



Innebygd stekeovn

[no] Bruksanvisning og installasjonsveiledning

B47FS26G0

# Innholdsfortegnelse

## BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	4
3	Miljøvern og innsparing.....	5
4	Bli kjent med.....	6
5	Tilbehør.....	9
6	Før første gangs bruk.....	11
7	Grunnleggende betjening.....	12
8	Damp.....	13
9	Tidsfunksjoner.....	16
10	Steketermometer.....	17
11	Bake- og stekeassistent.....	19
12	Dampprogrammer.....	20
13	Barnesikring.....	21
14	Hurtigoppvarming.....	22
15	Døgninnstilling.....	22
16	Grunninnstillingene.....	23
17	Home Connect.....	24
18	Rengjøring og pleie.....	25
19	Rengjøringsfunksjon.....	28
20	Stiger.....	29
21	Apparatdør.....	29
22	Utbedring av feil.....	33
23	Avfallsbehandling.....	35
24	Kundeservice.....	35
25	Samsvarserklæring.....	36
26	Slik gjør du det.....	36
27	MONTERINGSANVISNING.....	47
27.1	Generelle monteringsanvisninger.....	47

## 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

### 1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.

- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

### 1.2 Korrekt bruk

Dette apparatet er kun beregnet på innbygging. Følg den spesielle monteringsveiledningen.

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- i en høyde på 2000 m over havet

### 1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

### 1.4 Sikker bruk

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.

→ "Tilbehør", Side 9

#### ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

- ▶ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.
- ▶ Dersom det kommer røyk, må apparat slås av, eller støpselet må trekkes ut og døren må holdes lukket, slik at eventuelle flammer kveles.

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementene og ta fyr.

- ▶ Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming og tilberedning.
- ▶ Bakepapiret må alltid klippes til eller holdes på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform.

### **⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
  - ▶ Barn under 8 år må holdes unna.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme.
- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Alkoholholdig damp kan antennes i det varme ovnsrommet.

- ▶ Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- ▶ Ta aldri på de varme delene.
- ▶ Hold barn på avstand.

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ 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 et varmt ovnsrom.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømnettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 35

### **⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!**

I betjeningsfeltet eller betjenings-elementene er det innebygd permanentmagneter. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Bærere av elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

### **⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!**

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

## 1.5 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker en dampfunksjon.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Vannet i vanntanken kan bli svært varmt under videre bruk av apparatet.

- ▶ Tøm vanntanken hver gang apparatet har blitt brukt med damp.

Det dannes varm damp i ovnsrommet.

- ▶ Ikke stikk hånden inn i ovnsrommet når apparatet brukes med damp.

Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skvulpe over.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene innen i ovnsrommet (eksplosivere). Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- ▶ Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken.
- ▶ Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

## 1.6 Steketermometer

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade.

- ▶ Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

---

## 2 Unngå materielle skader

### 2.1 Generelt

#### OBS!

Hvis det er gjenstander på bunnen av ovnsrommet når temperaturen er over 50 °C, vil det oppmagasineres varme. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

- ▶ Ikke plasser tilbehør, bakepapir eller folie (uansett type) på bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Kokekar må kun settes på bunnen av ovnsrommet når det er stilt inn temperaturer på under 50 °C.

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanndamp. Bunnen i ovnsrommet kan ta skade av vekslende temperatur i bunnen av ovnsrommet.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.
- ▶ Aldri sett kokekar med vann på bunnen av ovnsrommet.

Hvis det er fuktighet i ovnsrommet over lengre tid, oppstår det korrosjon.

- ▶ La ovnsrommet tørke etter bruk.
- ▶ Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid.
- ▶ Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.

Dersom du avkjøler ovnen med åpen ovnsdør, vil skapfrontene i nærheten ta skade.

- ▶ Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles.
- ▶ Pass på at ingenting kommer i klem i ovnsdøren.
- ▶ Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.

Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet.

- ▶ Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker.
- ▶ Bruk helst den dype universalpannen.

Hvis du bruker ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt, vil emaljen bli skadet.

- ▶ Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt.
- ▶ Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og ovnsdøren.

Hvis tetningen er svært skitten, går ikke ovnsdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet.

- ▶ Hold alltid tetningen ren.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

Hvis ovnsdøren brukes som sitteplass og oppbevaringssted, vil den bli skadet.

- ▶ Ikke sitt på, sett fra deg eller heng ting på døren.
- ▶ Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.

Alt etter apparatmodell kan tilbehøret ripe opp glassruten i døren når den lukkes.

- ▶ Tilbehør må alltid skyves helt inn i ovnsrommet.

### 2.2 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker dampfunksjonen.

#### OBS!

Stekeformer av silikon egner seg ikke til kombinert bruk med damp.

- ▶ Kokekaret må være varme- og dampfast.
- Kokekar med rustflekker kan forårsaker korrosjon i ovnsrommet. Selv de minste flekker kan føre til korrosjon.

- ▶ Ikke bruk kokekar med rustflekker.

Dryppende væske gjør bunnen i ovnsrommet tilsmusset.

- ▶ Når du bruker ovnsformen med hull til damping, må du alltid sette inn stekebrettet, universalpannen eller ovnsformen uten hull under. Væske som drypper, samles opp.

Varmt vann i vanntanken kan skade dampsystemet.

- ▶ Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.

Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over 120 °C, forårsaker emaljeskader.

- ▶ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.

Dersom det kommer avkalkningsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater, vil de bli skadet.

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

- ▶ Ikke vask vanntanken i oppvaskmaskin.
- ▶ Rengjør vanntanken med en myk klut og vanlig oppvaskmiddel.

---

## 3 Miljøvern og innsparing

### 3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

### 3.2 Energisparing

Dersom du tar hensyn til disse merknadene, forbraker apparatet ditt mindre strøm.

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

- Ved å la være å bruke forvarming sparer du opptil 20 % strøm.

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

- Disse bakeformene opptar varme spesielt godt.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

- Temperaturen i ovnsrommet opprettholdes, og apparatet trenger ikke å ettervarme.

Flere retter bør stekes rett etter hverandre eller samtidig.

- Ovnsrommet er oppvarmet etter første steking. Dermed forkortes steketiden for de følgende kakene.

Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt.

- Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

- Overflødige tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

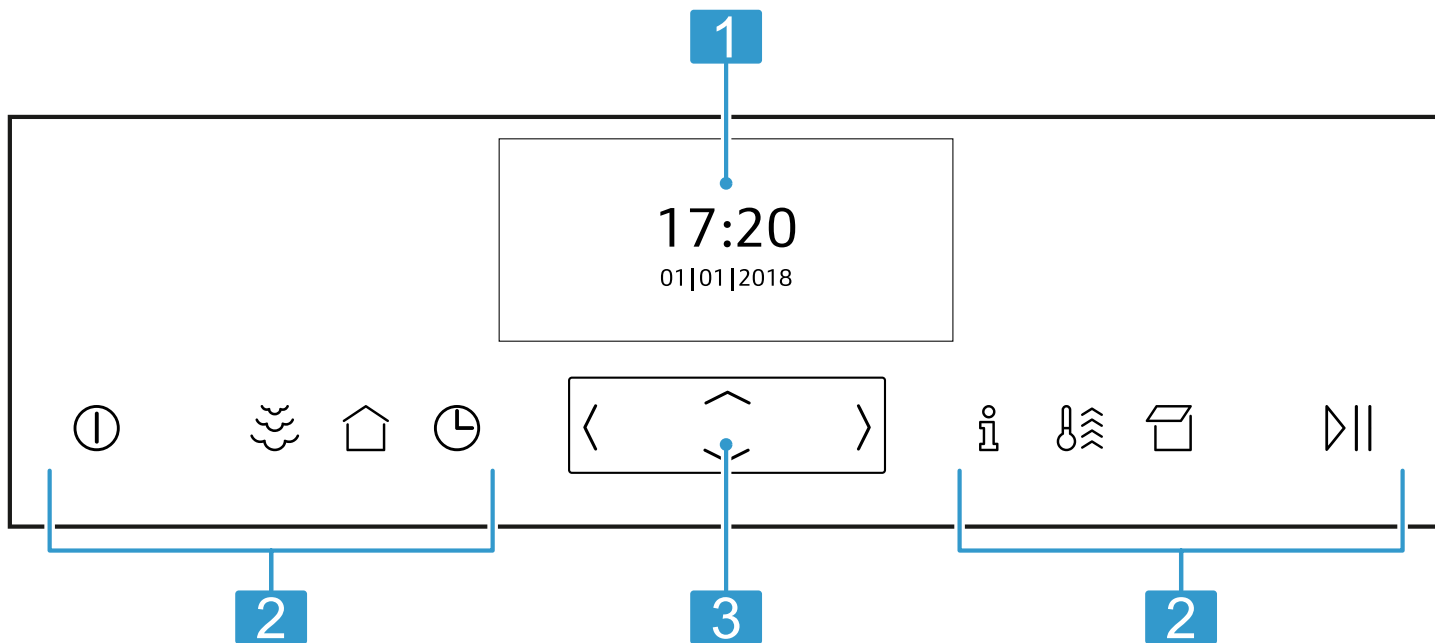
La dypfrysede matvarer tines opp før tilberedningen.

- Da sparer du den strømmen som ovnen ville brukt til opptining av matvarene.

## 4 Bli kjent med

### 4.1 Betjeningspanel

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.



**1** Display

**2** Knapper

**3** Betjeningselement

### 4.2 Knapper

Knappene er flater som reagerer på berøring. Velg en funksjon ved å trykke på tilsvarende knapp.

Symbol	Navn	Bruk
ⓘ	På/av	Slå apparatet på eller av
☁	Dampfunksjon	Koble inn dampfunksjon
🏠	Hovedmeny	Velge driftstyper og innstillinger
🕒	Tidsfunksjoner/barne-sikring	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stille inn "tidsur", "varighet" eller tidsutsatt tilberedning "Ferdig"</li> <li>Aktivere og deaktivere "Barnesikring"</li> </ul>
ℹ️	Informasjon	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vise mer informasjon</li> <li>Vise aktuell temperatur</li> </ul>
🔥	Hurtigoppvarming	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aktivere eller deaktivere "Hurtigoppvarming"</li> <li>Aktivere eller deaktivere "PowerBoost"</li> </ul>
📦	Åpne deksel	Fylle eller tømme vanntank
▶	Start/stopp	Starte eller stanse apparatet

### 4.3 Betjeningselement










Du kan stille inn alle apparatets funksjoner med betjeningselementet. Du kan endre de lyse innstillingsverdiene. Du kan også bla raskt gjennom innstillingsverdiene ved å holde en knapp inne. Når du slipper opp knappen, stopper blaingen.

Velg tast	Navn	Bruk
<	Venstre	Navigere til venstre i displayet
>	Høyre	Navigere til høyre i displayet
^	Opp	Navigere oppover i displayet
v	Ned	Navigere nedover i displayet

## 4.4 Hovedmeny

I hovedmenyen finner du en oversikt over apparatets funksjoner.










Du åpner hovedmenyen ved å trykke på knappen .








Funksjon	Navn	Bruk
	Varmetyper	Velg ønsket varmetype og temperatur for din rett
	Damping	Tilberedning med damp
	Bake- og stekeassistert	Anbefalte innstillinger for baking og steking
	Dampprogrammer	Tilberedning av retter med damp
	MyProfile	Individuell tilpasning av apparatinnstillinger
	Home Connect	Koble opp stekeovnen til en mobil enhet og fjernstyr den. → "Home Connect", Side 24
	Avkalkning	Avkalkning av dampsystemet
	Tørking	Tørk ovnsrommet etter bruk av damp
	EasyClean	Fjern grovt smuss fra ovnsrommet

## 4.5 Varmetyper

Her finner du en oversikt over varmetypene. Du får anbefalinger om bruk av varmetypene.

Ved temperaturer på over 275 °C vil apparatet senke temperaturen til ca. 275 °C etter ca. 40 minutter.

Symbol	Varmetype	Temperatur	Bruk
	CircoTherm varmluft	40 - 200 °C	Baking eller steking på ett eller flere nivåer. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
	Over-/undervarme	50 - 275 °C	Tradisjonell baking eller steking på ett nivå. Denne varmetypen er spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
	Termogrilling	50 - 250 °C	Steking av fjærkre, hele fisker eller større kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
	Pizzatrinn	50 - 275 °C	Steking av pizza eller retter som trenger mye undervarme. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme.
	Brødbakingstrinn	180 - 240 °C	Til baking av brød, rundstykker og bakevarer som trenger høye temperaturer.
	Grill, stor flate	50 - 290 °C	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten under grillelementet blir varm.
	Grill, liten flate	50 - 290 °C	Til grilling av små mengder som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Den midtre flaten under grillelementet varmes.
	Undervarme	50 - 250 °C	Til tilberedning i vannbad og til ettersteking. Varmen kommer nedenfra.
	Langtidssteking	70 - 120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning av brunede, møre kjøttstykker i åpne kokekar. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.

Symbol	Varmetype	Temperatur	Bruk
	Hevetrinn	2 trinn	Til heving av deig og modning av yoghurt. Deigen hever raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.
	Sous vide	50 - 95 °C	Til tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter med vakuumbakning ved lave temperaturer. Før tilberedning skal rettene forsegles lufttett i egne, varmebestandige poser ved hjelp av en vakuumeringsmaskin. Den beskyttende posen sørger for at næringsstoffene og aromastoffene bevares.
	Opptiningstrinn	30 - 60 °C	Til skånsom tining av frosne retter.
	Varmholding	60 - 100 °C	Til varmhoding av tilberedte retter.
	Over-/undervarme eco	50 - 275 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 150 °C og 250 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter i én høyde uten forvarming. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen i ovnsrommet. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 125 °C og 200 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i varmluftmodus og energieffektklasse.
	Oppvarming	80 - 180 °C	Til skånsom oppvarming av retter eller til ferdigsteking av bakevarer.

## 4.6 Ovnsrom

Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

### Stiger

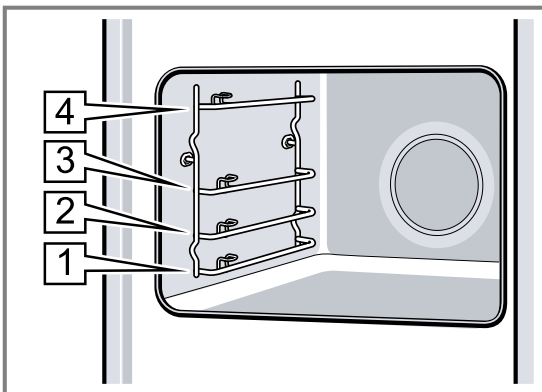
I stigene i ovnsrommet kan du sette inn tilbehør i forskjellige høyder.

→ "Tilbehør", Side 9

Apparatet har 4 innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

Du kan ta ut stigene, f.eks. i forbindelse med rengjøring.

→ "Stiger", Side 29



### Selvrensende flater

Bakveggen i stekeovnen er selvrensende. De selvrensende flatene er belagt med porøs, matt keramikk og har en ru overflate. Mens apparatet er i bruk, vil de selvrensende flatene fange opp fettsprut fra baking, steking og grilling og bryte ned spruten.

Når de selvrensende flatene ikke lenger renses tilstrekkelig under bruk, må du varme opp ovnsrommet uten mat.

→ "Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet", Side 27

### Belysning

Ovnsrommet i stekeovnen lyses opp av én eller flere lamper.

Når du åpner ovnsdøren, slås lyset på i ovnsrommet. Hvis ovnsdøren er åpen i over 15 minutter, slås lyset av igjen.

Når apparatet startes, vil belysningen slås på ved de fleste driftstyper. Når tilberedningen er ferdig, vil belysningen slås av ved de fleste driftstyper.

### Kjølevifte

Kjøleviften slår seg på og av alt etter temperaturen i apparatet. Den varme luften slippes ut gjennom døren.

#### OBS!

Ikke dekk til lufteåpningene over apparatdøren. Da blir apparatet overopphetet.

- Hold lufteåpningene frie.

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

### Apparatdør

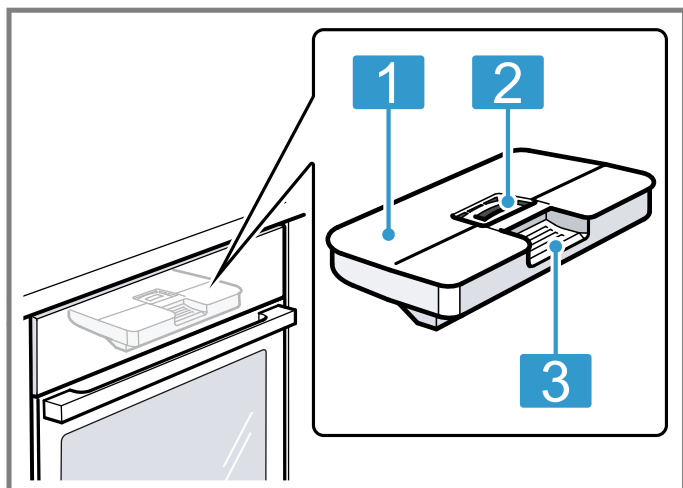
Hvis du åpner ovnsdøren mens apparatet er i bruk, stanser tilberedningen. Når du lukker ovnsdøren, fortsetter tilberedningen automatisk.

### Vanntank

Vanntanken trengs til dampvarmetypene.



Vanntanken er plassert bak dekselet.  
→ "Fyll vanntanken", Side 13



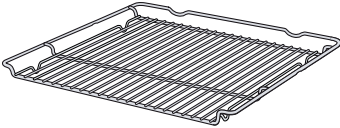
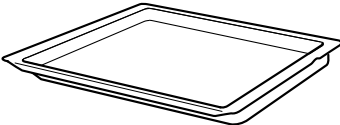
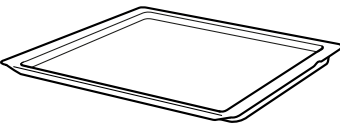
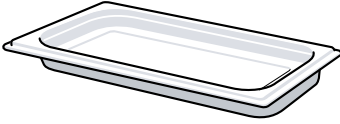
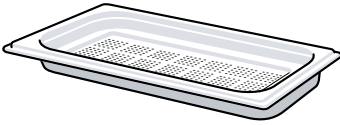
- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | Tanklokk                         |
| 2 | Åpning for påfylling og tømning  |
| 3 | Håndtak for uttak og innskyvning |

## 5 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

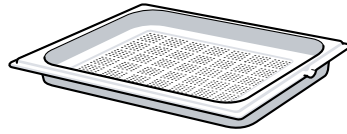
**Merk:** Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. En slik deformasjon påvirker ikke funksjonen. Deformasjonen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør		Bruk
Rist		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kakeformer</li> <li>■ Gratengformer</li> <li>■ Kokekar</li> <li>■ Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker</li> <li>■ Dypfryste retter</li> </ul>
Universalpanne		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saftige kaker</li> <li>■ Bakst</li> <li>■ Brød</li> <li>■ Store steker</li> <li>■ Dypfryste retter</li> <li>■ Samle opp dryppende væske, f.eks. fett ved grilling på risten eller vann ved bruk av damping.</li> </ul>
Stekerbrett		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Langpannekake</li> <li>■ Småbakst</li> </ul>
Dampbeholder, uten hull, størrelse S		<p>Tilberedning av:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ris</li> <li>■ Belgfrukter</li> <li>■ Korn</li> </ul> <p>Sett dampbeholderen på risten.</p>
Dampbeholder, perforert, størrelse S		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Damping av grønnsaker.</li> <li>■ Safting av bær.</li> <li>■ Opptining.</li> </ul> <p>Sett dampbeholderen på risten.</p>

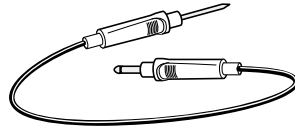
**Tilbehør**

Dampbeholder, perforert, størrelse XL

**Bruk**

Damping av store mengder.

