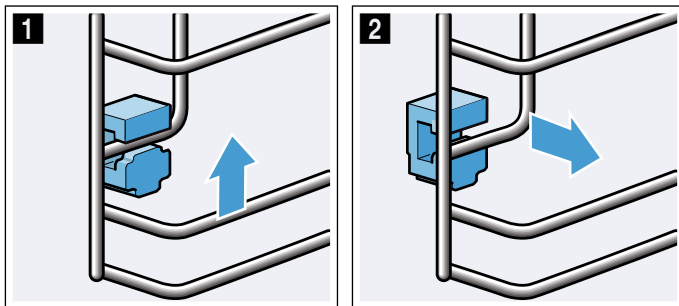
Sett inn og ta ut stigen

Advarsel – Fare for forbrenning!

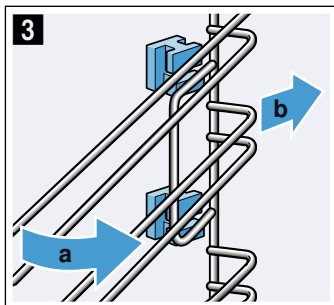
Stigene blir svært varme. Ta aldri på de varme stigen. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Hekte løs stigen

1. Trykk stigen foran oppover (figur **1**),
2. og hekt den løs (figur **2**).



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

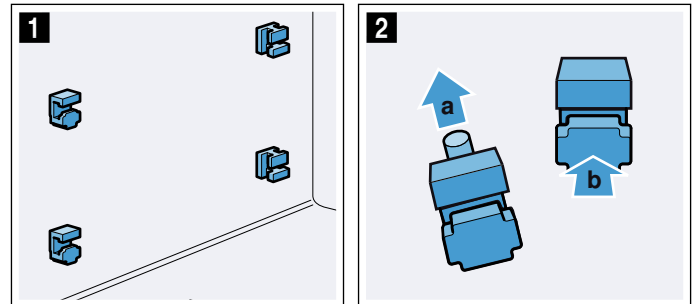


Rengjør stigen med oppvaskmiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigen er svært skitne.

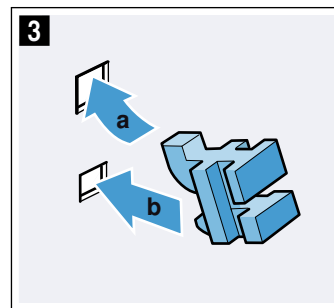
Sette inn holderne

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

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

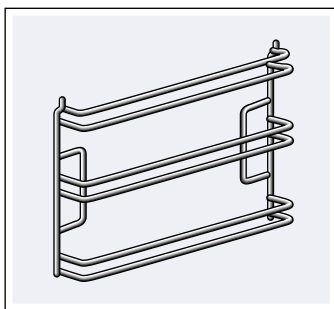


3. Sett inn holderen bak i det øvre hullet med kroken **a** og trykk den inn i det nedre hullet **b** (figur **3**).



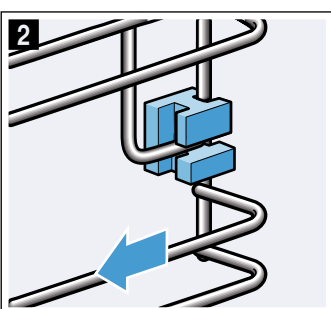
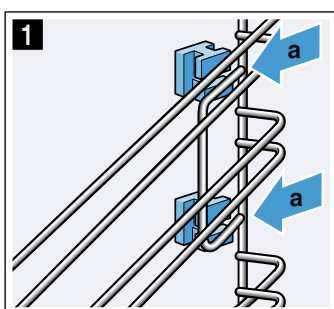
Sette inn stigen

Pass på når du skal sette inn stigen at skråskjæringen på stigen er øverst.

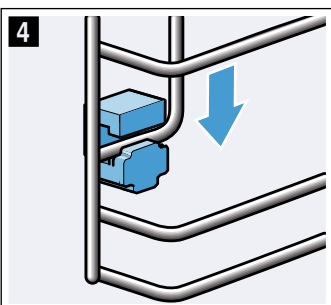
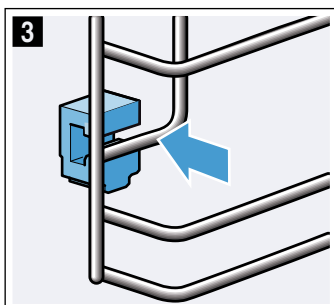


Stigene passer både på høyre og venstre side.

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



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



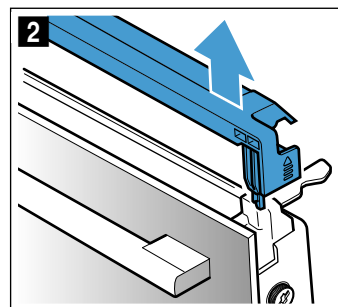
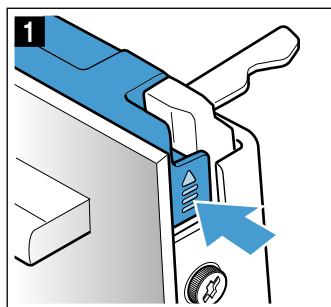
Apparatdør

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

Ta av dekselet på døren

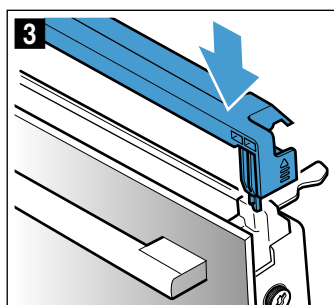
Innlegget i rustfritt stål i dørdekselet kan bli misfarget. Du kan ta ut dekselet for å rengjøre grundigere.

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



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

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



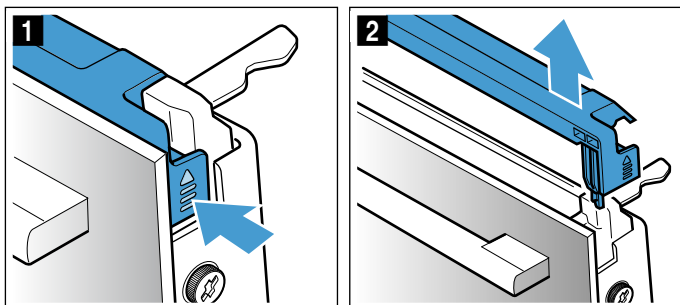
5. Lukk apparatdøren.

Montering og utmontering av glassruter

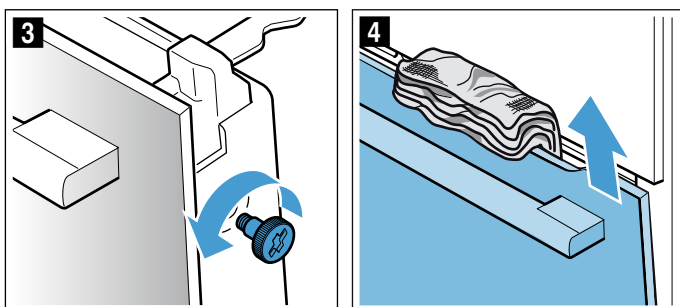
Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Demontere på apparatet

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



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

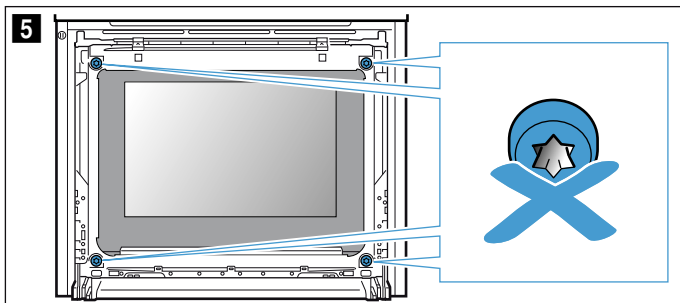


Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

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

Ikke skru av de fire svarte skruene på rammen (bilde 5).



⚠ Advarsel

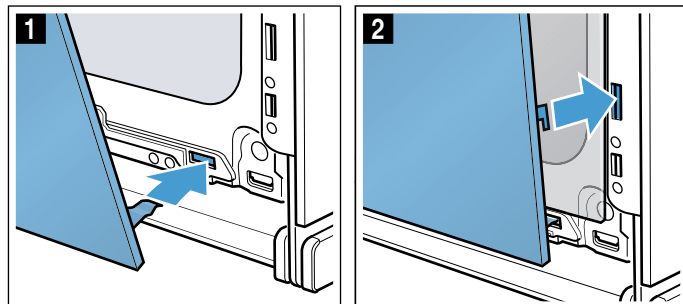
Fare for personskader!

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

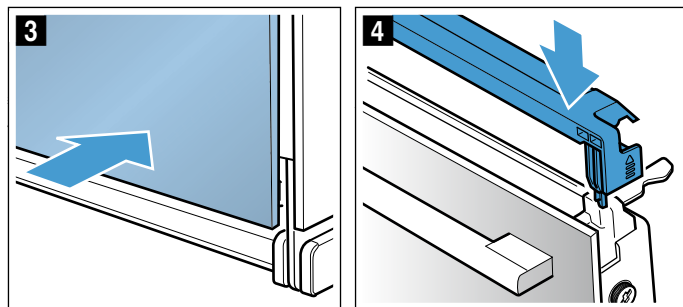
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Montere på apparatet

1. Skyv den fremre glassruten ned i holderne (bilde 1).
2. Lukk den fremre glassruten til begge de to hakene står ovenfor åpningen (bilde 2).



3. Trykk den fremre glassruten imot til den smekker hørbart på plass (bilde 3).
4. Åpne apparatdøren litt igjen og ta ut kjøkkenhåndkleet.
5. Skru i de to skruene på høyre og venstre side igjen.
6. Sett på dekselet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås (bilde 4).



7. Lukk apparatdøren.

Obs!

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

Hva kan du gjøre ved feil?

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

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

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.

Feiltabell

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet virker ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømnettet.
	Strømbrudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
Etter innkobling av en driftstype viser en melding i displayet at temperaturen er for høy.	Apparatet er ikke tilstrekkelig avkjølt.	La apparatet kjøles ned, og koble driftstypen inn igjen.
Apparatet kan ikke slås på; i displayet vises symbolet  .	Automatisk barnesikring er aktivert.	Hold inn touch-tasten  inntil symbolet  slukkes.
Det påslåtte apparatet kan ikke betjenes; i displayet vises symbolet  .	Barnesikringer er aktivert.	Hold inne touch-tasten  helt til symbolet  slukkes.
Apparatet varmer ikke opp, i displayet vises  .	Demomodus er aktivert i grunninnstillingene.	Koble apparatet fra strømnettet i ca. 10 sekunder (slå av sikringen i sikringsskapet), og deaktiver demomodus i grunninnstillingene innen tre minutter. → "Grunninnstillinger" på side 20
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
Ved bruk av kun mikrobølger blir ovnsrommet varmt.	Tørkefunksjonen er aktivert.	For å unngå kondensat ved ren mikrobølgebruk slår apparatet automatisk på overvarme i tillegg på trinnene 600 W og maks. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dette. Du kan deaktivere denne funksjonen i grunninnstillingene. Se opplysninger for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 18
Home Connect fungerer ikke som den skal.		Gå til www.home-connect.com

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.

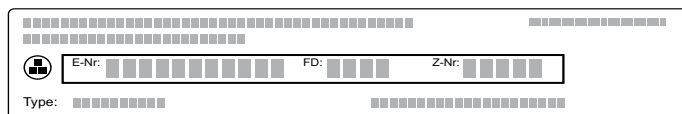
Ta kontakt med kundeservice dersom LED-pæren eller glassdekselet til pæren skulle bli defekt. Dekselet må ikke fjernes.