Steketermometer



Helt nøyaktig steking eller tilberedning.  
→ "Steketermometer", Side 17

**5.1 Tips om tilbehør**

En del tilbehør egner seg kun til bestemte driftstyper.

**Dampbeholder**

Dampbeholderne egner seg til rene dampvarmetyper opptil 120 °C.

Dampebeholderne egner seg ikke til høyere temperaturer eller til andre varmetyper. Beholderne vil bli varig misfarget eller deformert.

**5.2 Låsefunksjon**

Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut.

Du kan trekke tilbehøret ca. halvveis ut, helt til det går i inngrep. Tippsikringen fungerer kun når du setter inn tilbehøret riktig i ovnsrommet.

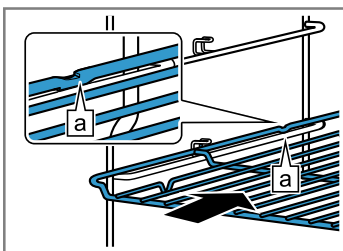
**5.3 Sette tilbehør inn i ovnsrommet**

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet. Ellers vil ikke tilbehøret kunne trekkes ca. halvveis ut uten å velte.

1. Snu på tilbehøret slik at hakket [a] er på baksiden og peker nedover.
2. Skyv alltid tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i innsetningshøydene.

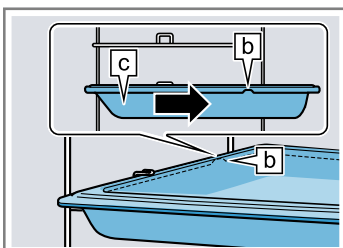
Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen ~ nedover.



Brett  
f.eks.  
universal-  
panne eller  
stekebrett

Sett inn brettet med skråkanten [b] vendt mot stekeovnsdøren.



3. Skyv tilbehøret helt inn slik at det ikke berører ovnsdøren.

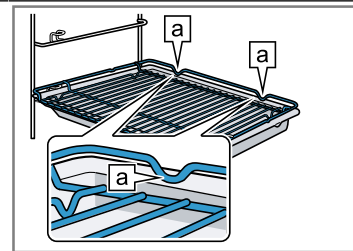
**Merk:** Tilbehør som du ikke trenger under tilberedningen, skal tas ut av ovnsrommet.

**Kombinere tilbehør**

For å samle opp dryppende væske kan du kombinere risten med universalpannen.

1. Legg risten på universalpannen slik at begge avstandholderne [a] ligger bakerst på kanten av universalpannen.
2. Skyv inn universalpannen mellom de to føringsstengene i innsetningshøydene. Da er risten over den øvre føringsstangen.

Rist på  
universal-  
panne

**5.4 Annet tilbehør**

Annet tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

Du finner et omfattende tilbud til apparatet på Internett eller i våre brosjyrer:

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. I nettbutikken eller hos kundeservice får du vite hvilket tilbehør som finnes til apparatet ditt.

## 6 Før første gangs bruk

Utfør innstillingene for første gangs bruk. Kalibrer apparatet. Rengjør apparatet og tilbehøret.

### 6.1 Før første gangs bruk

Før du tar i bruk apparatet første gang, må du ta kontakt med vannverket og få informasjon om vannets hardhetsgrad. Du må stille inn vannets hardhetsgrad riktig, slik at apparatet kan gi deg en påminnelse når det er tid for avkalking.

#### OBS!

Dersom det er stilt inn feil vannhardhet, kan ikke apparatet minne deg på avkalking til rett tid.

- ▶ Still inn riktig vannhardhet.

Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.

- ▶ Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.
- ▶ Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avherdet vann eller mineralvann uten kullsyre.

Det kan forekomme funksjonsfeil ved bruk av filtrert eller avmineralisert vann. Apparatet ber eventuelt om etterfylling selv om vanntanken er fylt, eller dampbruket avbrytes etter 2 minutter.

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

**Tips:** Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn på vannhardhetsgrad "svært hardt". Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.

**Tips:** Dersom springvannet hos deg inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann. Hvis du bare bruker avherdet vann, kan du stille inn vannets hardhetsgrad på "avherdet".

Innstilling	Vannhardhet i mmol/l	Tysk hardhet °dH	Fransk hardhet °fH
0 (avherdet) <sup>1</sup>	-	-	-
1 (mykt)	inntil 1,5	inntil 8,4	inntil 15
2 (middels)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (hardt)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (meget hardt) <sup>2</sup>	over 3,8	over 21,3	over 38

<sup>1</sup> Skal kun stilles inn dersom det utelukkende brukes bløtgjort vann.

<sup>2</sup> Stilles også inn for mineralvann. Bruk kun mineralvann uten kullsyre.

### 6.2 Første gangs bruk

Etter at apparatet er blitt koblet til strømmen eller etter et lengre strømbrudd vises innstillingene for første gangs bruk.

#### Merknader

- Du kan når som helst tilpasse innstillingene i grunninnstillingene.  
→ "Grunninnstillingene", Side 23
- Du kan også foreta innstillingene med Home Connect. Når apparatet er tilkoblet, følger du veiledningen i appen.

#### Innstilling av språk

1. Koble apparatet til strømnettet.
- ✓ Etter noen få sekunder vises den første innstillingen.
2. Gå til nederste linje med  $\swarrow$ .
3. Velg språk med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
4. Gå tilbake til den øverste linjen med  $\wedge$ .
5. Velg neste innstilling med  $\rangle$ .

#### Still inn klokkeslett

1. Gå til nederste linje med  $\swarrow$ .
2. Velg timer med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Gå til neste linje med  $\swarrow$ .
4. Velg minutter med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Gå tilbake til den øverste linjen med  $\wedge$ .
6. Velg neste innstilling med  $\rangle$ .

#### Innstilling av dato

1. Gå til neste linje med  $\swarrow$ .

2. Velg dag med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Gå til neste linje med  $\swarrow$ .
4. Velg måned  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Gå til neste linje med  $\swarrow$ .
6. Velg år med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
7. Trykk på  $\wedge$  helt til "dato" vises.
8. Ta i bruk innstillingene med  $\rangle$ .

#### Still inn vannets hardhet

1. Gå til nederste linje med  $\swarrow$ .
2. Velg vannets hardhetsgrad med  $\langle$  eller  $\rangle$ .  
→ "Før første gangs bruk", Side 11
3. Gå tilbake til den øverste linjen med  $\wedge$ .
4. Lagre innstillingene med  $\rangle$ .
5. Åpne og lukk apparatdøren én gang.
- ✓ Apparatet foretar en egentest og er deretter funksjonsdyktig.
- ✓ Første gangs oppstart er fullført.



### 6.3 Kalibrere og rengjøre apparatet

Kalibrer apparatet og rengjør ovnsrommet og tilbehøret før du tilbereder mat med apparatet for første gang.


**Merk:** Vannets kokepunkt avhenger av lufttrykket. Under kalibreringen stilles apparatet inn i forhold til trykkforholdene på stedet.

**Forutsetning:** Ovnsrommet må være helt avkjølt.

1. Tøm ovnsrommet for produktokumenter, tilbehør og emballasjerester som isoporkuler.


2. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut.
3. Slå på apparatet med .  
→ "Slå på apparatet", Side 12
4. Fyll vanntanken.  
→ "Fyll vanntanken", Side 13
5. Still inn varmetype, temperatur og varighet for kalibrering og start kalibreringen med .  
→ "Damping", Side 14

### Kalibrering


Varmetype	Damping 
Temperatur	100 °C
Varighet	30 minutter


**Tips:** Ikke åpne apparatdøren mens kalibreringen pågår. Da vil kalibreringen bli avbrutt.

- ✓ Kalibreringen starter. I forbindelse med den dannes det mye damp.
6. **OBS!**  
Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over 120 °C, forårsaker emaljeskader.
    - ▶ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
    - ▶ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.
- La apparatet avkjøles og tørk deretter opp vann fra bunnen i ovnsrommet.

7. Still inn varmetype og temperatur for oppvarming og start oppvarmingen med .  
→ "Stille inn varmetype og temperatur", Side 12

### Oppvarming

Varmetype	CircoTherm-varmluft 
Temperatur	Maks.
Varighet	30 minutter

8. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
  9. Slå av apparatet med  etter 30 minutter.  
→ "Slå av apparatet", Side 12
  10. La apparatet avkjøles.
  11. Rengjør glatte flater med såpevann og en oppvaskklut.
  12. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
  13. Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en klut.
- Merk:** Dersom strømmen går eller apparatet kobles fra strømmettet, vil innstillingen fra kalibreringen beholdes.
- Tips:** For at innstillingene av kalibreringen skal være tilpasset flyttingen, må du tilbake stille apparatets grunninnstillinger til fabrikkinnstillingene. Deretter gjentar du kalibreringen.  
→ "Grunninnstillingene", Side 23

## 7 Grunnleggende betjening

### 7.1 Slå på apparatet

- ▶ Slå på apparatet med .

#### Merknader

- I Grunninnstillinger kan du bestemme om det er varmetypene eller hovedmenyen som skal vises når apparatet slås på.  
→ "Grunninnstillingene", Side 23
- Dersom det går lengre tid uten at du betjener apparatet, vil det slå seg av automatisk.

### 7.2 Slå av apparatet

- ▶ Slå av apparatet med .

#### Merknader









- Alt etter temperaturen i ovnsrommet vises restvarmeindikatoren i ovnsrommet.  
→ "Restvarmeindikator", Side 12
- Alt etter temperaturen i ovnsrommet vil kjøleviften fortsette å gå inntil ovnsrommet er avkjølt.  
→ "Kjølevifte", Side 8

### 7.3 Restvarmeindikator

Etter at du har slått av apparatet, vises restvarmen i displayet.





Display	Temperatur
Høy restvarme	Over 120 °C
Lav restvarme	Mellom 60°C og 120°C

### 7.4 Stille inn varmetype og temperatur

1. Slå på apparatet med .
- ✓ Varmetypene vises.
2. Velg varmetype med  eller .
3. Gå til neste linje med .
4. Velg temperatur eller trinn med  eller .
5. Start apparatet med .
- ✓ I displayet vises steketiden.
- ✓ Oppvarmingsindikatoren viser temperaturstigningen.
6. Når retten er ferdig, slår du av apparatet med .








### 7.5 Endre temperatur

Etter at du har startet steking, kan du fortsatt endre temperatur.

1. Velg temperaturlinjen med  eller .
2. Endre temperatur med  eller .
- ✓ Temperaturen endres.

### 7.6 Endre varmetype

Når du endrer varmetype, vil apparatet tilbake stille alle innstillingene.

1. Stans apparatet med .
2. Velg ønsket varmetype med  eller .
3. Gå til neste linje med .
4. Velg temperatur med  eller .
5. Start apparatet med .

## 7.7 Sette apparatet på pause

1. Trykk på  $\blacktriangleright$ .
2. Du lar apparatet fortsette ved å trykke en gang til på  $\blacktriangleright$ .

## 7.8 Avbryte prosessen på apparatet

**Merk:** Enkelte funksjoner kan ikke avbrytes, f.eks. rengjøringsfunksjonene.

- ▶ Hold  $\blacktriangleright$  inne helt til prosessen på apparatet er avbrutt.
- ✓ Tilberedningen avbrytes, og alle innstillinger tilbakestilles.

- ✓ Alt etter temperaturen i ovnsrommet vil kjøleviften fortsette å gå inntil ovnsrommet er avkjølt.

## 7.9 Vise aktuell temperatur

Du kan også vise den aktuelle temperaturen under oppvarmingen.

- ▶ Trykk på  $\uparrow$ .
- ✓ Temperaturen vises i noen sekunder.

## 7.10 Vise informasjon

**Forutsetning:** Knappen  $\uparrow$  lyser.

- ▶ Trykk på  $\uparrow$ .
- ✓ Informasjonen vises i noen sekunder.

# 8 Damp

Med damp kan du tilberede maten ekstra skånsomt. Ved noen varmetyper kan bruke dampvarmetyper eller slå på dampfunksjonen i tillegg.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

## 8.1 Fyll vanntanken

### **⚠ ADVARSEL – Brannfare!**

Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene innen i ovnsrommet (eksplosdere). Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- ▶ Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken.
- ▶ Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

### **⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.

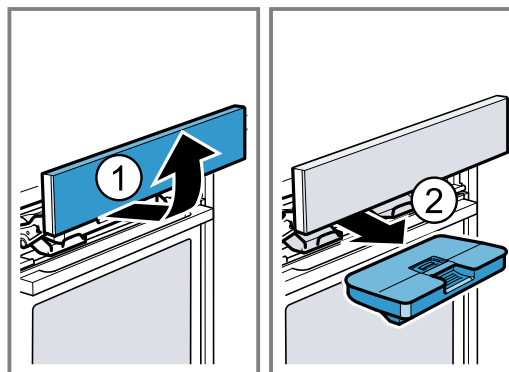
- ▶ Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt.
- ▶ Ta vanntanken ut av tanksjakten.

**Forutsetning:** Vannhardheten er riktig innstilt.

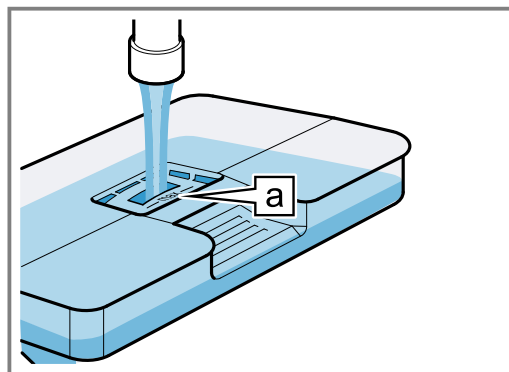
→ "Før første gangs bruk", Side 11

1. Trykk på  $\square$ .
- ✓ Betjeningspanelet skyves automatisk fremover.
2. Dra betjeningspanelet frem med begge hender og skyv det deretter opp, inntil det går i inngrep ①.

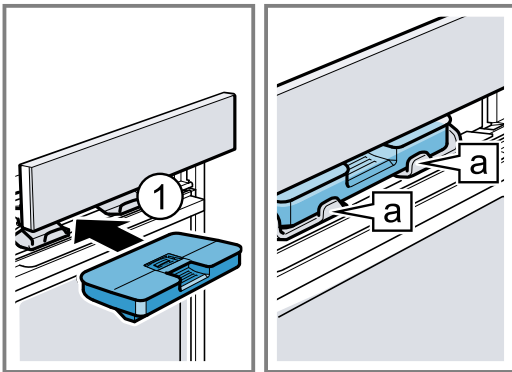
3. Løft vanntanken og ta den ut av tanksjakten ②.



4. Trykk ned lokket på vanntanken langs tetningen slik at det ikke kan lekke vann ut av vanntanken.
5. Fyll vanntanken med vann opp til merket "max"  $\square$ .



6. Sett inn den fylte vanntanken ①. Når du gjør dette, må du passe på at vanntanken går i inngrep i holderne a.



7. Skyv betjeningspanelet langsomt nedover og trykk det deretter bakover til det er helt lukket.

## 8.2 Etterfylle vanntanken

Når "Fyll vanntanken" vises i displayet, skal du etterfylle tanken.

### Merknader

- Damping, hevetrinn, opptiningstrinn og oppvarming: Dersom du ikke etterfyller vanntanken, vil ovnen stoppe. Etterfyll vanntanken.
- Dampfunksjon: Hvis du ikke etterfyller vanntanken, fortsetter apparatet å gå uten dampfunksjonen.

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

## 8.3 Dampvarmetyper

Apparatet har flere dampvarmetyper:

- Damping ☁
- Hevetrinn ☰
- Sous vide 📦
- Opptiningstrinn ⌘
- Oppvarming 🔥

### Damping

Ved bruk av "damping" omgis maten av varm vandedamp, slik at næringsstoffene i matvarene bevares. Matens form, farge og typiske aroma beholdes med denne tilberedningsmetoden.

#### Stille inn damping

1. Fyll vanntanken.  
→ "Fyll vanntanken", Side 13
  2. Slå på apparatet med ①.
  3. Trykk på ☁.
  4. Still inn "damping" ☁ med < eller >.
  5. Gå til neste linje med ∨.
  6. Velg temperatur med < eller >.
  7. Gå til neste linje med ∨.
  8. Velg varighet med < eller >.
  9. Start damping med ▶.
  - "Sette apparatet på pause", Side 13  
→ "Avbryte prosessen på apparatet", Side 13
- ✓ Dersom vanntanken går tom for vann under damping, stopper ovnen.  
→ "Etterfylle vanntanken", Side 14

- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.  
→ "Slå av apparatet", Side 12
- 10. Du avslutter signaltonen ved å trykke på en vilkårlig knapp.
- 11. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.

### Hevetrinn

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

#### Stille inn hevetrinn

**Forutsetning:** Ovnsrommet må være helt avkjølt.

1. Fyll vanntanken.  
→ "Fyll vanntanken", Side 13
2. Slå på apparatet med ①.
3. Still inn varmetypen "Hevetrinn" ☰ med < eller >.
4. Gå til neste linje med ∨.
5. Still inn trinn 2 med > ved behov.
6. Gå til neste linje med ∨.
7. Velg varighet med < eller >.
8. Start hevetrinn med ▶.
- "Sette apparatet på pause", Side 13  
→ "Avbryte prosessen på apparatet", Side 13
- ✓ Dersom vanntanken går tom for vann under hevetrinn, stopper ovnen.  
→ "Etterfylle vanntanken", Side 14
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.  
→ "Slå av apparatet", Side 12
9. Du avslutter signaltonen ved å trykke på en vilkårlig knapp.
10. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.

### Sous vide

"Sous-vide" er en form for lavtemperaturtilberedning hvor vakuumpakkede matvarer tilberedes på 50–95 °C og 100 %. Sous-vide er egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter.