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 når du åpner ovnsdøren. På apparater med damp finner du typeskiltet bak dekselet.



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 servicepersonell ikke er gratis dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Bake- og stekeassistent

Med bake- og stekeassistenten kan du tilberede matvarer helt enkelt. Apparatet sørger for optimal innstilling.

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

Innstillingstips

- Stekerresultatet avhenger av kvaliteten på matvarene og typen kokekar. Bruk kun råvarer av god kvalitet og kjøtt med kjøleskapstemperatur for å oppnå best stekerresultat.
- Bake- og stekeassistenten hjelper deg med innstillingen av klassiske kaker, brød og steker. Apparatet velger selv den optimale varmetypen. En passende temperatur og steketid blir foreslått som du kan endre som du vil.
- Du ser informasjon om f.eks. kokekar, innsetningshøyde eller væsketilførsel for kjøtt. Ved noen retter må du f.eks. vende eller røre i maten under tilberedningen. I slike tilfeller vises en melding i displayet kort tid etter start. Et signal minner deg på det til rett tid.
- Råd om egnet kokekar samt tips og triks om tilberedning finner du bakerst i bruksanvisningen.

Velge rett

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

Retter
Formkakedeig i spring-/brødform
Sukkerbrød (6 egg)
Rullekake
Langpannekake med tørt fyll med gjærdeig
Krans/kringle
Småbakst butterdeig
Muffins, 1 nivå
Loff i brødform
Halvstekte rundstykker/bagett, forstekt
Dypfryst pizza med tynn bunn, 1 stk.
Pommes frites, dypfryst, 1 nivå
Potetgrateng av rå poteter
Ovnsstekte poteter
Lasagne, fersk
Marmorert svinestek uten svor
Kjøttpudding (1 kg)
Oksestek
Lammelår uten bein
Kylling, hel
Kyllinglår
Gås, hel (3–4 kg)

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. Velg "Bake- og stekeassistent" med tasten < eller >.
4. Gå til neste linje med tasten .
5. Velg ønsket kategori med tasten < eller >.
6. Gå til neste linje med tasten .
7. Velg ønsket rett med tasten < eller >.
8. Gå til neste linje med tasten .

I displayet vises de anbefalte innstillingene.

Merk: Ved enkelte retter kan du vise tilleggsinformasjon, f.eks. tips til innsetningshøyde og kokekar. Trykk da på tasten >. Når du vil gå tilbake til anbefalte innstillinger, trykker du på tasten <.

9. Ved behov kan du tilpasse de anbefalte innstillingene. Trykk da på tasten . Naviger med tasten  eller  til ønsket innstilling. Tilpass innstillingen med tasten < eller >.
 10. 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.

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

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

Ettersteking

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

Avbryte

Hold berøringstasten  inne inntil apparatdriften er avbrutt.

Slå av apparatet

Trykk på berøringstasten ① for å slå av apparatet.

Programmer

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

Ovnrommet 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.

Mikrobølge

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

Apparatet ber deg bruke kokekar som er egnet til mikrobølge. I kapittelet om mikrobølge finner du informasjon om hva slags kokekar som er egnet.

→ "Mikrobølgefunksjonen" på side 18

Velge rett

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

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

Stille inn program

Du føres gjennom hele innstillingsprosessen for valgte matvarer.

1. Trykk på berøringstasten ① for å slå på apparatet.
2. Trykk på berøringstasten .
3. Velg mikrobølgeprogrammer med tasten < eller >.
4. Gå til neste linje med tasten .
5. Velg ønsket mikrobølgeprogram med tasten < eller >.
6. Gå til neste linje med tasten .
7. Still inn vekten med tasten < eller >.
8. Gå først oppover med tasten  og bruk tasten > til å gå til neste linje.
Det vises en melding om hvilken innsettingshøyde og hva slags kokekar som skal brukes.
9. Trykk på berøringstasten  for å starte apparatdriften.

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

Noen programmer byr på muligheten til å ettersteke retten.

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

Er du ikke fornøyd med tilberedningsresultatet, kan du ettersteke maten.

Ettersteking

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

Avbryte

Trykk på berøringstasten ① for å avbryte driften.

Slå av apparatet

Trykk på berøringstasten ① for å slå av apparatet.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

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

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

Silikonformer

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

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

Kaker og småbakst

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

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

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

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn

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

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 18

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

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

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

Innsettingshøyder

Bruk angitte innsettingshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyde når du steker i én høyde:

- Høyde 1

Steking i to høyder:

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

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

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

Tilbehør

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

Rist

Skv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne eller bakeplate

Skv 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.