Rettene er forseglet i spesielle lufttette og varmebestandige vakuumposer som lukkes i en vakuumpakker. Den beskyttende vakuumposen gjør at næringsmidlene og aromastoffene holder seg.

#### Stille inn sous-vide

##### Merknader

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

**Forutsetning:** Ovnsrommet må være helt avkjølt.

##### 1. OBS!

- Fare for skader på innredningen
- ▶ Ikke fyll vanntanken mer enn én gang ved sous-vide-tilberedning.

Fyll vanntanken helt opp.  
→ "Fyll vanntanken", Side 13

2. Slå på apparatet med ①.
3. Still inn "sous-vide" 📦 med < eller >.
4. Gå til neste linje med ∨.
5. Velg temperatur med < eller >.
6. Gå til neste linje med ∨.
7. Velg varighet med < eller >.

8. Start sous-vide med  $\gg$ .  
→ "Sette apparatet på pause", Side 13  
→ "Avbryte prosessen på apparatet", Side 13
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.  
→ "Slå av apparatet", Side 12
9. Du avslutter signaltonen ved å trykke på en vilkårlig knapp.
10. **⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**  
Det samler seg varmt vann på vakuumposen under tilberedningen.
  - ▶ Bruk en gryteklut til å løfte forsiktig på vakuumposen slik at det varme vannet renner ned i universalpannen eller i formen.
  - ▶ Ta vakuumposen forsiktig ut med gryteklut.
 Ta vakuumposen forsiktig ut med gryteklut.
11. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.

### Opptiningstrinn

Med varmetypen "Opptiningstrinn" kan du tine opp frysede og dypfrysede produkter.

#### Stille inn opptiningstrinn

1. Fyll vanntanken.  
→ "Fyll vanntanken", Side 13
2. Slå på apparatet med  $\odot$ .
3. Still inn "Opptiningstrinn"  $\otimes$  med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
4. Gå til neste linje med  $\sphericalangle$ .
5. Velg temperatur med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
6. Gå til neste linje med  $\sphericalangle$ .
7. Velg varighet med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
8. Start opptiningstrinnet med  $\gg$ .  
→ "Sette apparatet på pause", Side 13  
→ "Avbryte prosessen på apparatet", Side 13
- ✓ Dersom vanntanken går tom for vann under opptiningstrinnet, stopper ovnen.  
→ "Etterfylle vanntanken", Side 14
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.  
→ "Slå av apparatet", Side 12
9. Du avslutter signaltonen ved å trykke på en vilkårlig knapp.
10. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.

### Oppvarming

Med varmetypen "Oppvarming" kan du skånsomt varme opp retter som allerede er ferdig tilberedt, eller bakverk fra dagen før.

#### Stille inn oppvarming

1. Fyll vanntanken.  
→ "Fyll vanntanken", Side 13
2. Slå på apparatet med  $\odot$ .
3. Still inn "Oppvarming"  $\otimes$  med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
4. Gå til neste linje med  $\sphericalangle$ .
5. Velg temperatur med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
6. Gå til neste linje med  $\sphericalangle$ .
7. Velg varighet med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
8. Start oppvarmingen med  $\gg$ .  
→ "Sette apparatet på pause", Side 13  
→ "Avbryte prosessen på apparatet", Side 13
- ✓ Dersom vanntanken går tom for vann under oppvarmingen, stopper ovnen.  
→ "Etterfylle vanntanken", Side 14

- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.  
→ "Slå av apparatet", Side 12
- 9. Du avslutter signaltonen ved å trykke på en vilkårlig knapp.
- 10. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.

## 8.4 Tilberedning med dampfunksjon

Under tilberedning med dampfunksjon frigis det damp i ovnsrommet med forskjellige mellomrom. Dermed får maten en sprø skorpe og glinsende overflate. Kjøttet blir saftig og mørt på innsiden, og kjøttvolumet reduseres minimalt.

### Varmetyper med dampfunksjon

Ved disse varmetypene kan du slå på dampfunksjonen i tillegg:

- "CircoTherm varmluft"  $\otimes$
- "Over-/undervarme"  $\equiv$
- "Termogrilling"  $\otimes$
- "Brødbakingstrinn"  $\otimes$
- "Varmholding"  $\otimes$

### Koble inn dampfunksjon

1. Fyll vanntanken.  
→ "Fyll vanntanken", Side 13
2. Slå på apparatet med  $\odot$ .
3. Still inn en egnet varmetype.  
→ "Varmetyper med dampfunksjon", Side 15
4. Still inn temperatur.
5. Koble inn dampfunksjonen med  $\otimes$ .
6. Gå til linjen med dampintensitet  $\otimes$  med  $\sphericalangle$ .
7. Velg dampintensitet med  $\langle$  eller  $\rangle$ :
  - lav
  - middels
  - kraftig
8. Start prosessen med dampfunksjon med  $\gg$ .
- ✓ Dersom vanntanken går tom under prosessen med dampfunksjon, vises "Fyll vanntanken" i displayet. Stekingen fortsetter uten dampfunksjonen.  
→ "Etterfylle vanntanken", Side 14

### Avbryte dampfunksjonen

- ▶ Trykk på  $\otimes$ .
- ✓ Prosessen fortsetter uten dampfunksjonen.

### Avslutte prosessen med dampfunksjon

1. Slå av apparatet med  $\odot$ .
2. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.

## 8.5 Etter hver bruk med damp

Hver gang dampfunksjonen er blitt brukt, pumper apparatet restvannet tilbake til vanntanken. Tøm vanntanken og tørk den og ovnsrommet.

### Tøm vanntanken

#### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.

- ▶ Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt.
- ▶ Ta vanntanken ut av tanksjakten.


**OBS!**


Dersom vanntanken tørkes i varmt ovnsrom, vil den få skader.

- ▶ Ikke tørk vanntanken i varmt ovnsrom.

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

- ▶ Ikke vask vanntanken i oppvaskmaskin.
- ▶ Rengjør vanntanken med en myk klut og vanlig oppvaskmiddel.

**Merk:** Etter at apparatet er slått av, lyser knappen  litt lenger for å minne deg på at du må tømme vann-tanken.

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

**Tørke ovnsrommet**

For å tørke ovnsrommet kan du enten benytte funksjonen "Tørking" eller tørke ovnsrommet for hånd.

**Tørke ovnsrommet med funksjonen Tørking**

Med funksjonen "Tørking" varmes ovnsrommet slik at fuktigheten i ovnsrommet fordamper. Etterpå åpner du ovnsdøren slik at vanddampen slippes ut.

**⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Apparatet blir varmt under bruk.










- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

**OBS!**

Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over 120 °C, forårsaker emaljeskader.

- ▶ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.

**Forutsetning:** Ovnsrommet er avkjølt.

1. Fjern smuss fra ovnsrommet.
2. Tørk av ovnsrommet med en svamp.
3. Slå på apparatet med .
4. Trykk på .
5. Still inn "Tørking"  med  eller .
6. Gå til neste linje med .
- ✓ I displayet vises varigheten. Varigheten kan ikke endres.
7. Gå til neste linje med .
8. Start tørking med .
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydssignal og apparatet slutter å varme.
9. Slå av apparatet med .
10. Fjern kalkflekker med en klut dyppet i eddik, skyll med rent vann og tørk med en myk klut.
11. La ovnsdøren stå åpen i 1-2 minutter slik at ovnsrommet får tørke helt.

**Tørke ovnsrommet for hånd****⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

**OBS!**

Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over 120 °C, forårsaker emaljeskader.

- ▶ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.

**Forutsetning:** Ovnsrommet er avkjølt.

1. Fjern smuss fra ovnsrommet.
2. Tørk av ovnsrommet med en svamp.
3. La ovnsrommet tørke med døren åpen i 1 time.
4. Fjern kalkflekker med en klut dyppet i eddik, skyll med rent vann og tørk med en myk klut.
5. La ovnsdøren stå åpen i 1-2 minutter slik at ovnsrommet får tørke helt.

## 9 Tidsfunksjoner

Apparatet har diverse tidsfunksjoner som du kan styre tilberedningen med.

### 9.1 Oversikt over tidsfunksjonene

Dersom du stiller inn høyere verdier, endres tidsintervallet. Du kan for eksempel stille inn en varighet på inntil 1 time i 1-minuttstrinn og en varighet på over 1 time i 5-minuttstrinn.




Tidsfunksjon	Bruk
Tidsur 	Du kan stille inn tidsuret uavhengig av tilberedningen. Tidsuret har ingen innvirkning på apparatet.

Tidsfunksjon	Bruk
Varighet 	Etter at varigheten er telt ned, vil apparatet stanse automatisk.
Ferdig 	Du kan stille inn varighet ved å angi et klokkeslett for når tilberedningen skal avsluttes. Apparatet starter automatisk slik at tilberedningen avsluttes til ønsket klokkeslett.

### 9.2 Tidsur

Du kan stille inn tidsuret både når apparatet er slått på og når det er slått av.

**Stille inn tidsur**

1. Trykk på .
2. Når apparatet er slått på, velger du "Tidsur"  med .



3. Still inn tidsuret med < eller >.
4. Start tidsuret med ☹.
- ✓ I displayet vises ⏱. Tidsuret teller ned.
- ✓ Når tidsuret er utløpt, lyder det et signal.
5. Du avslutter signalet ved å trykke på en vilkårlig knapp.

### Endre tidsur

1. Trykk på ☹.
2. Endre tid på tidsuret med < eller >.
- ✓ Innstillingen tas i bruk.

### Avbryte tidsur

1. Trykk på ☹.
2. Still inn "00:00" på tidsuret med <.
- ✓ Tiden på tidsuret slettes.

## 9.3 Varighet

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

### Stille inn varighet

1. Still inn en varmetype og en temperatur.
2. Trykk på ☹.
3. Velg den foreslåtte verdien.

Velg tast	Foreslått verdi
<	10 minutter
>	30 minutter

4. Velg varighet med < eller >.
5. Start steking med varighet med ▶.
- ✓ I displayet vises varigheten. Tiden telles ned.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal.
6. Du avslutter signalet ved å trykke på en vilkårlig knapp.

### Endre varighet

1. Trykk på ☹.
2. Endre varighet med < eller >.
- ✓ Innstillingen tas i bruk.

### Avbryte varighet

1. Trykk på ☹.
2. Still varigheten på "00:00" med <.
- ✓ Varigheten slettes.
3. Du fortsetter tilberedningen uten varighet ved å trykke på ▶.

## 9.4 Tidsutsatt steking – "Ferdig om"

Apparatet slås automatisk på og av igjen til forhåndsvalgt sluttid. Still inn en varighet og bestem når tilberedningen skal avsluttes. Tidsutsatt steking kan kun brukes i kombinasjon med en varmetype.

### Stille inn tidsutsatt tilberedning Ferdig

#### Merknader

- Ikke la lett bederlige matvarer stå for lenge i ovnsrommet.
  - Tidsutsatt steking kan ikke stilles inn for alle varmetyper.
1. Sett retten inn i ovnsrommet og lukk ovnsdøren.
  2. Still inn en varmetype og en temperatur.
  3. Trykk på ☹.
  4. Velg varighet med < eller >.
  5. Naviger til "Ferdig" → med ∨.
  - ✓ I displayet vises sluttiden.
  6. Velg sluttklokkeslett med >.
  7. Start tidsutsatt tilberedning med ▶.
  - ✓ Apparatet starter på valgt tidspunkt.
  - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal.
  8. Du avslutter signalet ved å trykke på en vilkårlig knapp.

### Endre tidsutsatt tilberedning Ferdig

1. Trykk på ☹.
2. Velg "Ferdig" → med ∨.
3. Endre sluttklokkeslett med < eller >.
- ✓ Innstillingen tas i bruk.

### Avbryte tidsutsatt tilberedning Ferdig

1. Trykk på ☹.
2. Tilbakestill sluttklokkeslettet med <.
- ✓ Sluttklokkeslettet er det nåværende klokkeslettet pluss innstilt varighet.
- ✓ Apparatet starter med den innstilte varigheten.

# 10 Steketermometer

Du kan få et helt nøyaktig stekeresultat ved å stikke steketermometeret i stekevaren og stille inn en kjernetemperatur på apparatet. Når den innstilte kjernetemperaturen for matvaren er nådd, hører du et lydsignal og apparatet slutter automatisk å varme.

## 10.1 Varmetyper som egner seg med steketermometer

Det er kun visse varmetyper som er egnet for bruk med steketermometer. Når steketermometer er plugget inn i ovnsrommet, kan du velge mellom varmetypene nedenfor.

- CircoTherm-varmluft 🌀
- Over-/undervarme ☰
- Termogrilling 🌀

- Pizzatrinn 🌀
- Brødbakingstrinn ☰
- Over-/undervarme eco ☰
- CircoTherm Eco 🌀
- Oppvarming ☰
- Damping 🌀

## 10.2 Slik stikker du inn steketermometeret

Bruk det medfølgende steketermometeret, eller bestill et egnet steketermometer fra kundeservice.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade.

- ▶ Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

### OBS!

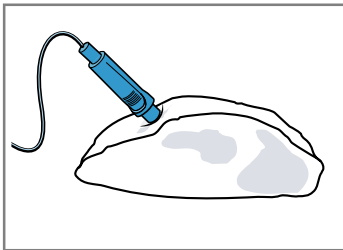
Steketermometeret kan bli skadet.

- ▶ Ikke la ledningen til steketermometeret komme i klem.
- ▶ For at steketermometeret ikke skal bli skadet av for sterk varme, må det være noen centimeter mellom grillelementet og steketermometeret. Kjøttet kan heve seg under tilberedningen.

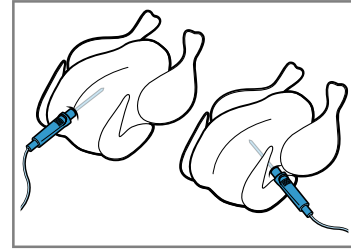
1. Stikk steketermometeret inn i matvaren. Steketermometeret har tre målepunkter. Pass på at minst det midterste målepunktet er inne i maten.

Tynne kjøttstykker	Stikk steketermometeret sidelengs inn i den tykkeste delen av kjøttet.
--------------------	--

Tykke kjøttstykker	Stikk steketermometeret på skrått inn i kjøttet ovenfra, så langt det går.
--------------------	--

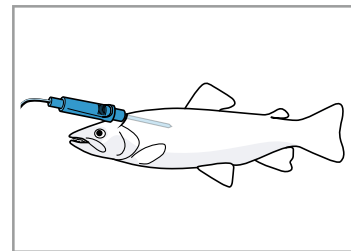


**Fjærkre** Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av brystet på fjærkreet, så langt det går. Alt etter fjærkreets størrelse og form bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers.



Snu fjærkreet og legg det med brystsidene ned på risten.

**Fisk** Ved hel fisk skal steketermometeret stikkes inn så langt det går bak fiskehodet, i retning av de midtre finnene.



Legg fisken i svømmestilling på risten, uten å snu den. Bruk f.eks. en halv potet som støtte.

2. Sett stekevaren i ovnen med steketermometeret.
3. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet.

### Merknader

- Hvis du tar ut steketermometeret mens det er i bruk, blir alle innstillingene tilbakestilt.
- Ikke ta ut steketermometeret når du skal snu stekevaren. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd stekevaren.

## 10.3 Kjernetemperatur for diverse matvarer

Her finner du veiledende verdier for diverse matvarer. Den veiledende kjernetemperaturen avhenger av matvarenes kvalitet og beskaffenhet. Ikke bruk dyprfrosne matvarer.

Fjærkre	Kjernetemperatur i °C
Kylling	80 - 85
Kyllingbryst	75 - 80
And	80 - 85
Andebryst, rosa	55 - 60
Kalkun	80 - 85
Kalkunbryst	80 - 85
Gås	80 - 90
Svinekjøtt	Kjernetemperatur i °C
Svinenakke	85 - 90

<b>Svinekjøtt</b>	<b>Kjernetemperatur i °C</b>
Svinefilet, rosa	62 - 70
Svinerygg, gjennomstekt	72 - 80
<b>Oksekjøtt</b>	<b>Kjernetemperatur i °C</b>
Oksefilet eller roastbiff, rå	45 - 52
Oksefilet eller roastbiff, rosa	55 - 62
Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt	65 - 75
<b>Kalvekjøtt</b>	<b>Kjernetemperatur i °C</b>
Kalvestek eller bog, mager	75 - 80
Kalvestek, bog	75 - 80
Kalveknoke	85 - 90
<b>Lammekjøtt</b>	<b>Kjernetemperatur i °C</b>
Lammelår, rosa	60 - 65
Lammelår, gjennomstekt	70 - 80
Lammerygg, rosa	55 - 60
<b>Fisk</b>	<b>Kjernetemperatur i °C</b>
Fisk, hel	65 - 70
Fiskefilet	60 - 65
<b>Annet</b>	<b>Kjernetemperatur i °C</b>
Kjøttpudding, alle typer kjøtt	80 - 90
Oppvarming av mat	65 - 75

## 10.4 Stille inn ovnstemperatur og kjernetemperatur

Steketermometeret måler temperaturen inni stekevaren mellom 30 °C og 99 °C.

### Forutsetninger

- Stekevaren står i ovnen med steketermometeret.
- Steketermometeret er satt i stekevaren i ovnsrommet.

# 11 Bake- og stekeassistent








Bake- og stekeassistenten er til hjelp når du skal tilberede diverse retter. Den foreslår optimale innstillinger.

Bake- og stekeassistenten hjelper deg med innstillingene for klassiske kaker, brød og steker. Apparatet velger optimal varmetype for deg. Du kan endre foreslått temperatur og tilberedningstid etter eget ønske.





## 11.1 Oversikt over rettene

Du kan velge følgende retter:




- Formkakedeig i spring-/brødform
- Sukkerbrød (6 egg)
- Rullekake

1. Slå på apparatet med .
2. Velg en egnet varmetype og ovnstemperatur. Ovnstemperaturen må være stillt inn minst 10 °C høyere enn kjernetemperaturen. Ikke still inn høyere ovnstemperatur enn 250 °C.
3. Gå til neste linje med .
4. Velg kjernetemperatur med  eller .
5. Start steking med steketermometer med .
  - ✓ Når kjernetemperaturen er nådd, hører du et lyd-signal og apparatet slutter å varme.
6. Slå av apparatet med .
7.  **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**  
Ovnsrommet, tilbehøret og steketermometeret blir svært varme.
  - ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør og steketermometer ut av ovnen.
 Trekk ut steketermometeret fra kontakten i ovnsrommet.

## 10.5 Endre ovnstemperatur eller kjernetemperatur

1. Naviger på temperaturlinjen med  eller .
2. Endre temperatur med  eller .

## 10.6 Avbryte steking med steketermometer

- ▶  **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**  
Ovnsrommet, tilbehøret og steketermometeret blir svært varme.
  - ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør og steketermometer ut av ovnen.
 Hvis du vil fortsette steking uten steketermometer, trekker du steketermometeret ut av festet i ovnsrommet og ut av stekevaren, og deretter fortsetter du steking med .
  - Dersom du vil avbryte steking, slår du av apparatet med .

- Langpannekake av gjærdeig med tørt fyll
- Krans/kringle
- Småbakst av butterdeig
- Muffins, 1 nivå
- Loff i brødforn
- Halvstekte rundstykker/baguetter
- Dypfrost pizza med tynn bunn, 1 stk.
- Pommes frites, dypfrost, 1 nivå
- Potetgrateng av rå poteter
- Ovnsstekte poteter
- Lasagne, fersk
- Marmorert svinestek uten svor
- Kjøttpudding (1 kg)

- Roastbiff, medium, 1,5 kg
- Oksestek
- Lammelår uten bein
- Kylling, hel
- Kyllinglår
- Gås, hel (3–4 kg)

## 11.2 Stille inn bake- og stekeassistenten

**Merk:** Bruk ferske matvarer, helst med kjøleskapstemperatur. Bruk dypfryste matvarer rett fra fryseren.

**Forutsetning:** Ovnstrommet er avkjølt.

1. Slå på apparatet med  $\odot$ .
  2. Trykk på  $\uparrow$ .
  3. Velg "Bake- og stekeassistent"  $\square$  med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
  4. Gå til neste linje med  $\sphericalangle$ .
  5. Velg kategori  $\langle$  eller  $\rangle$ .
  6. Gå til neste linje med  $\sphericalangle$ .
  7. Velg rett med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
  8. Gå til neste linje med  $\sphericalangle$ .
- ✓ De anbefalte innstillingene vises.

9. **Merk:** Tilleggsopplysningene kan ikke velges for alle retter.

Vis tilleggsopplysningene med  $\rangle$ .

- ✓ Det vises tilleggsopplysninger, f.eks. om innsetningshøyde, tilbehør og kokekar eller tidspunkt for vending og omrøring eller væsketilsetning.
10. Naviger tilbake til innstillingsanbefalingene med  $\langle$ .
11. Tilpass temperatur eller varighet med  $\sphericalangle$  ved behov.
- Velg temperatur eller varighet med  $\sphericalangle$  eller  $\wedge$ .
  - Tilpass innstillingen med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
12. Start bake- og stekeassistenten med  $\triangleright$ .
- ✓ Noen retter må vendes eller omrøres. Når tidspunktet for vending eller omrøring er nådd, hører du et lydsignal og det vises en melding i displayet.
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.
13. **Merk:** På enkelte programmer kan du ettersteke rettene.
- "Ettersteking av retter", Side 20
- Når du er tilfreds med stekeresultatet, velger du "Avslutt" med  $\wedge$ .

## 11.3 Ettersteking av retter

1. Velg "Ettersteking" med  $\sphericalangle$ .
2. Endre med  $\langle$  eller  $\rangle$  ved behov.
3. Start ettersteking med  $\triangleright$ .

---

# 12 Dampprogrammer

Dampprogrammene hjelper deg med å tilberede diverse retter og velger automatisk de optimale innstillingene.

## 12.1 Kokekar

Stekeresultatet er avhengig av kjøttets egenskaper og størrelsen på kokekaret.

Bruk ildfaste kokekar som tåler temperaturer inntil 300 °C. Best egnet er kokekar av glass eller glasskeramikk. Steker skal dekke ca. 2/3 av bunnen i kokekaret.

Kokekar av følgende materiale er uegnet:

- Lyst, skinnende aluminium
- Uglasert leire
- Plast eller plasthåndtak

## 12.2 Oversikt over dampprogrammene

Du kan velge følgende dampprogrammer:

- Loff, uten form
- Hvetebrød, hvete-blandingsbrød uten form
- Hvetebrød, blandingsbrød i brødform
- Rug-blandingsbrød med gjær i brødform
- Pide (tyrkisk flatt brød)
- Kringle, uten fyll / krans
- Sukkerbrød
- Svinestek med svor
- Nakkestek av svin uten ben
- Røkt svinekjøtt uten bein / rullestek
- Oksefilet, fersk, medium
- Roastbiff, fersk, medium
- Roastbiff, fersk, engelsk
- Kylling, hel, fersk

- Kyllingstykker, ferske
- Kyllingbryst, dampe
- Gås, and, uten fyll, fersk
- Fiskefilet, gratinere
- Fiskefilet, dampe
- Fisk, hel
- Fisk, hel, dampe
- Blomkålbuketter, dampe
- Brokkolibuketter, dampe
- Grønne bønner, dampe
- Gulrøtter i skiver, dampe
- Grønnsaker, frosne
- Poteter med skall, middels
- Basmatiris
- Naturreis
- Couscous
- Linser
- Varme opp tilberedt tilbehør
- Yoghurt på glass
- Risengrynsgrøt
- Fruktkompott
- Egg, bløtkokt
- Egg, hardkokt
- Desinfisere tåteflasker

## 12.3 Klargjøre retter for dampprogrammet




**Merk:** Bruk ferske matvarer, helst med kjøleskapstemperatur. Bruk dypfryste matvarer rett fra fryseren.

- Vei rettene.
- Det er nødvendig å vite vekten på rettene for å kunne stille inn noen av dampprogrammene.

## 12.4 Stille inn dampprogram

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
  - ▶ Hold barn på avstand.
1. Fyll vanntanken og sett den inn.
  2. Slå på apparatet med .
  3. Trykk på .
  4. Velg "Dampprogrammer"  med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
  5. Gå til neste linje med  $\sim$ .
  6. Velg dampprogrammet med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
  7. Gå til neste linje med  $\sim$ .
  8. Velg vekt med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
  9. Gå til neste linje med  $\sim$ .
- ✓ Anbefalinger om innsettingshøyde og kokekar vises.

10. Start dampprogrammet med  $\gg$ .
- ✓ Beregnet varighet vises. På noen dampprogrammer kan varigheten endre seg i løpet av de første minuttene. Dette er fordi oppvarmingstiden avhenger av f.eks. temperaturen i matvaren og vannet.
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.
11. **Merk:** På enkelte dampprogrammer kan du ettersteke rettene.  
→ "Ettersteking av retter", Side 21  
Når du er tilfreds med stekeresultatet, velger du "Avslutt" med  $\wedge$ .

## 12.5 Ettersteking av retter



1. Velg "Ettersteking" med  $\sim$ .
2. Endre med  $\langle$  eller  $\rangle$  ved behov.
3. Start ettersteking med  $\gg$ .

# 13 Barnesikring

Sikre apparatet slik at ikke barn utilsiktet kan slå på apparatet eller endre innstillinger på det.



## 13.1 Sperrer

Apparatet er utstyrt med 2 forskjellige sperrer:





Sperre	Aktivere/deaktivere
Automatisk barnesikring	Via menyen MyProfile 
Engangsbarnesikring	Med knappen 

## 13.2 Aktivere automatisk barnesikring


Den automatiske barnesikringen sperrer betjeningspanelet slik at barn ikke kan slå på apparatet utilsiktet. For å slå på apparatet må du deaktivere den automatiske barnesikringen. Etter bruk vil apparatet automatisk sperre betjeningspanelet.


**Merk:** Så fort du aktiverer den automatiske barnesikringen, vil apparatet sperre betjeningspanelet. Unntaket er knappene  og .

**Forutsetning:** Apparatet er slått på.






1. Trykk på .
  2. Velg "MyProfile"  med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
  3. Gå til neste linje med  $\sim$ .
  4. Velg "Automatisk barnesikring" med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
  5. Velg innstillinger med  $\sim$ .
  6. Still inn "Aktivert" med  $\rangle$ .
  7. Trykk på .
  8. Lagre innstillingen med  $\sim$ .
- ✓ Når du slår av apparatet, vises  i displayet.

## 13.3 Deaktivere automatisk barnesikring

1. Hold knappen  inne helt til "Barnesikring deaktivert" vises.



2. Slå på apparatet med  og still inn hva det skal brukes til.


## 13.4 Deaktivere automatisk barnesikring

1. Hold knappen  inne helt til "Barnesikring deaktivert" vises.
2. Slå på apparatet med .
3. Trykk på .
4. Velg "MyProfile"  med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Gå til neste linje med  $\sim$ .
6. Velg "Automatisk barnesikring" med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
7. Velg innstillinger med  $\sim$ .
8. Still inn "Deaktivert" med  $\langle$ .
9. Trykk på .
10. Lagre innstillingen med  $\sim$ .


## 13.5 Aktivere engangsbarnesikring

Engangsbarnesikringen sperrer betjeningspanelet slik at barn ikke kan slå på apparatet utilsiktet. For å slå på apparatet må du deaktivere engangsbarnesikringen. Etter at du har slått av apparatet, er ikke betjeningspanelet sperret lenger.

**Merk:** Så fort du aktiverer den automatiske barnesikringen, vil apparatet sperre betjeningspanelet. Unntaket er knappene  og .

- ▶ Hold knappen  inne helt til "Barnesikring aktivert" vises.




## 13.6 Deaktivere engangsbarnesikring

- ▶ Hold knappen  inne helt til "Barnesikring deaktivert" vises.







## 14 Hurtigoppvarming

Med funksjonene hurtigoppvarming og PowerBoost kan du oppnå kortere oppvarmingstid. Om apparatet varmes opp med hurtigoppvarming eller PowerBoost, avhenger av hvilken varmetype som er valgt.


### 14.1 Hurtigoppvarming og PowerBoost

Funksjon	Varmetype	Rett i ovnsrom
Hurtigoppvarming	Over-/undervarme 	Etter oppvarming
PowerBoost	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ CircoTherm-varmluft </li> <li>■ Brødbakingstrinn </li> </ul>	Før oppvarming Stek kun i én høyde








### 14.2 Aktivere hurtigoppvarming

1. Still inn Over-/undervarme  og en temperatur på over 100 °C.
2. Start apparatet med .
  - ✓ Knappen  lyser.
3. Aktiver hurtigoppvarming med knappen .
  - ✓ I displayet vises .
  - ✓ Når den innstilte temperaturen er nådd, vil hurtigoppvarming slås av automatisk og du hører et lyd-signal.  slukner i displayet.
4. Sett retten inn i ovnsrommet.


### 14.3 Deaktivere hurtigoppvarming

- ▶ Med knappen  kan du deaktivere hurtigoppvarming før tiden.

### 14.4 Aktivere PowerBoost

1. Sett retten på et nivå i ovnsrommet.
2. Still inn CircoTherm varmluft  eller brødbakingsstrinn  og en temperatur på over 100 °C.
3. Start apparatet med .
  - ✓ Knappen  lyser.
4. Aktiver PowerBoost med knappen .
  - ✓ I displayet vises .
  - ✓ Når den innstilte temperaturen er nådd, vil PowerBoost slås av automatisk og du hører et lyd-signal.  slukner i displayet.

### 14.5 Deaktivere PowerBoost

- ▶ Med knappen  kan du deaktivere PowerBoost før tiden.

## 15 Døgninnstilling

Med døgninnstillingen kan du stille inn en varighet på inntil 74 timer. Matvarene kan holdes varme mellom 85 °C og 140 °C ved hjelp av over-/undervarme, uten at du trenger slå apparatet på eller av.

### 15.1 Starte døgnfunksjon











#### Merknader

- Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet er i gang, slutter apparatet å varme. Når du lukker apparatdøren, fortsetter apparatet å varme.
- Etter at du har startet steking, kan du ikke endre innstillingene eller avbryte stekeprosessen.

**Forutsetning:** Døgnfunksjonen er aktivert i Favoritter i Grunninnstillinger.

→ "Grunninnstillingene", Side 23

1. Slå apparatet på med .

2. Velg "Døgnfunksjon" med  eller .
3. Gå til neste linje med .
4. Velg temperatur med  eller .
5. Gå til neste linje med .
6. Velg varighet med  eller .
7. Start døgnfunksjonen med .
  - ✓ I displayet vises varigheten. Tiden telles ned.
8. Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført. Apparatet slutter å varme og reagerer som vanlig uten døgnfunksjonen.
  - Slå av apparatet med .
  - Etter ca. 10 til 20 minutter slår apparatet seg av automatisk.

### 15.2 Avbryte døgnfunksjonen

- ▶ Avbryt døgnfunksjonen med .

## 16 Grunninnstillingene

Du kan stille apparatet inn på dine behov.

### 16.1 Oversikt over grunninnstillingene

Her finner du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene. Grunninnstillingene avhenger av apparatets utstyr.

Grunninnstilling	Valg
Språk	Se utvalget på apparatet
Klokkeslett	00:00 - 23:59
Dato	Dag, måned og år
Vannhardhet → "Før første gangs bruk", Side 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 0 (avherdet)</li> <li>■ 1 (mykt)</li> <li>■ 2 (middels)</li> <li>■ 3 (hardt)</li> <li>■ 4 (meget hardt)</li> </ul>
Favoritter → "Endre favoritter", Side 23	Definer hvilke varmetyper som skal vises i menyen Varmetyper
Lydsignal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kort varighet</li> <li>■ Middels varighet</li> <li>■ Lang varighet</li> </ul>
Tastelyd	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slått av (unntatt ☉)</li> <li>■ Slått på</li> </ul>
Display lysstyrke	5 trinn
Klokkeslett	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Digital</li> <li>■ Av</li> </ul>
Belysning	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ På under bruk</li> <li>■ I drift av</li> </ul>
Automatisk barne-sikring	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivert</li> <li>■ Aktivert</li> </ul>
Drift etter innkobling	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hovedmeny</li> <li>■ Varmetyper</li> <li>■ Damping</li> <li>■ Bake- og stekeassistent</li> <li>■ Dampprogrammer</li> </ul>
Nattdemping	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slått av</li> <li>■ Slått på (displayet er dempet mellom kl. 22.00 og kl. 05.59)</li> </ul>
Merkelogo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vis</li> <li>■ Ikke vis</li> </ul>
Etterutlufting med viften	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anbefalt</li> <li>■ Minimal</li> </ul>

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

Grunninnstilling	Valg
Uttrekkssystem <sup>1</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ikke ettermontert (stativ eller enkelt uttrekk)</li> <li>■ Ettermontert (dobbelte uttrekk eller trippelt uttrekk ettermontert)</li> </ul>
Home Connect	Home Connect Innstillinger → "Home Connect", Side 24
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestill

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

### 16.2 Endre MyProfile

1. Slå på apparatet med ☉.
2. Trykk på ☰.
3. Velg "MyProfile" ☼ med < eller >.
4. Gå til neste linje med ∨.
5. Velg innstilling med < eller >.
6. Gå til neste linje med ∨.
7. Endre innstillingen med < eller >.
8. Trykk på ☰.
9. Du lagrer innstillingene ved å velge "Lagre" med ∨.
  - Du forkaster innstillingene ved å velge "Forkast" med ^.

### 16.3 Endre favoritter

I Favoritter kan du definere hvilke varmetyper som skal vises i menyen Varmetyper.

#### Merk:

Noen varmetyper kan ikke deaktiveres:

- CircoTherm-varmluft ☼
- Termogrilling ☼
- Grill, stor flate ☼

1. Slå på apparatet med ☉.
2. Trykk på ☰.
3. Velg "MyProfile" ☼ med < eller >.
4. Gå til neste linje med ∨.
5. Velg "Favoritter" med < eller >.
6. Velg "Definer favoritter" med ∨.
7. Velg varmetype med < eller >.
8. Gå til neste linje med ∨.
9. Velg innstilling med < eller >.

Innstilling	Visning i menyen Varmetyper
Aktivert	Ja
Deaktivert	Nei

10. Trykk på ☰.
11. Du lagrer innstillingene ved å velge "Lagre" med ∨.
  - Du forkaster innstillingene ved å velge "Forkast" med ^.

## 17 Home Connect

Dette apparatet er nettverkskompatibelt. Koble apparatet til en mobil enhet for å betjene funksjonene via Home Connect-appen, tilpasse grunninnstillingene eller overvåke aktuell driftsstatus.

Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle land. Hvorvidt Home Connect-funksjonen er tilgjengelig eller ikke, avhenger av om Home Connect-tjenestene er tilgjengelige i ditt land. Du finner mer informasjon om dette på: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Home Connect-appen leder deg gjennom hele registreringsprosessen. Gjør innstillinger ved å følge anvisningene i Home Connect-appen.

### Tips

- Les den dokumentasjonen som følger med Home Connect.
- Følg også anvisningene i Home Connect-appen.

### Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du styrer apparatet via Home Connect-appen. → "Sikkerhet", Side 2
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til betjening.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

### 17.1 Konfigurere Home Connect

#### Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømmettet og slått på.
- Du må ha en mobil enhet med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android, f.eks en smarttelefon.
- Den mobile enheten og apparatet må være innen rekkevidde av det trådløse hjemmenettverket.

1. Last ned Home Connect-appen.



2. Åpne Home Connect-appen og skann den følgende QR-koden.



3. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

### 17.2 Home Connect Innstillinger

I grunninnstillingene for apparatet kan du tilpasse innstillinger for Home Connect og nettverksinnstillinger. Hvilke innstillinger som vises i displayet, avhenger av om Home Connect er konfigurert, og om apparatet er koblet til hjemmenettverket.

Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
WiFi	Innkobling Slå av	Når WiFi er aktivert, kan du bruke Home Connect. I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.
Nettverk	Koble til nettverk Koble fra nettverk	Dersom du kobler apparatet fra nettverket, slettes all nettverksinformasjon. Denne innstillingen er nyttig når du har nye påloggingsdata for ruterens.
Koble til appen	-	Innstillingen starter oppkoblingen mellom Home Connect-appen og apparatet.
Fjernkontroll	på av	Når funksjonen er deaktivert, kan du kun vise apparatets driftstilstand i appen. Når funksjonen er aktivert, kan du fjernstarte og fjernbetjene apparatet.
Apparatinfo ⓘ	-	Displayet viser informasjon om nettverket eller apparatet.

### 17.3 Betjene apparatet med Home Connect-appen







Når fjernstart er aktivert, kan du stille inn og starte apparatet eksternt med Home Connect-appen.

**Merk:** Noen driftstyper kan kun startes på stekeovnen.



**Forutsetninger**

- Apparatet er slått på.
- Apparatet er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
- For at du skal kunne stille inn apparatet via Home Connect-appen, må grunninnstillingen "Fjernbetjening" være aktivert. Når fjernstart er deaktivert, viser Home Connect-appen utelukkende driftsstatus for apparatet.

1. Slå på apparatet med .
2. Trykk på .
- ✓ Displayet viser hovedmenyen.
3. Velg fjernstart  med .
4. Slå på fjernstart ved å trykke på .
- ✓ Displayet viser .
5. Foreta en innstilling i Home Connect-appen og send den til apparatet.