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:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min
Kaker i form						
Formkake, enkel	Kranse-/brødform	1		150-170	-	55-70
Formkake, enkel	Kranse-/brødform	1		160-180	90	30-40
Formkake, 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		170-190	90	35-45
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	1		150-170	-	20-40
Frukt- eller ostekake med mørdeigs- bunn	Springform Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Frukt- eller ostekake med mørdeig- bunn	Springform Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1		190-210	-	45-55
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1		180-200	-	50-60
Terte	Terteform, svart blikk	1		190-200	-	25-40
Terte	Terteform, svart blikk	1		190-210	-	25-40
* Forvarming						
** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	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	-	60-70
Gjærbakst i springform	Springform Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Gjærbakst i springform	Springform Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	1		160-170*	-	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	1		170-180	-	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Kaker på brett						
Formkake med fyll	Stekebrett	1		160-180	-	20-40
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		150-170	-	65-85
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	1		160-180	-	60-80
Sveitsisk pai	Universalpanne	1		190-210	-	45-55
Sveitsisk pai	Universalpanne	1		180-200	-	60-70
Gjærbakst med tørt fyll	Stekebrett	1		160-180	-	15-25
Gjærbakst med tørt fyll	Stekebrett	1		150-170	-	20-35
Gjærbakst med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		160-170	-	25-35
Gjærbakst med saftig fyll (frukt)	Universalpanne	1		180-200	-	30-45
Gjærbakst med saftig fyll, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-160	-	45-60
Kringle, krans	Stekebrett	1		150-170	-	30-40
Kringle, krans	Stekebrett	1		150-160	-	35-45
Rullekake	Stekebrett	1		190-210*	-	10-15
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	1		160-170	-	50-60
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	1		150-160	-	50-60
Strudel, søt	Universalpanne	1		190-210	-	55-65
Strudel, søt	Universalpanne	1		170-180	-	40-60
Strudel, frossen	Universalpanne	1		190-210	-	35-50
Strudel, frossen	Universalpanne	1		200-220	90	20-25
Småbakst						
Småkaker	Stekebrett	1		160**	-	25-35
Småkaker	Stekebrett	1		150**	-	20-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		140**	-	30-40
Muffins	Muffinsform	1		170-190	-	15-30
Muffins, 2 høyder	Muffinsformer	3+1		150-170*	-	20-30
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	1		160-170	-	30-40
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	1		150-160	-	30-40
Butterdeig	Stekebrett	2		170-190*	-	20-45
* Forvarming						
** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min
Butterdeig	Stekebrett	1	≡	180-200*	-	20-45
Butterdeigsbakst, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1	⌘	170-190*	-	20-45
Vannbakkels	Stekebrett	1	≡	200-220	-	30-45
Wienerbrød	Stekebrett	1	⌘	160-180	-	20-30
Wienerbrød	Stekebrett	1	≡	170-190	-	15-25
Småkaker						
Sprøytebakst	Stekebrett	1	≡	150-160**	-	20-30
Sprøytebakst	Stekebrett	1	⌘	140-150**	-	25-35
Småkaker	Stekebrett	2	⌘	140-160	-	15-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1	⌘	130-150	-	20-35
Marengs	Stekebrett	2	⌘	80-90*	-	120-150
Marengs, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1	⌘	80-90*	-	120-180
Makroner	Stekebrett	2	⌘	90-110	-	20-40
Makroner, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1	⌘	90-110	-	20-40
* Forvarming						
** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						

Tips om kaker og småbakst

Du vil finne ut om kaken er gjennomstekt.	Stikk med en blomsterpinne der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken faller sammen.	Bruk mindre væske neste gang. Eller still inn temperaturen 10 °C lavere og forleng steketiden. Vær oppmerksom på ingrediensene og tilberedningsinformasjonen som er angitt i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Smør bare bunnen av springformen. Etter steking løsner du kaken forsiktig med en kniv.
Fruktsaften renner ut.	Bruk en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst kleber seg sammen under steking.	Hvert bakeemne bør ha ca. 2 cm plass rundt seg. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Kaken er for tørr.	Still inn temperaturen 10 °C høyere og forkort steketiden.
Kaken er for lys.	Dersom både innsetningshøyde og tilbehør er korrekt, kan du forlenge steketiden eller øke temperaturen.
Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst.	Sett kaken inn på et høyere nivå neste gang.
Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst.	Sett kaken inn på et lavere nivå neste gang. Velg en lavere temperatur og forleng steketiden.
Formkaken blir for mørk bak.	Ikke plasser stekeformen helt inntil bakveggen, men plasser den midt på tilbehøret.
Kaken er for mørk.	Velg neste gang en lavere temperatur og forleng ev. steketiden.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en litt lavere temperatur. Bakepapir som går ut over platen kan påvirke luftsirkulasjonen. Skjær alltid til bakepapiret slik at det passer til bakeplaten. Pass på at stekeformen ikke står rett foran åpningene i bakveggen i ovnsrommet. Når du steker småbakst, må emnene være så like av størrelse og tykkelse som mulig.
Du har stekt i flere høyder. På den øverste platen er kakene mørkere enn på den nederste.	Bruk alltid 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 hvelles.	La kaken avkjøles i 5 til 10 minutter etter steking. Løsner den fremdeles ikke, kan du løsne den forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Neste gang må du smøre formen og strø over paneringsmel.

Brød og rundstykker

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

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

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

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyde når du steker i én høyde:

- Høyde 1

Steking i to høyder:

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

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

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

Tilbehør

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

Rist

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

Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den

temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.

Dypfryste produkter

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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

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

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

Obs!

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

Anvendte varmetyper:

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

Rett	Tilbehør	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Brød					
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	1		180-200*	30-40
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	1		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	1		230-240*	10-15
				200-210	40-50
* Forvarming					

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	1		230-240* 200-210	10-15 40-50
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	1		250-270	20-30
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	1		220-240	20-30
Rundstykker					
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	2		200-220	10-20
Boller, ferske	Stekebrett	1		170-180*	15-25
Boller, ferske	Stekebrett	1		160-170*	15-25
Boller, ferske, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-160*	20-30
Rundstykker, ferske	Stekebrett	1		180-200	25-35
Rundstykker, ferske	Stekebrett	1		170-190	25-35
Bagett, forstekt, avkjølt	Universalpanne	2		200-220	10-20
Rundstykker, frosne					
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	2		200-220	15-25
Saltbakst, deigemner	Rist	1		220-240	15-25
Saltbakst, deigemner	Rist	1		200-220	15-25
Croissant, deigemner	Stekebrett	1		150-170*	20-35
Toast					
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	2		290	5-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	2		250	5-15
Riste toast	Rist	3		290	3-6
* Forvarming					

Pizza, quiche og krydret bakverk

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

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

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

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn

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

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

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

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

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyde når du steker i én høyde:

- Høyde 1

Steking i to høyder:

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

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

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

Tilbehør

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

Rist

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

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:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Pizza						
Pizza, fersk	Stekeplate	1		200-220	-	20-30
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn	Pizzabrett	1		210-230	-	20-30
Pizza, avkjølt	Rist	1		210-230	-	10-20
Pizza, frossen						
Pizza, tynn bunn, 1 stk.	Rist	1		210-230	-	10-20
Pizza, tynn bunn, 1 stk.	Universalpanne	1		210-230	90	10-20
Pizza, tynn bunn, 2 stk.	Rist + stekebrett	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, tykk bunn, 1 stk.	Rist	1		180-200	-	20-30
Pizza, tykk bunn, 1 stk.	Universalpanne	1		180-200	90	15-25
Pizza, tykk bunn, 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		160-180	-	25-35
Pizzabagett	Rist	1		200-220	-	20-30
Pizzabagett, 2 stk.	Universalpanne	1		180-200	90	10-20
Mini-pizza	Rist	1		210-230	-	10-20
Minipizza, 9 stk.	Universalpanne	1		210-230	90	10-20
* forvarming						

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Krydrede kaker og quicher						
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Krydderkake i form	Springform Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Terteform, svart blikk	1		190-210	-	35-55
Quiche	Terteform, svart blikk	1		190-210	-	30-45
Paikake	Universalpanne	1		260-280*	-	10-20
Piroger	Gratengform	1		190-200	-	40-50
Empanada	Universalpanne	1		180-190	-	35-45
Empanada	Universalpanne	1		180-200	-	30-45
Børek	Universalpanne	1		180-200	-	35-45
Børek	Universalpanne	1		180-200	-	35-45
* forvarming						

Grateng og sufflé

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

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

Tilberedning med mikrobølge

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

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 18

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

Innsetningshøyder

Bruk alltid angitte innsetningshøyder.

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

■ Former på risten: Høyde 1

■ Universalpanne: Høyde 2

Suffléer kan du også tilberede i vannbad i universalpannen. Sett inn universalpannen på høyde 1.

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

Tilbehør

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

Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne

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

Kokekar

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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

Anvendte varmetyper:

- Varmluft
- Over-/undervarme
- Termogrilling
- Pizzatrinn

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Grateng, krydret av kokte ingredienser	Gratengform	1	≡	200-220	-	35-55
Grateng, krydret av kokte ingredienser	Gratengform	1	⌘	140-160	360	20-30
Grateng, søt	Gratengform	1	≡	170-190	-	45-60
Grateng, søt	Gratengform	1	⌘	140-160	360	25-35
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	1	⌘	160-180	-	50-60
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	1	≡	180-200	360	20-30
Lasagne, frossen, 400 g	Universalpanne	1	⌘	190-210	-	30-40
Lasagne, frossen, 400 g	Åpent kokekar	1	≡	200-210	180	20-25
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	1	⌘	170-180	-	50-65
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	1	⌘	170-190	360	20-25
Sufflé	Gratengform	1	⌘	160-170*	-	40-50
Sufflé	Gratengform	1	≡	180-200*	-	30-40
Sufflé	Porsjonsformer	1	≡	170-190	-	65-75
* forvarming						

Fjærkre

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

Steking på rist

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

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

Fyll opp til 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 i kombinasjon med mikrobølgeovn

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

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

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

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Stekeformer av metall eller leirgryter er bare egnet til steking uten mikrobølge. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 18

Grilling

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

Skyv risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere. Dryppende fett samles opp.

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

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

Merknader

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

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. $\frac{1}{2}$ til $\frac{2}{3}$ av den angitte tiden.

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

Tips

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

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

Anvendte varmetyper:

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

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Kylling						
Kylling, 1 kg	Åpent kokekar	1		200-220	-	60-70
Kylling, 1 kg	Lukket kokekar	1		230-250	360	25-35
Kyllingbrystfilet, à 150 g (grilling)	Rist	2		290*	-	15-20
Kyllingbrystfilet, 2 stk. à 150 g (grilling)	Åpent kokekar	1		190-210	180	25-30
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	2		220-230	-	30-35
Kyllingstykker, 4 stk. à 250 g	Åpent kokekar	1		190-210	360	20-30
Kyllingvinger, nuggets, frosne	Universalpanne	2		200-220	-	10-20
Kyllingvinger, nuggets, frosne, 250 g	Universalpanne	1		190-210	360	15-20
Broiler, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		200-220	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-220	360	30
					180	15-25
And og gås						
And, 2 kg	Åpent kokekar	1		180-200	-	90-110
And, 2 kg	Universalpanne	1		170-190	180	60-80
Andebryst, à 300 g	Rist	2		230-250	-	25-30
Gås, 3 kg	Åpent kokekar	1		160-170	-	120-150

* Forvarm i 5 min.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Gås, 3 kg	Åpent kokekar	1		170-190	180	80-90
Gåselår, à 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Gåselår, à 350 g	Universalpanne	1		170-190	180	30-40
Kalkun						
Kalkunkylling, 2,5 kg	Åpent kokekar	1		180-190	-	70-90
Kalkunkylling, 2,5 kg	Lukket kokekar	1		210-230	360	45-50
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Lukket kokekar	1		240-260	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Åpent kokekar	1		180-200	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Lukket kokekar	1		210-230	360	45-50
* Forvarm i 5 min.						

Kjøtt

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

Steking og surring

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

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

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

Steking på rist

På rist blir kjøtt spesielt sprøtt på alle sider.

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

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

Steking og surring i kokekar

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

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

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

Fyll litt væske til magert kjøtt. I kokekar av glass skal bunnen være dekket ca ½ høyt.

Mengden væske avhenger av 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.

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

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

Lukket kokekar

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

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

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

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

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

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

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn

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

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

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

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Stekeformer av metall eller leirgryter er bare egnet til steking uten mikrobølge. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 18

Obs!

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

Grilling

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

Skyv risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere. Dryppende fett samles opp.