**Merknader**

- Hvis du lar apparatdøren stå åpen i 15 minutter etter aktivering av fjernstart eller etter at du er ferdig med å bruke apparatet, deaktiveres fjernstart.
- Hvis du starter stekeovnen direkte på selve ovnen, aktiveres fjernstart automatisk. Du kan endre innstillinger via Home Connect-appen eller starte et nytt program.

**17.4 Programvareoppdatering**

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer. Forutsetningen er at du er registrert Home Connect-bruker, har installert appen på din mobile enhet og er tilkoblet Home Connect-serveren.

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om dette, og du kan starte programvareoppdateringen med appen. Etter fullført nedlasting kan du starte installasjonen fra Home Connect-appen når du er tilkoblet ditt trådløse hjemmenettverk (WiFi). Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

**Merknader**

- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. En programvareoppdatering kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

**17.5 Fjerndiagnose**

Kundeservice får tilgang til vaskemaskinen via fjerndiagnostisering hvis du henvender deg til dem med ønske om dette, vaskemaskinen er koblet til Home Connect serveren og fjerndiagnostisering er tilgjengelig i det landet hvor du bruker vaskemaskinen.

**Tips:** Nærmere informasjon samt opplysninger om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, finner du i service-/support-området på det lokale nettstedet: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

**17.6 Personvern**

Følg merknadene om personvern.

Første gang apparatet kobles til et hjemmenettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- Entydig identifisering av enheten (bestående av apparatkoder og MAC-adressen til den innebygde Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (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 ikke nødvendig før første gang du skal bruke Home Connect-funksjoner.

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

**18 Rengjøring og pleie**

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

**18.1 Rengjøringsmiddel**

For at de forskjellige flatene på apparatet ikke skal bli skadet, må du ikke bruke uegnede rengjøringsmidler.

** ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

**OBS!**

Uegnede rengjøringsmidler skader apparatets flater.

- ▶ Det må ikke brukes sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde gryteskrubb eller skuresvamper.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler spesielt for rengjøring av varme overflater.

Hvis du bruker ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt, vil emaljen bli skadet.

- ▶ Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt.
- ▶ Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og ovnsdøren.

Nye svampkluter inneholder produksjonsrester.

- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

## Egnede rengjøringsmidler

Bruk kun rengjøringsmidler som egner seg til de forskjellige flatene på apparatet.

Følg veiledningen for rengjøring av apparatet.  
→ "Rengjøring av apparatet", Side 27

### Fronten på apparatet

Flate	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Rustfritt stål	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> <li>▪ Spesielle rensemidler for varme overflater i rustfritt stål</li> </ul>	For å unngå korrosjon bør du umiddelbart fjerne kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker fra flater i rustfritt stål. Påfør rensemiddelet for rustfritt stål i et tynt lag.
Plast eller lakkerte flater F.eks. betjeningspanelet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. For at du skal unngå flekker som ikke lar seg fjerne, må du umiddelbart fjerne avkalkningsmiddel som havner på overflatene.

### Apparatdør

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Glassruter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Ikke bruk glasskrape eller gryteskrubb i rustfritt stål. <b>Tips:</b> Ta ut glassrutene fra døren for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 29
Dørdeksel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Av rustfritt stål: Rensmiddel for rustfritt stål</li> <li>▪ Av plast: Varmt såpevann</li> </ul>	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. <b>Tips:</b> Ta av dørdekselet for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 29
Innvendig dør-ramme i rustfritt stål	Rensmiddel for rustfritt stål	Misfargninger lar seg fjerne med stålrens. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.
Dørhåndtak	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	For at du skal unngå flekker som ikke lar seg fjerne, må du umiddelbart fjerne avkalkningsmiddel som havner på overflatene.
Dørtetning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.

### Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Emaljerte flater	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> <li>▪ Eddikvann</li> <li>▪ Stekeovnsrens</li> </ul>	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. La apparatdøren stå åpen etter rengjøringen slik at ovnsrommet tørker. <b>Merknader</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emalje blir brent ved svært høye temperaturer, slik at det oppstår små fargeforskjeller. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette.</li> <li>▪ Kantene på tynne plater lar seg ikke emaljere helt og kan være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.</li> <li>▪ Matvarerester forårsaker et hvitt belegg på emaljeflatene. Dette belegget er ikke helseskadelig. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Du kan fjerne belegget med sitronsyre.</li> </ul>
Selvrensende flater	-	Følg veiledningen for selvrensende flater. → "Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet", Side 27
Glassdekselet på stekeovnslampen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Stiger	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. <b>Merk:</b> Ta ut stigene for å få rengjort grundig. → "Stiger", Side 29

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> <li>▪ Stekeovnsrens</li> </ul>	<p>Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål.</p> <p>Emaljert tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.</p> <p>Ikke bruk gryteskrubb i rustfritt stål på dampbeholderne.</p> <p>Fjern rester av stivelsesholdig mat (f.eks. ris) fra dampbeholderne ved hjelp av eddikvann.</p>
Vanntank	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	<p>Skyld grundig i rent vann for å fjerne såperester etter rengjøringen.</p> <p>La vanntanken tørke med åpent lokk etter rengjøringen. Tørk tetningen i lokket.</p> <p>Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>
Steketermometer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	<p>Bruk børste på kraftig smuss.</p> <p>Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>

## 18.2 Rengjøring av apparatet

For å unngå skader på apparatet må du kun rengjøre apparatet i henhold til instruksjonene og med egnede rengjøringsmidler.

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!



Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

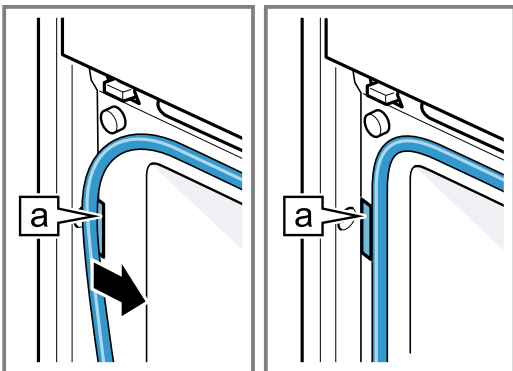
- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

**Forutsetning:** Følg anvisningene om rengjøringsmidler.  
→ "Rengjøringsmiddel", Side 25

1. Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.
  - På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.  
→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 26
2. Tørk av med en myk klut.

## 18.3 Kontroller tetningen i ovnsrommet etter rengjøringen

- ▶ Når ovnsromstetningen er på avstandsholderen  på venstre eller høyre side, skal den skyves inn helt til den er ved siden av avstandsholderne .



## 18.4 Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

Bakveggen i stekeovnen er selvrensende. De selvrensende flatene er belagt med porøs, matt keramikk og har en ru overflate. Mens apparatet er i bruk, vil de selvrensende flatene fange opp sprut fra baking, steking og grilling og bryte ned spruten. Når de selvrensende flatene ikke lenger renses tilstrekkelig under bruk, må du varme opp ovnsrommet uten mat.

### OBS!

Dersom du ikke rengjør de selvrensende flatene regelmessig, kan det oppstå skader på dem.

- ▶ Varm opp ovnsrommet når du ser mørke flekker på de selvrensende flatene.
- ▶ Ikke bruk ovnsrens eller skurende rengjøringshjelpemidler. Dersom det ved et uhell er kommet ovnsrens på de selvrensende flatene, må den straks fjernes med vann og en klut. Ikke gni.

1. Ta tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet.
2. Hekt av stigene og ta dem ut av ovnsrommet.  
→ "Stiger", Side 29
3. Fjern grovt smuss med såpevann og en myk klut:
  - Fra de glatte emaljeflatene
  - Fra innsiden av apparatdøren
  - Fra glassdekselet på stekeovnslampen
 Da unngår du flekker som ikke lar seg fjerne.
4. Fjern gjenstander fra ovnsrommet. Ovnsrommet må være tomt.
5. Still inn varmetypen brødbakingstrinn.
6. Still inn maksimal temperatur.
7. Start apparatet.
8. Slå av apparatet etter 1 time.
9. Når apparatet er skikkelig avkjølt, tørker du av ovnsrommet med en fuktig klut.

**Merk:** Det kan dannes flekker på de selvrensende flatene. Rester av sukker og proteiner fra matvarer brytes ikke ned og blir liggende på flatene. Rødlige flekker er rester av saltholdige matvarer, disse flekkene er ikke rust. Flekkene er ikke helseskadelige. Flekkene reduserer ikke rengjøringsevnen til de selvrensende flatene.

10. Hekt på stigene.  
→ "Stiger", Side 29

## 19 Rengjøringsfunksjon

Bruk rengjøringsfunksjonen til å rengjøre apparatet.

### 19.1 EasyClean rengjøringshjelp

Bruk "EasyClean" rengjøringshjelp til mellomrengjøring av ovnsrommet. "EasyClean" rengjøringshjelp bløter opp smuss ved fordampning av såpevann. Etterpå er det lettere å fjerne smusset.

#### Stille inn EasyClean rengjøringshjelp

##### **⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**

Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

#### Forutsetninger

- Du kan kun starte rengjøringshjelpen når ovnsrommet er kaldt (romtemperatur) og apparatdøren er lukket.
- Ikke åpne apparatdøren under bruk. Ellers vil apparatet avbryte rengjøringshjelpen.
- For å fjerne spesielt gjenstridig smuss bør du la såpevannet få virke litt før du starter rengjøringshjelpen.
- For å fjerne spesielt gjenstridig smuss bør du gni inn et oppvaskmiddel på de skitne punktene på de glatte flatene før du starter rengjøringshjelpen.

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.


#### 2. OBS!

Destillert vann i ovnsrommet fører til korrosjon.


- ▶ Ikke bruk destillert vann.


Bland 0,4 liter vann med en dråpe oppvaskmiddel og hell blandingen midt på ovnsbunnen.

3. Slå på apparatet med .

4. Trykk på .

5. Velg "EasyClean"  med  eller .

6. Gå til neste linje med .

7. Start rengjøringshjelpen med .

✓ Rengjøringshjelpen starter. Varigheten telles ned i displayet.

✓ Når rengjøringshjelpen er ferdig, hører du et lyd-signal.

8. Du avslutter signalet ved å trykke på en vilkårlig knapp.

9. Foreta en etterrengjøring av ovnsrommet etter rengjøringshjelpen.

→ "Etterrengjøring av ovnsrom", Side 28

#### Etterrengjøring av ovnsrom

##### OBS!

Hvis det er fuktighet i ovnsrommet over lengre tid, oppstår det korrosjon.

- ▶ Etter bruk av rengjøringshjelpen tørker du av ovnsrommet og lar det tørke helt.

**Forutsetning:** Ovnsrommet er avkjølt.

1. Åpne apparatdøren og tørk opp gjenværende vann med en svampklut som tar opp 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 dørtetningen.
4. Dersom det gjenstridige smusset ikke løser seg opp, må du kjøre rengjøringshjelpen på nytt etter at ovnsrommet er avkjølt.
5. Når du skal tørke ovnsrommet for hånd, må du la apparatdøren stå åpen i ca. 1 time.

### 19.2 Avkalkning

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

Hvor ofte avkalkningen må utføres, avhenger av vannhardheten og hvor mange ganger dampfunksjonen er blitt brukt. Apparatet melder fra når det kun er mulig å bruke dampfunksjonen 5 ganger til. Dersom du ikke utfører avkalkningen, kan du ikke bruke dampfunksjonen flere ganger.

Avkalkningen består av flere trinn og tar ca. 70–95 minutter:

- Avkalkning (ca. 55 - 70 minutter)
- Første skylling (ca. 9–12 minutter)
- Andre skylling (ca. 9–12 minutter)

Av hygieniske grunner må du la avkalkningsprosessen fullføres helt.

Dersom avkalkningsprosessen avbrytes, kan du ikke bruke apparatet mer. For at apparatet skal bli klart til bruk igjen, må du utføre 2 skylleomganger.

#### Gjøre klart til avkalkning

##### OBS!

Virketiden for avkalkningen er basert på det flytende avkalkningsmiddelet som er anbefalt av oss. Andre avkalkningsmidler kan skade apparatet.

- ▶ Til avkalkning må du utelukkende bruke det flytende avkalkningsmiddelet som er anbefalt av oss.

Dersom det kommer avkalkningsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater, vil de bli skadet.

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

1. Bland avkalkningsløsningen:

- 200 ml flytende avkalkningsmiddel
- 400 ml vann

2. Åpne betjeningspanelet.

3. Ta ut vanntanken, og fyll den med avkalkningsløsningen.

4. Skyv inn vanntanken med avkalkningsløsningen.

5. Lukk betjeningspanelet.

#### Stille inn avkalkning

##### OBS!

Dersom det kommer avkalkningsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater, vil de bli skadet.

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

**Forutsetning:** Gjør klart til avkalkning. → Side 28

1. Slå på apparatet med .

2. Trykk på .

3. Still inn "avkalkning"  med  eller .

4. Gå til neste linje med  $\sphericalangle$ .
- ✓ I displayet vises varigheten. Du kan ikke endre avkalkningens varighet.
5. Gå til neste linje med  $\sphericalangle$ .
6. Start avkalkningen med  $\triangleright$ .
- ✓ Avkalkningen starter. Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når avkalkningen er ferdig, hører du et lydsignal.

### Utføre første skylling

1. Åpne betjeningspanelet og ta ut vanntanken.
2. Skyll vanntanken grundig og fyll den med vann.
3. Skyv inn vanntanken og lukk betjeningspanelet.

4. Start skyllingen med  $\triangleright$ .
- ✓ Skyllingen starter. Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når skyllingen er ferdig, hører du et lydsignal.

### Utføre andre skylling

1. Åpne betjeningspanelet og ta ut vanntanken.
2. Skyll vanntanken grundig og fyll den med vann.
3. Skyv inn vanntanken og lukk betjeningspanelet.
4. Start skyllingen med  $\triangleright$ .
- ✓ Skyllingen starter. Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når skyllingen er ferdig, hører du et lydsignal.
5. Tøm vanntanken og tørk den.  
→ "Tøm vanntanken", Side 15

## 20 Stiger

Du kan ta ut stigen i ovnsrommet når du skal rengjøre dem og ovnsrommet grundig eller skifte dem ut.

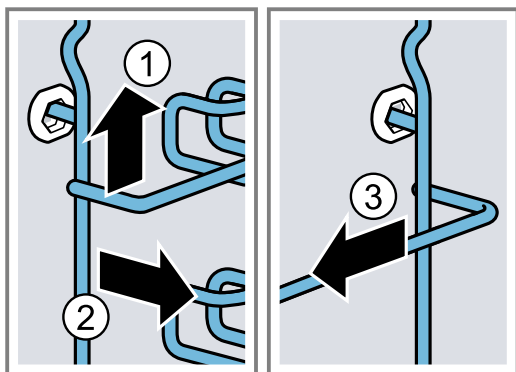
### 20.1 Ta ut stigen

#### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Stigene blir svært varme.

- ▶ Ta aldri på de varme stigen.
- ▶ La alltid apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

1. Løft litt på fremre del av stigen ① og hekt den av ②.
2. Trekk deretter stigen fremover ③ og ta den ut.

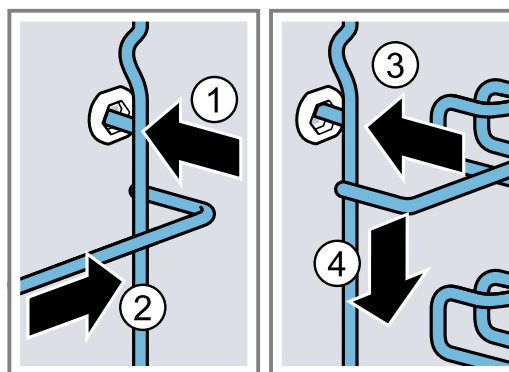


3. Rengjør stigen.  
→ "Rengjøringsmiddel", Side 25

### 20.2 Sette inn stigen

#### Merknader

- Stigen passer enten på høyre eller venstre side.
  - Pass på at holdebøylen er foran på begge stigen.
1. Sett stigen inn i midten i den bakre åpningen ① inntil den ligger mot ovnsveggen, og trykk stigen bakover ②.
  2. Sett stigen inn i den fremre åpningen ③ inntil den ligger mot ovnsveggen, og trykk stigen ned ④.



## 21 Apparatdør

For å få rengjort apparatdøren grundig, kan du ta den fra hverandre.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Når hengslene ikke er fullstendig låst, kan de klappe igjen med stor kraft.

- ▶ Når du skal ta av og sette inn apparatdøren, må du alltid vri begge låsene helt til stopp.
- ▶ Dersom hengselet er klappet igjen når du tar løs eller setter inn apparatdøren, må du ikke gripe inn i det. Ring kundekundeservice.

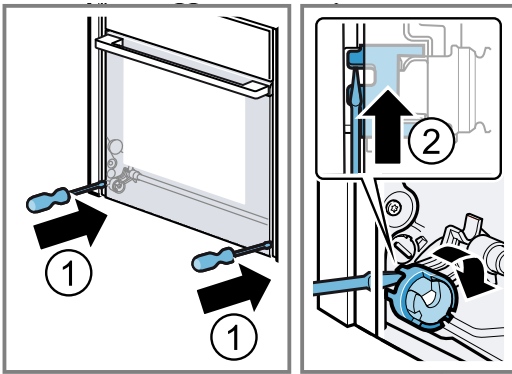
### 21.1 Ta av apparatdøren

#### Forutsetninger

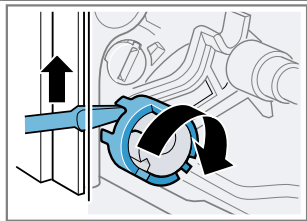
- Ha en lommelykt for hånd.
- Ha en liten skrutrekker (flat-trekker) for hånd.
- Ha en mynt for hånd.

1. For å se dørsikringen bedre lyser du med lommelykten i spalten ved siden av apparatdøren.

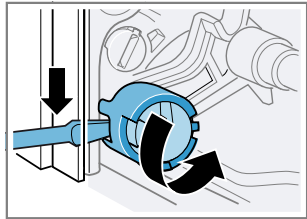
2. Hold skrutrekkeren vannrett ① og skyv dørsikringen (komponent i svart) opp så langt det går på begge sider ②.



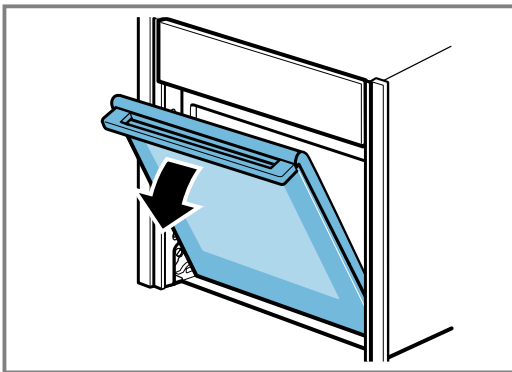
Dørsikring åpnet



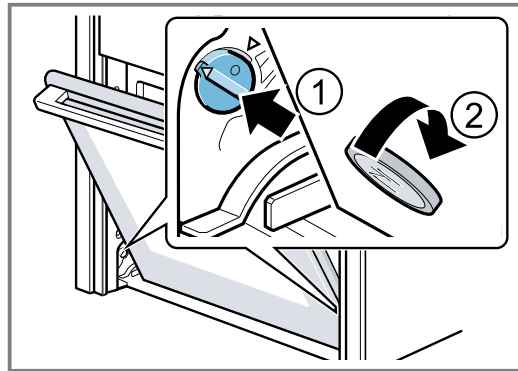
Dørsikring låst



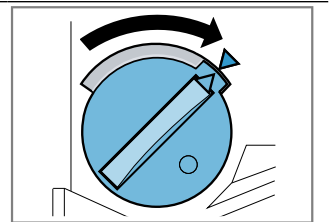
3. Åpne apparatdøren ca. 45°.



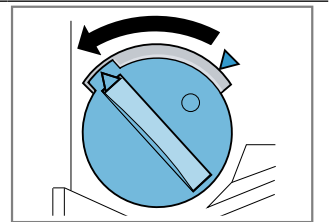
4. Stikk mynten inn i spalten til låsen ① og vri helt til stopp ②.  
– Vri låsen på venstre side med klokken.  
– Vri låsen på høyre side mot klokken.



Låsen på venstre side er fiksert  
Pilene peker mot hverandre



Låsen på venstre side er løsnet



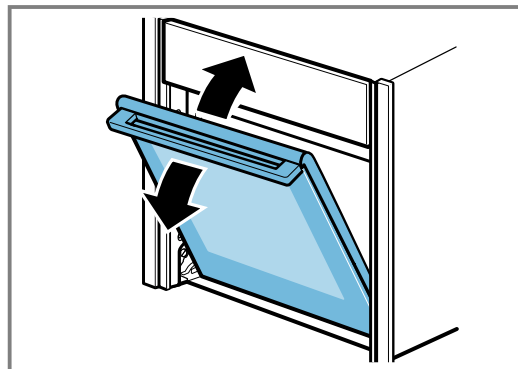
- ✓ Låsen går merkbart i inngrep.

5. **OBS!**

Dersom apparatdøren åpnes og lukkes i låst stilling, vil hengslene bli skadet.

- ▶ Apparatdøren må aldri åpnes eller lukkes med makt når det er motstand.
- ▶ Dersom hengselet er blitt skadet, må du kontakte kundeservice.

Beveg apparatdøren opp og ned til du hører en lav klikkelyd. Apparatdøren kan kun beveges minimalt.



- ✓ Apparatdøren er i sperret stilling.

## 6. ⚠️ ADVARSEL – Fare for personskade!

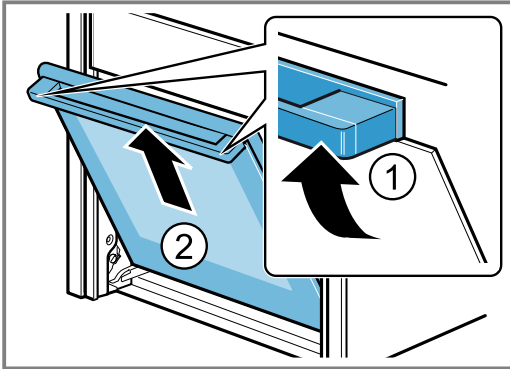
Apparatdøren har en vekt på 7–10 kg og kan falle ned dersom den håndteres uforsiktig.

- ▶ Håndter apparatdøren forsiktig.

Dørhåndtaket egner seg ikke til bæring av apparatet. Dørhåndtaket kan brette.

- ▶ Apparatdøren må aldri bæres etter dørhåndtaket.
- ▶ Ta tak i apparatdøren på høyre og venstre side når den skal bæres.

Ta tak i apparatdøren med begge hender på høyre og venstre side og vri dørhåndtaket oppover ① helt til apparatdøren kan tas av ved å løftes opp ②.

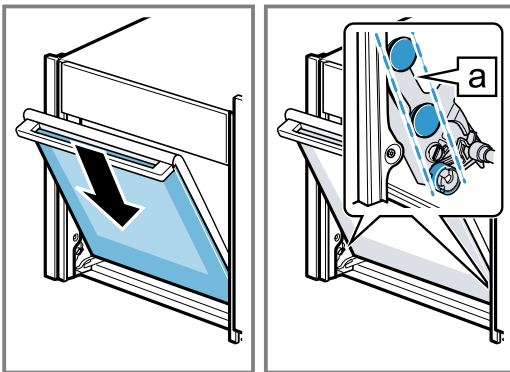


7. Legg apparatdøren på et jevnt, mykt og rent underlag.

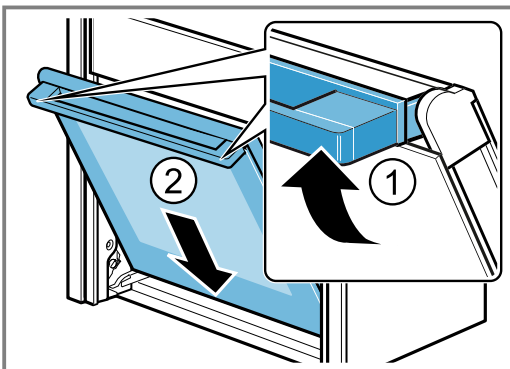
## 21.2 Sette inn apparatdøren

1. **Tips:** Pass på at apparatdøren ikke tipper mot den ene siden og at den er ordentlig festet.

Hekt apparatdøren på høyre og venstre føringsrulle samtidig [a].

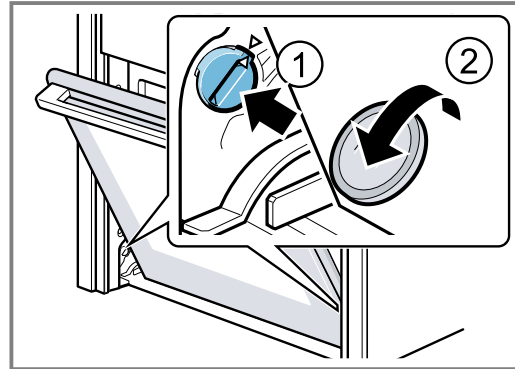


2. Vri dørhåndtaket litt opp ①.



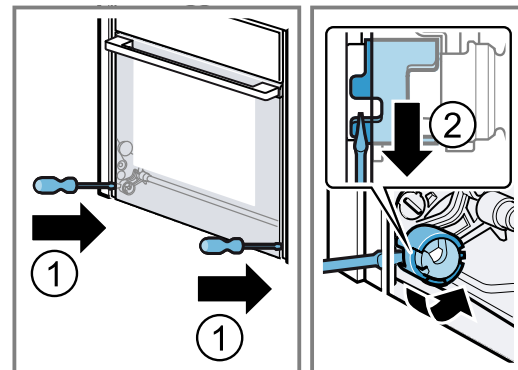
- ✓ Apparatdøren glir det siste lille stykket helt ned ②.

3. Bruk en mynt til å løsne de to låsemekanismene til apparatdøren. Stikk mynten inn i spalten til låsen ① og vri helt til stopp ②.
- Vri låsen på venstre side mot klokken.
  - Vri låsen på høyre side med klokken.



4. Åpne apparatdøren litt, inntil du hører en lav klikkelyd, og lukk apparatdøren.
5. ⚠️ **ADVARSEL – Fare for personskade!** Dersom dørsikringene ikke er sikret, kan apparatdøren gå av hengslene.
- ▶ Lukk venstre og høyre dørsikring etter at apparatdøren er heftet på.

Hold skrutrekkeren vannrett ① og skyv dørsikringen (komponent i svart) ned så langt det går på begge sider ②.



- ✓ Dørsikringen er lukket.

## 21.3 Demontere glassrutene

Du kan ta ut glassrutene for å forenkle rengjøringen.

### ⚠️ ADVARSEL – Fare for personskade!

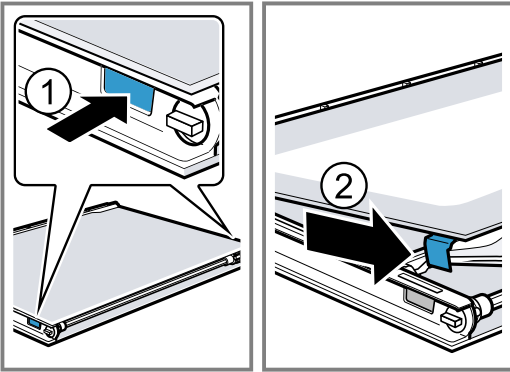
Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

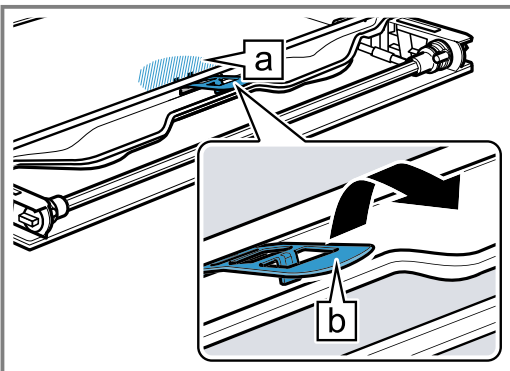
**Forutsetning:** Apparatdøren må være tatt ut.

1. Legg apparatdøren med forsiden ned på et jevnt, mykt og rent underlag.
2. Trykk på utsiden av apparatdøren på høyre og venstre side ① til den innerste glassruten løsner på begge sider.

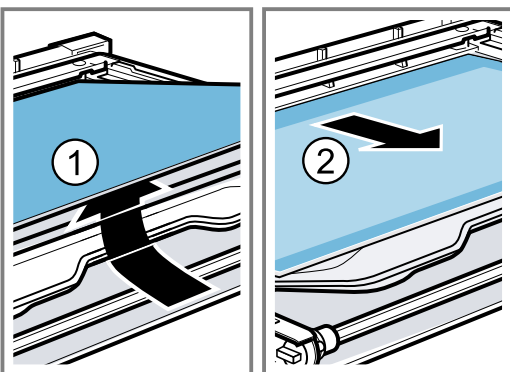
3. Løft forsiktig på den innerste glassruten, og ta den ut i pilretningen ②.



4. Trykk mellomruten litt ned i området [a] og løft holderen [b] forsiktig opp inntil den kan trekkes ut.



5. Løft ut mellomruten nedenfra ① og ta den ut i pilretningen ②.



6. **⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

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

7. Tørk glassrutene, og sett dem inn igjen.

## 21.4 Sette inn glassrutene

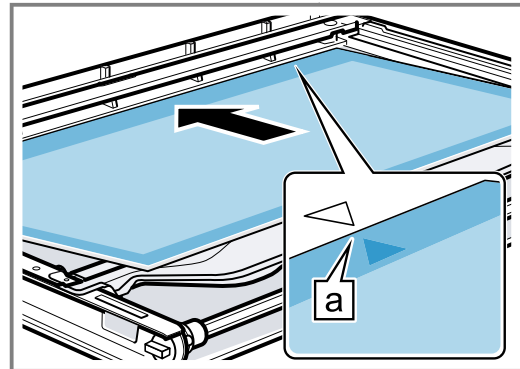
- ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Det er farlig dersom dørruten eller apparatdøren ikke er forskriftsmessig montert.

- ▶ Påse at alle dørruter og apparatdøren er forskriftsmessig montert før du bruker apparat igjen.

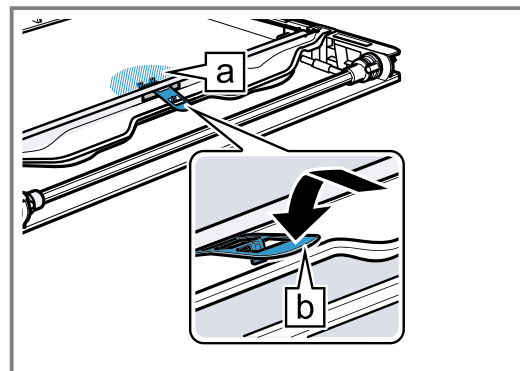
1. **Tips:** Pass på at glassrutene blir satt inn igjen i opprinnelig rekkefølge.

Sett inn mellomruten i pilretningen, og skyv den i pilretningen til den smekker på plass i rammen.

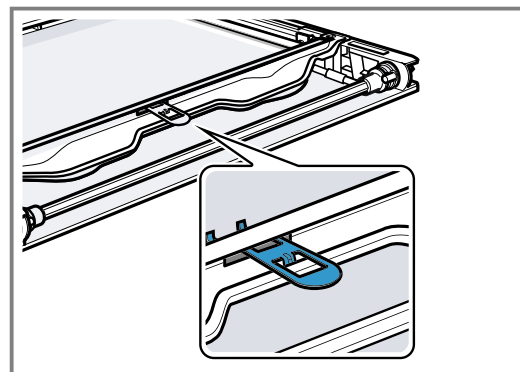


Pilen på mellomruten skal stemme overens med pilen på rammen [a].

2. Trykk den første mellomruten litt ned i området [a] og skyv holderen [b] inn på skrå og trykk til den smekker på plass.



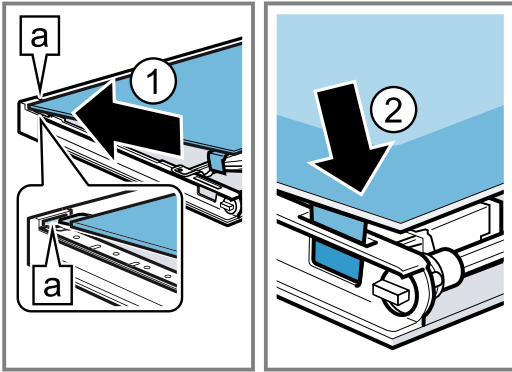
- ✓ Holderen er festet.



3. Sett den innerste ruten inn i festeskinnen [a] på skrå bakover ①.



4. Trykk den innerste ruten på plass ovenfra til den smekker på plass ②.



## 22 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!


Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

### 22.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Sikringen er defekt. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet. Svikt på strømforsyningen. ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
Displayet viser "Sprache Deutsch" (tysk).	Svikt på strømforsyningen. ▶ Utfør innstillingene for første gangs bruk. → "Første gangs bruk", Side 11
Apparatet kan ikke slås på, og i displayet vises ↻.	Automatisk barnesikring eller barnesikring er aktivert ▶ Hold knappen ☹ inne helt til "Barnesikring deaktivert" vises.
Apparatet starter ikke, eller det avbrytes.	Ulike årsaker er mulige. ▶ Sjekk anvisningene som vises i displayet. → "Vise informasjon", Side 13 Funksjonsfeil ▶ Ta kontakt med kundeservice. → "Kundeservice", Side 35
Apparatet varmer ikke, og displayet viser ☐.	Demomodus er aktivert i grunninnstillingene. 1. Koble apparatet fra strømmettet et kort øyeblikk ved å slå sikringen i sikringsskapet av og på igjen. 2. Deaktiver demomodus innen 3 minutter i → "Grunninnstillingene", Side 23. Svikt på strømforsyningen. ▶ Åpne og lukk apparatdøren én gang når det har vært et strømbrytning. ✓ Apparatet foretar en egentest og er deretter funksjonsdyktig.

Feil	Årsak og feilsøking
Klokkeslettet vises ikke når apparatet er slått av.	Grunninnstillingen er endret. ▶ Endre grunninnstillingen til klokkevisning. → <i>"Grunninnstillingene"</i> , Side 23
Home Connect fungerer ikke som det skal.	Ulike årsaker er mulige. ▶ Gå til <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
Betjeningspanelet lar seg ikke åpne.	Sikringen er defekt. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet. Svikt på strømforsyningen. ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
	Funksjonsfeil 1. Ta kontakt med kundeservice. → <i>"Kundeservice"</i> , Side 35 2. Dersom det er vann i vanntanken, tøm den: - Åpne døren. - Ta tak på høyre og venstre side under betjeningspanelet. - Trekk betjeningspanelet sakte ut og skyv det opp.
Det er svært kraftig damputvikling ved bruk av dampfunksjonen.	Apparatet kalibreres automatisk. Ingen tiltak er nødvendig. Ved for korte tilberedningstider vil ikke apparatet kalibreres automatisk. Dersom det gjentatte ganger oppstår for mye damp, må du kalibrere apparatet på nytt. 1. Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger. → <i>"Grunninnstillingene"</i> , Side 23 2. Gjenta kalibreringen. → <i>"Før første gangs bruk"</i> , Side 11
Under steking kommer damp ut gjennom lufteåpningen	Det er normalt at det siver ut damp. Ingen tiltak er nødvendig.
Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først.	Innstilt vannhardhet er for lav. 1. Avkalk apparatet. → <i>"Avkalkning"</i> , Side 28 2. Kontroller vannhardheten og still den inn i grunninnstillinger. → <i>"Grunninnstillingene"</i> , Side 23
Apparatet oppfordrer deg til å starte skylling.	Under avkalkningen ble strømtilførselen avbrutt eller apparatet slått av. ▶ Skyll apparatet to ganger. → <i>"Avkalkning"</i> , Side 28
Displayet viser "en melding" om at du skal fylle vanntanken selv om den er full.	Vanntanken er ikke satt riktig inn. ▶ Sett inn vanntanken riktig slik at den går i inngrep i holderen. → <i>"Fyll vanntanken"</i> , Side 13 Vanntanken har falt ned. Deler av vanntanken har løsnet på grunn av rystelser. Vanntanken blir utett. ▶ Bestill en ny vanntank.
	Funksjonsfeil ▶ Ikke bruk avmineralisert eller filtrert vann. → <i>"Før første gangs bruk"</i> , Side 11
	Sensoren er defekt. ▶ Ta kontakt med kundeservice. → <i>"Kundeservice"</i> , Side 35
Knappene blinker.	Det har oppstått kondensvann bak betjeningspanelet. Ingen tiltak er nødvendig. Så snart kondensvannet er fordampet, slutter knappene å blinke.
Det kommer "ploppelyder" når du tilbereder maten med damp.	Vanndamp forårsaker kald/varm-effekt ved dypfryste produkter. Ingen tiltak er nødvendig.