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

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

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

Merknader

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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

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

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

Anvendte varmetyper:

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

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetnings- høyde	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min
Svinekjøtt						
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180-200	-	120-130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		180-200	180	40-50
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	1		190-200	-	130-140
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		220-230	-	70-80
Svinestek av lend, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		230-240	90	50-60
Svinefilet, 400 g	Rist	2		220-230	-	20-25
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		-	360	40-50
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	3		250	-	16-20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke (5 min forvarming)	Rist	3		290*	-	8-12
* Forvarming						
** må ikke vendes						
*** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under						
**** vendes etter 2/3 av tiden						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettsings- høyde	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min
Oksekjøtt						
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	1		210-220	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Lukket kokekar	1		180-200	90	30-40
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-220	-	130-140
Roastbiff, medium 1,5 kg	Åpent kokekar	1		220-230	-	60-70
Roastbiff, medium 1,5 kg	Åpent kokekar	1		240-260	180	30-40
Biff, 3 cm tykk, medium	Rist	2		290	-	15-20
Burger, 3-4 cm høy****	Rist	2		290	-	20-30
Kalvekjøtt						
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		160-170	-	100-120
Kalvestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-210	90	70-80
Kalveknokke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		200-210	-	100-110
Kalveknokke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		200-220	180	30
					90	30-40
Lammekjøtt						
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-190	-	50-70
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		240-260	360	30
					180	35-40
Lammerygg med bein**	Åpent kokekar	1		180-190	-	40-50
Lammerygg med bein**	Åpent kokekar	1		190-210	90	30-40
Lammekotelett***	Rist	2		290	-	12-18
Pølser						
Grillpølser	Rist	2		290	-	10-20
Kjøttretter						
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	1		170-180	-	70-80
Kjøttpudding, 1 kg + 50 ml vann	Åpent kokekar	1		170-190	360	30-40
* Forvarming						
** må ikke vendes						
*** Skyv inn universalpannen i innsettsingshøyde 1 under						
**** vendes etter 2/3 av tiden						

* Forvarming

** må ikke vendes

*** Skyv inn universalpannen i innsettingshøyde 1 under

**** vendes etter 2/3 av tiden

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 innsettingshøyden og temperaturen. Velg neste gang en lavere temperatur, og forkort ev. steketiden.
Skorpen er for tynn.	Hev temperaturen eller slå på grillen en kort stund etter at steketiden er over.
Steken ser fin ut, men sjyen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.
Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske.
Ved surring brunes kjøttet.	Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen og etterfyll væske etter behov under surringen.
Steken er ikke gjennomstekt.	Skjær opp steken. Tilbered sausen i stekegryten og legg de stekte skivene i sausen. Bruk bare mikrobølgen for å steke ferdig kjøttet.
Grillmaten blir for tørr.	Salt kjøttet først etter at det er grillet. Salt trekker væske ut av kjøttet. Ikke stikk hull i grillmaten når du snur den. Bruk grilltang.

Fisk

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

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

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

Steking og grilling på rist

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

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

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

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

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

Merknader

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

Steking og damping i kokekar

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

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

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

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

Lukket kokekar

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

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

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

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

Damping med mikrobølge

Du kan også dampe fisk med mikrobølgefunksjonen.

Bruk et lukket kokekar som kan brukes i mikrobølgeovn eller bruk en tallerken eller mikrobølge-spesialfolie for å dekke det til. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 18

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

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

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

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. ½ til ⅔ av den angitte tiden.

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

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

Anvendte varmetyper:

-  Termogrilling
-  Pizzatrinn
-  Grill stor flate
-  Mikrobølge

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Fisk						
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Åpent kokekar	1		170-190	-	20-30
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		250	90	15-20
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	1		-	600	3
					360	2-7
Fisk, grillet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Åpent kokekar	1		170-190	-	30-40
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Lukket kokekar	1		-	600	10
					360	10-15
Fiskefileter						
Fiskefilet, naturell, grillet	Rist	2		220*	-	15-25
Fiskefilet, naturell, dampet, 400 g	Lukket kokekar	1		-	600	4
					360	5-15
Fiskekoteletter						
Fiskekotelett, 3 cm tykk**	Rist	2		290	-	18-22
Fisk, frossen						
Fisk, hel 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	1		-	600	5
					360	7-12
Fiskefilet, naturell	Lukket kokekar	1		210-230	-	25-40
Fiskefilet, naturell, 400 g	Lukket kokekar	1		-	600	10-15
Fiskefilet, gratinert	Rist	2		220-240	-	35-45
Fiskefilet, gratinert, 400 g	Åpent kokekar	1		290	360	15-20
Fiskepinner***	Bakeplate	1		220-240	-	10-20
Fiskeretter						
Fisketerrin, 1000 g	Ildfast form	1		-	360	20-25
* forvarming						
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under						
*** snu av og til						

Grønnsaker og tilbehør

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

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

Tilberedning i kombinasjon med mikrobølgefunksjon

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

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

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

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

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

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

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

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Tilberedning i én høyde

Hold deg til opplysningene i tabellen.

Tilberedning i to høyder

Bruk Varmluft. Plater som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

Tilbehør

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

Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne eller bakeplate

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

Bakepapir

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

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige retter. Temperaturen og tilberedningstid avhenger av mengden og kvaliteten på matvarene. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov. Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. Hvis du forvarmer, reduserer du de angitte tidene med noen minutter.

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

Anvendte varmetyper:

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

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min
Grønnsaker, ferske						
Grønnsaker, ferske, 250 g*	Lukket kokekar	1		-	600	8-12
Grønnsaker, ferske, 500 g*	Lukket kokekar	1		-	600	10-15
Grønnsaker, frosne						
Spinat, 450 g*	Lukket kokekar	1		-	600	13-18
Grønnsaksblanding, 250 g + 25 ml vann*	Lukket kokekar	1		-	600	10-14
Grønnsaksblanding, 500 g + 25 ml vann*	Lukket kokekar	1		-	600	15-20
Grønnsaksretter						
Grillede grønnsaker	Universalpanne	3		290	-	10-15
Poteter						
Baktepoteter, delt i to	Universalpanne	1		160-180	-	45-60
Bakte poteter, delt i to, 1 kg	Universalpanne	2		200-220	360	15-20
Poteter med skall, hele, 250 g*	Lukket kokekar	1		-	600	10-13
Skrelte poteter, delt i fire, 500 g*	Lukket kokekar	1		-	600	12-15
Potetprodukter, frosne						
Røstipoteter (snu av og til)	Universalpanne	2		200-220	-	20-30
Fylte potetlommer (snu av og til)	Universalpanne	2		190-210	-	15-25
Kroketter	Bakeplate	1		200-220	-	15-25
Pommes frites (snu av og til)	Bakeplate	1		190-210	-	20-30
Pommes frites, 500 g	Universalpanne	2		250-270	180	15-20
Pommes frites, 2 høyder (snu av og til)	Universalpanne + bakeplate	3+1		200-220	-	30-40
Ris						
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	7-9
					180	13-16

* rør i maten én til to ganger

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Mikrobølge-effekt i watt	Varighet i min
Naturris, 250 g + 650 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	12-14
					180	22-27
Korn						
Couscous, 250 g + 500 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	6-8
Hirse, hel, 250 g + 600 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta, 125 g + 500 ml vann*	Lukket kokekar	1		-	600	6-8
Byggryn, 250 g + 750 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	11-13
					180	15-20
Egg						
Eggestand av 2 egg	Lukket kokekar	1		-	360	6-8
* rør i maten én til to ganger						

Dessert

Du kan tilberede yoghurt og forskjellige desserter med apparatet.

For tilberedning med mikrobølgefunksjon må du alltid bruke ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 18

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

Tilberede yoghurt

Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet. 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 koppe 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.

Pudding av puddingpulver

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

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

Tilberede risengrynsgrøt

1. Vei risen og tilsett 4 gang så mye melk som ris.
2. Fyll ris og melk i en høy bolle som tåler mikrobølgeovn.

3. Still inn som angitt i tabellen.
4. Med én gang melken stiger, rører du kraftig og reduserer mikrobølgeeffekten som angitt i tabellen. Rør flere ganger under koking.

Kompott

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

Rør om to til tre ganger under tilberedningen.

Popkorn for mikrobølgeovn

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

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

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Anbefalte innstillingsverdier

Anvendte varmetyper:

-  Hevetrinn
-  Mikrobølge

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Pudding av puddingpulver*	Lukket kokekar	1		-	600	5-8
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet		40-45	-	8-9h
Risengrynsgrot, 125 g + 500 ml melk*	Lukket kokekar	1		-	600	10
					180	20-25
Fruktkompott, 500 g	Lukket kokekar	1		-	600	9-12
Popkorn for mikrobølgeovn, 1 pose á 100 g**	Åpent kokekar	1		-	600	4-6
* rør i maten én til to ganger						
** legg den lukkede posen i kokekaret						

Eco-varmetyper

Varmluft 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 125-275 °C ved Varmluft eco og mellom 150-250°C ved Over-/undervarme eco. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Stek kun i én høyde.

Varmetypen Varmluft 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

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" 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 forskjellige rettene. Temperatur og steketid avhenger av delmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.

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

Anvendte varmetyper:

-  Varmluft Eco
-  Over-/undervarme eco

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Kaker i form					
Formkake i formen	Kranse-/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

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

Akrylamid i matvarer

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

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

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

Langtidssteking

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

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

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

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

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

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

Kokekar

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

Sett alltid det åpne kokekaret på risten i høyde 1.

Du finner mer informasjon i tipsene om langtidssteking etter innstillingstabellen.

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

Anvendt varmetype:

■  Langtidssteking

Rett	Kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min.
Fjærkre						
Andebryst, 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

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

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

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

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

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

Til tørking bruker du følgende innsetningshøyder:

- 1 rist: Høyde 2

- 2 rister: Høyde 3+1

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

Anvendt varmetype:

-  Varmluft

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

Konservering

Du kan konservere frukt og grønnsaker i apparatet.

Advarsel – Fare for personskader!

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

Glass

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

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

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

Klargjøring av frukt og grønnsaker

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

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

Frukt

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

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

Grønnsaker

Fyll grønnsakene i sylteglassene med varmt, kokt vann.

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

Gjøre ferdig konserveringen**Frukt**

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

Grønnsaker

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

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen, og sett dem på en ren klut. Ikke sett de varme glassene på kaldt eller vått underlag, da dette kan føre til at glassene

sprekker. Dekk til sylteglassene for å beskytte dem mot trekk. Klemmene skal først fjernes når glassene er kalde.

Anbefalte innstillingsverdier

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

Anvendt varmetype:

-  Varmeluft

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

Heve deigen med hevetrinn

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

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

Heving av deig

For heving av deigen fyller du 200 ml vann i bunnen av ovnsrommet.

Obs!**Overflateskader**

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

Ha deigen i en skål som tåler varme, og sett den på risten. Still inn som oppgitt i tabellen.

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

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

Etterheving av deig

Sett bakverket på den innsetningshøyden som er angitt i tabellen.

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

Anvendt varmetype:

-  Hevetrinn

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Gjærdeig, søt	Bolle	1		35-40	25-30
	Stekeplate	1		35-40	10-20
Gjærdeig, tung med mye fett	Bolle	1		35-40	20-40
	Stekeplate	1		35-40	15-25

Opptining

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

Ta de frosne matvarene ut av emballasjen og legg dem i et mikrobølgeegnet kokekar på risten. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 18

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

nødvendig. Opptining er ofte mer vellykket hvis det gjøres i flere trinn. Disse er oppgitt under hverandre i tabellen.