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet lager brummelyder mens det er i bruk og etter at det er blitt slått av.	Funksjonskontrollen av pumpen genererer driftsbetinget støy. Ingen tiltak er nødvendig.
Apparatet lager brumme- eller klikkelyder når betjeningspanelet åpnes.	Når betjeningspanelet skyves ut, genereres det driftsbetinget støy. Ingen tiltak er nødvendig.
Ovnsrombelysningen fungerer ikke.	LED-lampen er defekt. <b>Merk:</b> Ikke fjern glassdekslet. ▶ Ta kontakt med kundeservice. → "Kundeservice", Side 35
Maksimal varighet for steking er nådd.	For å unngå utilsiktet kontinuerlig drift vil apparatet automatisk slutte å varme etter noen timer dersom innstillingene er uendret. Det vises en melding i displayet. Tidspunktet for når den maksimale steketiden nås, er avhengig av de aktuelle innstillingene for driftstypen. <b>1.</b> Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. <b>2.</b> Slå av apparatet med  når du ikke bruker det. <b>Tips:</b> For å unngå at apparatet utilsiktet slår seg av, kan du stille inn en varighet. → "Stille inn varighet", Side 17
Det vises en melding med "D" eller "E" i displayet, f.eks. D0111 eller E0111.	Elektronikken har registrert en feil. <b>1.</b> Slå apparatet av og på igjen. ✓ Hvis feilen bare forelår én gang, forsvinner meldingen. <b>2.</b> Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → "Kundeservice", Side 35
Tilberedningsresultatet er ikke tilfredsstillende.	Innstillingene var ikke de rette. Innstillingsverdiene, f.eks. temperatur eller varighet, avhenger av oppskrift, mengde og matvare. ▶ Still inn lavere eller høyere verdier neste gang. <b>Tips:</b> På vår hjemmeside <a href="http://www.neff-international.com">www.neff-international.com</a> finner du mye informasjon om tilberedning og passende innstillingsverdier.

## 23 Avfallsbehandling

Her får du vite hvordan du korrekt kvitter deg med gamle apparater.

### 23.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.

Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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

## 24 Kundeservice

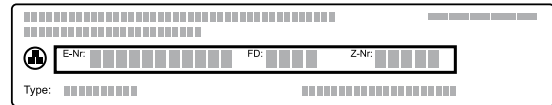
Hvis du har spørsmål om bruken, hvis du ikke selv kan utbedre en feil på apparatet, eller hvis apparatet må repareres, må du henvende deg til vår kundeservice. Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet. Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse G. Lyskildene er tilgjengelige som reservedel, og skal kun skiftes ut av opplært fagpersonale.

## 24.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt. På noen apparater med damp finner du typeskiltet bak dekslet.



Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

## 25 Samsvarserklæring

Herved erklærer Constructa Neff Vertriebs-GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

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



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk.

## 26 Slik gjør du det

Her finner du passende tilbehør og kokekar samt de beste innstillingene til de forskjellige rettene. Vi har tilpasset anbefalingene optimalt til apparatet.

### 26.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Vær alltid obs på disse opplysningene når du tilbereder mat.

- Temperatur og varighet avhenger av mengde og oppskrift. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene.
- Innstillingsverdiene gjelder når matrettene settes inn i kaldt ovnsrom. Tilbehøret må først settes inn i ovnsrommet etter forvarming.
- Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

### 26.2 Tilberedningsanvisninger for steking

- Mørke stekeformer av metall er best egnet baking av kaker, annet bakverk og brød.

- Til suffleer og gratenger bruker du et bredt, flatt kokekar. I et smalt, høyt kokekar trenger rettene mer tid og blir mørkere på oversiden.
- Bakeformer av silikon er ikke egnet.
- Dersom du tilbereder gratenger rett i universalpannen, skal den settes inn i høyde 2.
- Innstillingsverdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på stekebrett og deiger i brødform.

#### OBS!

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanddamp. Bunken i ovnsrommet kan ta skade av vekslende temperatur i bunnen av ovnsrommet.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.
- ▶ Aldri sett kokekar med vann på bunnen av ovnsrommet.

#### Innsetningshøyder

Dersom du bruker varmetypen CircoTherm varmluft, kan du velge mellom innsetningshøyde 1, 2, 3 og 4.

Steking i én høyde	Høyde
Høy bakst / form på risten	2
Flat bakst / stekebrett	3

Steking i flere høyder	Høyde
2 høyder	
▪ Universalpanne	3
▪ Stekebrett	1
2 høyder	
▪ 2 rister med former på	3
	1
3 høyder	
▪ Stekebrett	4
▪ Universalpanne	3
▪ Stekebrett	1
4 høyder	
▪ 4 rister med bakepapir	4
	3
	2
	1

Bruk varmetypen CircoTherm varmluft.

#### Merknader

- Bakst på stekebrett eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
- Tilberedning med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

## 26.3 Tilberedningsanvisninger for steking, surring og grilling

- Innstillingsanbefalingene gjelder varer med kjøleskapstemperatur samt ufylt, stekeferdig fjærkre.
- Legg fjærkre med brystsiden eller skinnsiden ned i kokekaret.
- Snu steken, grillvarene eller den hele fisken etter ca. ½ til ⅔ av den angitte tiden.
- Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Se viktige opplysninger om riktig fremgangsmåte. → *Side 17*

### Steking på rist

På rist blir stekevaren spesielt sprø på alle sider. Stek for eksempel stort fjærkre eller flere stykker samtidig.

- Stek stykker som er like i tykkelse og vekt. Da brukes grillstykkene jevnt og holder seg saftige.
- Legg stekevaren rett på risten.
- For å samle opp dryppende væske kan du sette inn universalpannen med risten oppå i angitt høyde.
- Alt etter stekevarens størrelse og type tilsetter du opptil ½ liter vann i universalpannen. Du kan lage en saus av stekesjyen som samles opp. I tillegg oppstår det lite røyk, og ovnsrommet blir mindre tilsmusset.

### Steking i kokekar

Ved tilberedning i kokekar under lokk vil ovnsrommet holde seg renere.

#### Generelt om steking i kokekar

- Bruk ildfaste kokekar som egner seg for stekeovn.
- Sett kokekaret på risten.

- Best egnet er kokekar av glass.
- Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

### Steking i åpent kokekar

- Bruk en høy stekeform.
- Hvis du ikke har et egnet kokekar, kan du bruke universalpannen.

### Steking i lukket kokekar

- Bruk et lokk som passer og tetter godt.
- Når du tilbereder kjøtt, skal det være minst 3 cm avstand mellom kjøttet og lokket. Kjøttet kan heve seg.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Løft litt på lokket slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.
- ▶ Hold barn på avstand.

### Grilling

Grill retter som skal være sprø.

- Grill stykker som er like i tykkelse og vekt. Da brukes grillstykkene jevnt og holder seg saftige.
- Legg grillstykkene rett på risten.
- For å samle opp dryppende væske kan du sette inn universalpannen minst én høyde under risten.

#### 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.

## 26.4 Damping

Tilbered rettene skånsomt. Maten holder seg spesielt saftig.

I motsetning til tilberedning med dampfunksjon får ikke kjøtt noen skorpe.

- Bruk et ildfast, åpent kokekar som egner seg for damp.
- Best egnet er perforert dampbeholder i størrelse XL. For å samle opp dryppende væske kan du sette inn universalpannen i høyden under. Du kan også bruke en glasskål og sette den på risten.
- Matvarer som vanligvis tilberedes i vannbad, skal dekkes med folie, f.eks. plastfolie.
- Du trenger ikke å snu maten.
- For å variere smaken kan du brune kjøtt, fjærkre og fisk før de dampes. Kort ned på tilberedningstiden.
- Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid.
- Hvis du bruker flere like tunge stykker, vil apparatet forlenge oppvarmingstiden. Tilberedningstiden blir den samme.
- I bruksanvisningens hoveddel finner du informasjon om hvordan du stiller inn damping. → *"Damp", Side 13*

#### Grønnsaker i flere høyder

Du kan utmerket godt tilberede flere retter eller hele menyer i 2 høyder, f.eks. brokkoli og poteter.

no Slik gjør du det

### Ris eller korn

- Tilsett vann eller annen væske i det forholdet som angis.  
For eksempel betyr 1 : 1,5 til 100 g ris at det skal tilsettes 150 ml væske.

## 26.5 Tilberedning av dypfryste produkter

- Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse.

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

## 26.6 Tilberedning av ferdigretter

- Ta ferdigretter ut av emballasjen.
- Bruk ildfaste kokekar når du varmer opp eller tilbereder ferdigretter.

## 26.7 Utvalg av retter
























Innstillingsanbefalinger for tallrike retter sortert etter matvarekategori.

### Innstillingsanbefalinger for diverse retter

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 7	Temperatur i °C	Damp- intensitet	Varighet i min
Formkake, 2 høyder	Kransform eller Brødforn	3+1	☞	140 - 160	-	60 - 80
Formkake, fin	Brødforn	2	☞☞	150 - 170	-	60 - 80
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2	☞☞	170 - 190	-	60 - 80
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2	☞	150 - 170 <sup>1</sup>	-	30 - 50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2	☞	<b>1.</b> 150 - 160 <b>2.</b> 150 - 160	Svak damp- tilførsel	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 25 - 35
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2	☞☞	150 - 160	-	50 - 60
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3	☞☞	160 - 180	-	55 - 75
Kake av gjærdeig med saftig fyll	Universalpanne	3	☞☞	180 - 200	-	30 - 40
Rullekake	Stekebrett	3	☞	180 - 200 <sup>1</sup>	-	8 - 15
Rullekake	Stekebrett	3	☞	180 - 200 <sup>1</sup>	Svak damp- tilførsel	10 - 15
Gjærbakst	Stekebrett	3	☞☞	160 - 180	-	25 - 35
Gjærbakst	Stekebrett	3	☞	160 - 180	Medium damp- tilførsel	25 - 35
Småkaker	Stekebrett	3	☞	140 - 160	-	15 - 30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☞	140 - 160	-	15 - 30
Småkaker, 3 høyder	1x Universalpanne + 2x Stekebrett	4+3+1	☞	140 - 160	-	15 - 30

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

<sup>2</sup> Ha ca. 100 ml væske i kokekaret til å begynne med. Vanntanken må etterfylles under drift.

<b>Rett</b>	<b>Tilbehør/kokekar</b>	<b>Høyde</b>	<b>Varme- type → Side 7</b>	<b>Temperatur i °C</b>	<b>Dampin- tensitet</b>	<b>Varighet i min</b>
Brød, uten form, 750 g	Universalpanne eller Brødform	2		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 25 - 35
Brød, uten form, 750 g	Universalpanne eller Brødform	2		<b>1.</b> 210 - 220 <b>2.</b> 180 - 190	Sterk damp- tilførsel -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 25-35
Brød, uten form, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	2		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50
Brød, uten form, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	2		<b>1.</b> 210 - 220 <b>2.</b> 180 - 190	Sterk damp- tilførsel -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 45-55
Brød, uten form, 1500 g	Brødform	2		200 - 210	-	35 - 45
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		220 - 230	Sterk damp- tilførsel	20-30
Rundstykker, ferske	Stekebrett	3		200 - 220	Medium damp- tilførsel	20 - 30
Pizza, fersk – på stekebrett	Stekebrett	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, fersk – på stekebrett, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, fersk, tynn bunn, i pizzaform	Pizzabrett	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Terteform , Svart stekebrett	3		190 - 210	-	30 - 40
Paikake	Universalpanne	3		240 - 250 <sup>1</sup>	-	10 - 18
Grateng, pikant, kokte in- gredienser	Gratengform	2		150 - 170	Medium damp- tilførsel	40 - 50
Potetgrateng, rå ingredi- enser, 4 cm høy	Gratengform	2		160 - 190	-	50 - 70
Kylling, 1 kg, uten fyll	Rist	2		200 - 220	-	60 - 70
Kylling, 1 kg, uten fyll	Rist	2		190-210	Medium damp- tilførsel	50-60
Kyllingbrystfilet, damping	Dampkoker	3		100	-	15 - 25
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		220 - 230	-	30 - 35
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		200 - 220	Medium damp- tilførsel	30 - 45
Gås , uten fyll, 3 kg	Rist	2		160 - 180	-	120 - 150
Gås , uten fyll, 3 kg	Rist	2	<b>1.</b>  <b>2.</b>  <b>3.</b> 	<b>1.</b> 130-140 <b>2.</b> 150-160 <b>3.</b> 170-180	Medium damp- tilførsel Medium damp- tilførsel -	<b>1.</b> 110-120 <b>2.</b> 20-30 <b>3.</b> 30-40

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.<sup>2</sup> Ha ca. 100 ml væske i kokekaret til å begynne med. Vanntanken må etterfylles under drift.

no Slik gjør du det

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 7	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180 - 190	-	110 - 130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		190 - 200	-	120 - 140
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	- Svak damp- tilførsel -	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210 - 220	-	40 - 50
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	2		190 - 200	Svak damp- tilførsel	50 - 60
Grytestek av okse, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		200 - 220	-	130 - 160
Grytestek av okse, 1,5 kg <sup>2</sup>	Åpent kokekar	2	1. 2.	1. 150 2. 130	Sterk damp- tilførsel Medium damp- tilførsel	1. 30 2. 120-150
Grytestek av okse, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		200 - 220	-	140 - 160
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Rist	2		220 - 230	-	60 - 70
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		190 - 200	Svak damp- tilførsel	65 - 80
Burger, 3–4 cm høy	Rist	4		275	-	25 - 30
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170 - 190	-	50 - 80
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170 - 180	Svak damp- tilførsel	80 - 90
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, stekt, hel 300 g, f.eks. ørret	Universalpanne	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	Svak damp- tilførsel -	1. 15-20 2. 5-10
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. ørret	Dampkoker	3		80 - 90	-	15 - 25
Fiskefilet, naturell, dampet	Dampkoker	3		80 - 100	-	10 - 16
Blomkål, hel, damping	Dampkoker	3		100	-	25 - 35
Gulrøtter i skiver, damping	Dampkoker	3		100	-	10 - 20
Spinat, damping	Dampkoker	3		100	-	2 - 3
Poteter med skall, hele	Dampkoker	3		100	-	35 - 45
Langkornet ris, 1:1,5	Flatt kokekar	3		100	-	20 - 30
Egg, hardkokte	Dampkoker	3		100	-	10 - 12

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

<sup>2</sup> Ha ca. 100 ml væske i kokekaret til å begynne med. Vanntanken må etterfylles under drift.



**Dessert****Tilberede crème caramel eller crème brûlée**

1. Tilbered crème-massen etter den oppskriften du har.
2. Fyll massen 2-3 cm opp i formene.
3. Still de små formene rett i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL.
4. Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, skal tildekkes med folie, f.eks. plastfolie.
5. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
6. Dersom formene er i svært tykt materiale, må tilberedningstiden forlenges.

**Tilberede yoghurt**

1. Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet.
2. Varm opp 1 liter melk (3,5 % fett) til 90 °C på koketoppen og la den avkjøles til 40 °C. H-melk trenger bare å varmes opp til 40 °C.
3. Rør 150 g yoghurt med kjøleskapstemperatur inn i melken.
4. Fyll massen i små kar, f.eks. kopper eller små glass.
5. Dekke karene med folie, f.eks. plastfolie.
6. Sett karene på bunnen av ovnsrommet.
7. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
8. La yoghurten hvile minst 12 timer i kjøleskapet etter tilberedningen.

**Innstillingsanbefalinger for desserter og kompoter**

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 7	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighet i min
Crème brûlée	Porsjonsformer	3		85	-	20 - 30
Crème caramel	Porsjonsformer	3		85	-	25 - 35
Dampfnudel (tysk spesialitet)	Universalpanne	3		100	-	20 - 30
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet		1	-	300 - 360
Risengrynsgrot, 1:2,5	Universalpanne	3		1. 1 2. 1	-	35-45
Fruktkompott, 1/3 vann	Universalpanne	3		1. 1 2. 1	-	10 - 20

**26.8 Spesielle tilberedningstyper og andre former for bruk**

Informasjon og innstillingsanbefalinger om spesielle tilberedningstyper og andre former for bruk, f.eks. langtidssteking eller hermetisering.

**Langtidssteking**

Finere stykker kjøtt bør tilberedes sakte på lav temperatur, f.eks. ømfintlige partier fra okse, kalv, svin, lam eller fjærkre.

**Langtidssteking av fjærkre eller kjøtt**

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

**Forutsetning:** Ovnsrommet er kaldt.

1. Bruk ferskt og hygienisk godt kjøtt av høy kvalitet uten bein.
2. Sett kokekaret på risten i høyde 2 i ovnsrommet.
3. Forvarm ovnsrommet og kokekaret i ca. 15 minutter.
4. Brun kjøttet på koketoppen, brun det på alle sider på svært høy temperatur.
5. Etterpå legger du kjøttet med en gang i det forvarmede kokekaret i ovnsrommet. For at klimaet i ovnsrommet skal holde seg jevnt, må ovnsdøren holdes lukket under langtidssteking.
6. Ta kjøttet ut av ovnsrommet etter langtidssteking.

**Innstillingsanbefalinger for langtidssteking**

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Brunings- tid i min.	Varmetype → Side 7	Temperatur i °C	Varighet i min
Andebryst, rosa, á 300 g	Åpent kokekar	2	6 - 8		90 <sup>1</sup>	45 - 60
Svinefilet, hel	Åpent kokekar	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	45 - 70
Oksefilet, 1 kg	Åpent kokekar	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	90 - 120
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 50
Benfrie ytrefileter av lam, á 200 g pr. stk.	Åpent kokekar	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 45

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

## Sous vide

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

Sous vide-tilberedning er en skånsom måte å tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter på.

Rettene er forseglet i en lufttett og varmebestandig vakuumpose som lukkes i en vakuumpakke.

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

### Tilberedningsanvisninger for sous vide-matlagning

- Porsjoner
  - Ta hensyn til de mengdene og stykkestørrelsene som står oppgitt i innstillingsanbefalingene. Tilpass tilberedningstiden ved større mengder og stykker.
  - Apparatet kan tilberede maks. 2 kg mat med sous vide.
  - De angitte mengdene for fisk, kjøtt og fjærkre tilsvarende 1–2 porsjoner.
  - Ved grønnsaker og desserter er det angitt en mengde for 4 personer.
- Du kan tilberede varene i opptil 2 høyder. Skyv alltid universalpannen inn i høyde 1 slik at den kan samle opp kondens. Sett inn ristene over.
- Tilberedningsresultatet avhenger 100 % av kvaliteten på råvarene. Bruk bare ferske matvarer av beste kvalitet. Bare slik er du sikret et velsmakende og vellykket tilberedningsresultat.

### Vakuumering av mat

For å få jevn varmeoverføring og optimert tilberedningsresultat kan du bruke en vakuumpakke med kammer som kan generere 99 % vakuu.

**Tips:** For å hindre at det siver ut gass fra matvarene, f.eks. fra grønnsaker, bør du vakuumpakke varene maks. én dag før de skal tilberedes. Gassene fører til redusert varmeoverføring eller at matvarene mister sin struktur og endrer tilberedningsegenskaper på grunn av vakuumtrykket.