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

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

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

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

Anvendt varmetype:

■  Mikrobølge

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varmety-pe	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Brød, rundstykker						
Brød, 500 g	Åpent kokekar	1		-	180	3
				-	90	10-15
Rundstykker	Rist	1		140-160	90	2-4
Kake						
Kake, saftig, 500 g	Åpent kokekar	1		-	180	2
				-	90	10-15
Kake, tørr, 750 g	Åpent kokekar	1		-	90	10-15
Kjøtt og fjærkre						
Kylling, hel, 1,2 kg*	Åpent kokekar	1		-	180	10
				-	90	10-15
Fjærkre i stykker, 250 g*	Åpent kokekar	1		-	180	10
				-	90	10-15
And, 2 kg*	Åpent kokekar	1		-	180	10
				-	90	40-50
Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek (rått kjøtt) 800 g*	Åpent kokekar	1		-	180	15
				-	90	10-15
Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek (rått kjøtt) 1 kg*	Åpent kokekar	1		-	180	15
				-	90	20-30
Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek (rått kjøtt) 1,5 kg*	Åpent kokekar	1		-	180	15
				-	90	25-35
* vendes etter halve tiden						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varmety-pe	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Kjøtt i stykker eller skiver, f.eks. for gulasj (rått kjøtt), 500 g*	Åpent kokekar	1		-	180	8
				-	90	5-10
Kjøttdeig, blandet, 200 g*	Åpent kokekar	1		-	90	8-15
Kjøttdeig, blandet, 500 g*	Åpent kokekar	1		-	180	5
				-	90	10-15
Kjøttdeig, blandet, 1000 g*	Åpent kokekar	1		-	180	10
				-	90	20-30
Fisk						
Fisk, hel, 300 g*	Åpent kokekar	1		-	180	3
				-	90	10-15
Fiskefilet, 400 g*	Åpent kokekar	1		-	180	5
				-	90	10-15
Frukt, grønnsaker						
Bær, 300 g	Åpent kokekar	1		-	180	5-10
Grønnsaker, 600 g	Åpent kokekar	1		-	180	10
				-	90	8-13
Annet						
Myke opp smør, 125 g	Åpent kokekar	1		-	90	7-9
* vendes etter halve tiden						

Varme opp mat med mikrobølgefunksjonen

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

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

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

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

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

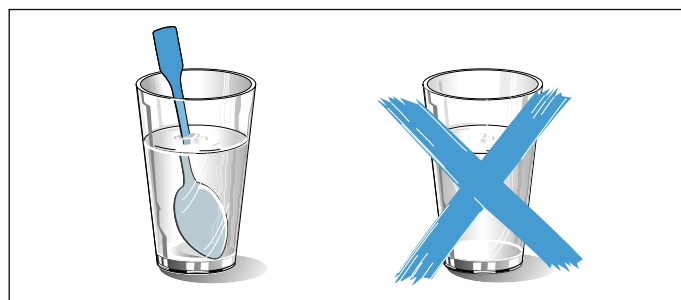
Hvis du varmer opp babymat, må du sette flaskene på risten uten smokk eller lokk. Rist godt, eller rør om etter oppvarmingen. Sjekk alltid temperaturen.

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

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

Advarsel – Fare for skålding!

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



Obs!

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

Tabellen gjelder for innsetting av rettene i kaldt ovnsrom.

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

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

Tørk ut av ovnsrommet etter tilberedningen.

Anvendt varmetype:

■  Mikrobølge

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Varme opp drikke						
200 ml (rør kraftig om)	Åpent kokekar	1		-	max	1-3
400 ml (rør kraftig om)	Åpent kokekar	1		-	max	2-6
Varme opp babymat						
Melkeflasker, 150 ml (rør kraftig om)	Åpent kokekar	1		-	360	1-3
Grønnsaker, avkjølt						
250 g	Lukket kokekar	1		-	600	3-8
Grønnsaker, frosne						
løs, 250 g	Lukket kokekar	1		-	600	8-12
Spinatblanding, frossen i blokk, 450 g	Lukket kokekar	1		-	600	11-16
Retter, avkjølt						
Tallerkenrett, 1 porsjon	Lukket kokekar	1		-	600	4-8
Suppe, gryterett, 400 ml	Lukket kokekar	1		-	600	5-7
Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Lukket kokekar	1		-	600	5-10
Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potetgrateng	Åpent kokekar	1		-	600	5-10
Retter, frosne						
Tallerkenrett, 1 porsjon	Lukket kokekar	1		-	600	11-15
Suppe, gryterett, 200 ml (rør kraftig om)	Lukket kokekar	1		-	600	4-6
Tilbehør, 500 g, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Lukket kokekar	1		-	600	7-10
Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potetgrateng	Åpent kokekar	1		180-200	180	20-25

Varmholding

Du kan holde ferdig tilberedte retter varme med varmetypen over-/undervarme på 70 °C. På denne måten unngår du kondens og må ikke tørke ut av ovnsrommet.

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

Testretter

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

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

Steking

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

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.

Sukkerbrød

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

Merknader

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

Anvendte varmetyper:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Steking					
Sprøtebakst	Bakeplate	1		150-160*	20-30
Sprøtebakst	Bakeplate	1		140-150*	25-35
Småkaker	Bakeplate	1		160*	25-35
Småkaker	Bakeplate	1		150*	20-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140*	30-40
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
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					

Grilling

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

Anvendt varmetype:

-  Grill stor flate

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Grilling					
Riste toast	Rist	3		290	3-6
Biffburger, 12 stk.*	Rist	2		290	20-30
* snu etter 2/3 av tiden					

Tilberedning med mikrobølge

For tilberedning med mikrobølgefunksjon må du alltid bruke ildfaste kokekar som tåler mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 18

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

Merk: For å kontrollere egnethet for ren mikrobølgebruk aktiverer du tørkefunksjonen i grunninnstillingene.
→ "Grunninnstillinger" på side 20

Anvendte varmetyper:

-  Varmluft
-  Termogrilling
-  Mikrobølge

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001399869
981109
no