**Merk:** Ikke bruk steketermometeret.

1. Krydre retten med halvparten av den vanlige mengden.  
Under vakuu tilberedes maten uten tap av aromastoffer. Vanlige mengder aroma, som krydder, urter eller hvitløk, vil påvirke smaken betraktelig mer og intensivere den.  
**Tips:** Bare med et lite stykke smør og litt salt i vakuumposen kan du intensivere de naturlige aromaene i høykvalitetsmatvarer.  
Diverse ingrediensene påvirker tilberedningen av maten:
  - Salt og sukker gir kortere tilberedningstid.
  - Syreholdige varer, f.eks. sitronsaft eller eddik, gjør at rettene blir fastere.
  - Alkohol og hvitløk gir maten en ubehagelig bi-smak.
2. Fyll vakuumposen ved å brette ned kanten på posen 3-4 cm, og legg den i en beholder, f.eks. i et målebeger.

Når du fyller vakuumposen, må du passe på at vakuumposen ikke blir tilsølt med matrester i området ved sømmen.

3. Før tilberedningen må du kontrollere om vakuuemet i posen er intakt.  
Pass på følgende:
  - Det er ikke noe luft i vakuumposen.
  - Forseglingssømmen er fullstendig.
  - Det er ingen hull i vakuumposen.
  - Kjøtt- eller fiskestykker som er vakuumpakket i samme pakke, må ikke presse mot hverandre.
4. Dersom vakuumposen ikke er fylt ideelt, legger du varene over i en ny pose og vakuumpakker dem på nytt.

### Klargjøre retter til sous vide-matlagning

Det er bakterier på overflaten av nesten alle matvarer.

#### **ADVARSEL – Fare for helseskader!**

Sous-vide-tilberedning gjøres ved lave temperaturer og kan føre til helseskader dersom bruksanvisningen og hygieneanvisningene ikke følges.

- ▶ Bruk kun ferske matvarer av optimal og upåklagelig kvalitet.
- ▶ Vask og desinfiser hendene.
- ▶ Bruk engangshansker og grilltang.
- ▶ Under tilberedning av kritiske matvarer, som f.eks. fjærkre, egg og fisk, må instruksene følges ekstra nøye.
- ▶ Vask og skrell frukt og grønnsaker grundig.
- ▶ Hold alltid skjærebrett og overflater rene.
- ▶ Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- ▶ Kjølingen må kun avbrytes i et kort tidsrom når matvarene skal forberedes.
- ▶ Oppbevar vakuumpakket mat i kjøleskap før du begynner med tilberedningsprosessen.
- ▶ Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt og ikke sett dem til oppbevaring, heller ikke i kjøleskapet. De er ikke egnet til gjenoppvarming.
- ▶ For å drepe bakteriene skal du holde den vakuumerte og fortsatt utilberedte varen maks. 3 sekunder i kokende vann.
- ✓ På den måten blir ingrediensene kvitt bakteriene og hygienisk klargjort for sous vide-tilberedning.

### Sous vide-tilberedning av retter

#### Forutsetninger

- Retten er vakuumert. → Side 42
  - Retten er klargjort. → Side 42
1. Legg retten på risten.  
For å få en jevn varmefordeling må du ikke legge de vakuumerte varene oppå hverandre eller tett inn til hverandre på risten.
  2. Samle opp dryppende kondens ved å sette inn universalpannen i høyde 1.

**3. OBS!**

Fare for skader på innredningen

- ▶ Ikke fyll vanntanken mer enn én gang ved sous-vide-tilberedning.

Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.

Innstillingsanbefalingene er utarbeidet for å holde til én full vanntank. Ved en helt full vanntank gjelder følgende maksimale tilberedningstid, alt etter temperatur:

Temperatur i °C	Maks. varighet i minutter
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

**4. ⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**

Det samler seg varmt vann på vakuumposen under tilberedningen.

- ▶ Bruk en gryteklut til å løfte forsiktig på vakuumposen slik at det varme vannet renner ned i universalpannen eller i formen.
- ▶ Ta vakuumposen forsiktig ut med gryteklut.








Når tilberedningen er avsluttet, skal du først la ovnsrommet avkjøles og deretter tørke opp vannet med en svamp.

**5. Tørk av vakuumposen og legg den på et rent fat.**

- Åpne vakuumposen med en saks. Ha all maten og væsken over på fatet.  
Du kan bruke sijen eller marinaden til å lage en saus.
- Gjør retten ferdig til servering.

Rett	Tilberedningsanvisninger
Kjøtt	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ For å unngå fettsprut bør du klappe kjøttet tørt med kjøkkenpapir før du legger det i varm olje.</li> <li>■ Kjøttet skal brunes raskt og på svært sterk varme i noen få sekunder på hver side. Da får kjøttet sprø skorpe og stekearoma uten å bli oversteekt.</li> </ul>
Fisk	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Krydre fisken og ha over varmt smør.</li> <li>■ For å få skorpe og stekearoma skal fisken brunes noen få sekunder på hver side.</li> <li>■ Forleng bruningstiden dersom sous-vide-tilberedningen ikke har gitt ønsket stekegrad.</li> <li>■ Server fisken på forvarmede tallerkener med varm saus eller varmt smør, siden sous-vide-tilberedningen gjøres ved relativt lave temperaturer.</li> </ul>
Grønnsaker	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brun grønnsakene raskt for å få stekearoma.</li> <li>■ Smak til grønnsakene eller bland dem med andre ingredienser.</li> </ul>

**Innstillingsanbefalinger for sous-vide-tilberedning**

Rett	Tilbehør/kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min	Anvisninger om sous-vide
Oksefiletstykk, blodig, 3–4 cm tykk	Rist + Universalpanne		58	100	Vakuumeres med smør og rosmarin
Oksefiletstykk, medium, 3–4 cm tykke	Rist + Universalpanne		62	90	Vakuumeres med smør og rosmarin
Andebryst, à 350 g	Rist + Universalpanne		62	70	Lag små snitt i fettlaget, strø litt salt og pepper på kjøttetsiden og vakuumer med en liten bit appelsinskall.
Torsk à 140 g	Rist + Universalpanne		58	25	Vakuumeres med smør og litt salt
Sjampinjong, delt i fire, 500 g	Rist + Universalpanne		85	20-25	Vakuumeres med smør, rosmarin, litt hvitløk og salt
Gulrøtter, i skiver 0,5 cm, 600 g	Rist + Universalpanne		90	70-80	Tips: Vakuumeres med appelsinsaft, karri og smør.
Poteter, skrelt og delt i fire, 800 g	Rist + Universalpanne		95	35-45	Tips: Vakuumeres med smør og salt. Godt egnet til videre bearbeiding, f.eks. i salat.

Rett	Tilbehør/kokekar	Varme- type	Tempera- tur i °C	Varighet i min	Anvisninger om sous-vide
Ananas, i skiver 1,5 cm, 400 g	Rist + Universalpanne		85	70-80	Tips: Vakuumeres med smør, honning og vanilje.
Eple, skrelt, delt i skiver 0,5 cm, 2-4 stk.	Rist + Universalpanne		85	15-25	Tips: Vakuumeres med karamellsaus. Tilberedningstiden kan variere avhengig av eplesort.
Vaniljesaus, 0,5 l	Rist + Universalpanne		80	15-25	Tips: Rør sammen 0,5 l melk, 1 egg, 3 eggeplommer, 80 g sukker og frøene fra en vaniljestang og vakuumer.

## Desinfisering og hygiene

Desinfiser intakte, ildfaste beholdere eller tåteflasker. Fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.

### Desinfisere tåteflasker

1. Rengjør tåteflaskene med en flaskebørste rett etter bruk.

2. Vask tåteflaskene i oppvaskmaskin.
3. Plasser tåteflaskene slik at de ikke berører hverandre i dampbeholderen av størrelse XL.
4. Start programmet "Desinfisering".
5. Tørk av apparatet etter desinfiseringen.
6. Tørk tåteflaskene med en ren klut.

## Innstillingsanbefalinger for hygiene

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 7	Temperatur i °C	Dampintensi- tet	Varighet i min
Klargjøre syltetøyglass eller sylteglass	Dampkoker, størrelse XL	2		100	-	10-15
Etterbehandling av syltetøyglass	Dampkoker, størrelse XL	2		100	-	15-20
Sterilisere rene kokekar <sup>1</sup>	Dampkoker, størrelse XL	2		100	-	15-20

<sup>1</sup> Denne fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.

## Heving av deig

Deig skal alltid heves i 2 steg: først i sin helhet (1. - hovedheving) og deretter i bakeformen (2. - etterheving).

**Forutsetning:** Ovnstrommet er kaldt.

1. Hovedheving:

- Sett inn risten.
- Legg deigen i en bolle på risten.

- Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
  - Ikke åpne døren på apparatet under hevingen, da slipper du ut mye fuktighet.
2. Etterheving:
    - Fortsett å behandle deigen og gi den dens endelige form.
    - Sett deigen i angitt innsetningshøyde.
  3. Tørk ovnsrommet tørt før baking.

## Innstillingsanbefalinger for heving av deig

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 7	Temperatur i °C	Varighet i min
Deig med mye fett, f.eks. panettone	Bolle på rist	1. 2	1.	1. 2	1. 40 - 90
	Form på rist	2. 2	2.	2. 2	2. 30 - 60
Loff	Bolle på rist	1. 2	1.	1. 1	1. 30 - 40
	Universalpanne	2. 2	2.	2. 1	2. 15 - 25

## Opptining

Bruk apparatet til å tine opp dypfrysede matvarer.

### Tilberedningsanvisninger for opptining

- Opptiningstrinnet passer til opptining av dypfrost frukt, dypfrysede grønnsaker.

- Til opptining av bakevarer bruker du varmetypen CircoTherm varmluft.
- Kjøtt, fjærkre og fisk bør helst tines i kjøleskap.
- Ta matvarene som skal tines, ut av emballasjen.

- Tilbehør/kokekar:
  - Dypfrost frukt og dypfryste grønnsaker bør tines i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL. Samle opp dryppende væske ved å sette inn universalpannen et nivå under.
  - Dypfryste varer som skal beholde væske, f.eks. dypfrost kremet spinat, bør legges i universalpannen eller i et kokekar på risten.
  - Legg bakevarene på risten.
- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter med frysetemperatur (-18 °C).

## Regenerering

Varm opp retter på skånsomt vis med dampfunksjonen. Rettene smaker og ser ut som om de nettopp er blitt tilberedt. Du kan også steke opp bakevarer fra dagen i forveien.

## Innstillingsanbefalinger for regenerering

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → <i>Side 7</i>	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighet i min
Pizza, stekt	Rist	2		170 - 180 <sup>1</sup>	-	5 - 15
Rundstykker, bagett, stekt	Rist	2		160 - 170 <sup>1</sup>	-	10 - 20

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

## Varmholding

### Tilberedningsanvisninger for varmhoding

- Ferdig tilberedte retter kan holdes varme med varmetypen "Over-/undervarme" på 70 °C. På denne måten unngår du kondens, og du slipper å tørke av ovnsrommet.
- Ikke dekk til maten.

### Tilberedningsanvisninger for regenerering

- Bruk et ildfast, åpent kokekar som egner seg for damp.
- Bruk et flatt og bredt kokekar. Kalde kokekar forlenger regenereringen.
- Sett kokekaret på risten.
- Legg varer som du ikke skal tilberede i kokekar, f.eks. rundstykker, rett på risten i høyde 2.
- Ikke dekk til maten.
- Ikke åpne ovnsdøren under regenereringen, for da slippes det ut mye damp.
- Tørk ovnsrommet tørt etter regenereringen.

- Ikke hold rettene varme lenger enn 2 timer.
- Merk at noen retter fortsetter å stekes ved varmhoding.

De forskjellige trinnene med ekstra damp egner seg med varmhoding av:

- Trinn 1: stykker av stek og kortstekte varer
- Trinn 2: gratenger og tilbehør
- Trinn 3: gryteretter og supper

## 26.9 Testretter

Informasjonen i dette avsnittet er rettet mot testinstitutter og skal gjøre det enklere kontrollere apparatet iht. EN 60350-1.

## Baking

- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.
- Følg anvisningene om forvarming i innstillingsanbefalingene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først de laveste av temperaturrene som er angitt.
- Bakst på stekebrett eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
- Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:
  - Universalpanne: høyde 3

Stekebrett: høyde 1

– Former på risten:

Første rist: høyde 3

Andre rist: høyde 1

- Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

– Stekebrett: høyde 4

– Universalpanne: høyde 3

– Stekebrett: høyde 1

- Sukkerbrød

– Når du baker i 2 høyder, skal springformene være forskjøvet i forhold til hverandre på risten.

no Slik gjør du det

## Innstillingsanbefalinger for baking

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 7	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighet i min
Sprøytebakst	Stekebrett	3	≡	140 - 150 <sup>1</sup>	-	25 - 40
Sprøytebakst	Stekebrett	3	⌘	140 - 150 <sup>1</sup>	-	25 - 40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	⌘	140 - 150 <sup>1</sup>	-	30 - 40
Sprøytebakst, 3 høyder	2x Stekebrett + 1x Universalpanne	4+3+1	⌘	130 - 140 <sup>1</sup>	-	35 - 55
Småkaker	Stekebrett	3	≡	160 <sup>1</sup>	-	20 - 30
Småkaker	Stekebrett	3	⌘	150 <sup>1</sup>	-	25 - 35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	⌘	150 <sup>1</sup>	-	25 - 35
Småkaker, 3 høyder	2x Stekebrett + 1x Universalpanne	4+3+1	⌘	140 <sup>1</sup>	-	35 - 45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	≡	160 - 170 <sup>2</sup>	-	25 - 35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	⌘	160 - 170 <sup>2</sup>	-	25 - 35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	⌘	<b>1.</b> 150 - 160 <b>2.</b> 150 - 160	Svak damp- tilførsel	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20-25
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1	⌘	150 - 170 <sup>2</sup>	-	30 - 50

<sup>1</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

<sup>2</sup> Forvarm apparatet. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

## Damping

Set inn universalpannen et nivå under den perforerte beholderen, størrelse XL, når dette er angitt i innstillingsanbefalingene.

- Perforert dampbeholder, størrelse XL: høyde 2  
Innsetningshøyder ved damping i to høyder
- Bruk maks. 1,8 kg per høyde.
- Perforert dampbeholder, størrelse XL: høyde 4
- Perforert dampbeholder, størrelse XL: høyde 3

## Innsetningshøyder

Innsetningshøyder ved damping i én høyde

- Bruk maks. 2,5 kg.

## Innstillingsanbefalinger for damping

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 7	Temperatur i °C	Varighet i min
Erter, frosne, to beholdere	2x Dampkoker, størrelse XL + Universalpanne	4+3+1	⌘	100	- <sup>1, 2</sup>

<sup>1</sup> Kontrollen er avsluttet når 85 °C er nådd i det kaldeste punktet (se IEC 60350-1).

<sup>2</sup> Kontrollen er avsluttet når 85 °C er nådd i det kaldeste punktet (se IEC 60350-1).

<sup>3</sup> Forvarm apparatet.

<sup>4</sup> En tilsvarende tilberedningsgrad mellom referanseprøve og hovedprøve oppnås når referanseprøven tilberedes i 5 minutter (opprettet som beskrevet i IEC 60350-1).

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 7	Temperatur i °C	Varighet i min
Brokkoli, fersk, 300 g	Dampkoker, størrelse XL	3	☁	100 <sup>3</sup>	7 - 8 <sup>4</sup>
Brokkoli, fersk, én beholder	Dampkoker, størrelse XL	3	☁	100 <sup>3</sup>	7 - 8 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Kontrollen er avsluttet når 85 °C er nådd i det kaldeste punktet (se IEC 60350-1).

<sup>2</sup> Kontrollen er avsluttet når 85 °C er nådd i det kaldeste punktet (se IEC 60350-1).

<sup>3</sup> Forvarm apparatet.

<sup>4</sup> En tilsvarende tilberedningsgrad mellom referanseprøve og hovedprøve oppnås når referanseprøven tilberedes i 5 minutter (opprettet som beskrevet i IEC 60350-1).

### Innstillingsanbefalinger for grilling

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 7	Temperatur i °C	Varighet i min
Riste toast	Rist	4	☁	275 <sup>1</sup>	4 - 6

<sup>1</sup> Apparatet skal ikke forvarmes.

## 27 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.

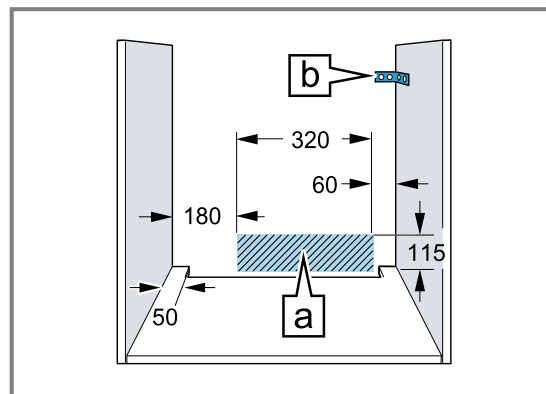


### ⚠ 27.1 Generelle monteringsanvisninger

Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- Ikke hold i dørhåndtaket ved transport eller installasjon av apparatet.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Følg veiledningen ved montering av tilbehør.
- Innbyggingsskapet må tåle opptil 95 °C, tilgrensende skapfronter opptil 70 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak en pyntedør eller skapdør. Det er fare for overoppheting.

- Fullfør utskjæringene i skapet før apparatet settes inn. Fjern spon. Elektriske komponenter kan fungere dårligere.
- Vegguttak for apparatet må ligge innenfor den skraverte flaten **a** eller utenfor innbyggingsområdet. Kjøkkenelementer som ikke er festet, må festes til veggen med et vanlig vinkeljern **b**.



- På apparater med utsvingbart bryterpanel må du passe på at bryterpanelet ikke kolliderer med tilgrensende møbler når det svinges ut.
- Bruk vernehansker for å unngå kuttskader. Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.
- Mål i figurene i mm.

### ⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!

På betjeningspanelet eller betjeningselementene er det satt inn permanentmagneter. De kan påvirke elektroniske implantater som pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater må overholde en minsteavstand på 10 cm til betjeningspanelet eller betjeningselementene.

### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Det er farlig å bruke en forlenget strømledning og ikke godkjent adapter.

- ▶ Ikke bruk grenuttak.
- ▶ Bruk kun skjøteledninger som er sertifisert, har et minste tverrsnitt på 1,5 mm<sup>2</sup> og oppfyller relevante nasjonale sikkerhetskrav.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom strømledningen er for kort.
- ▶ Bruk kun adaptere som produsenten har godkjent.

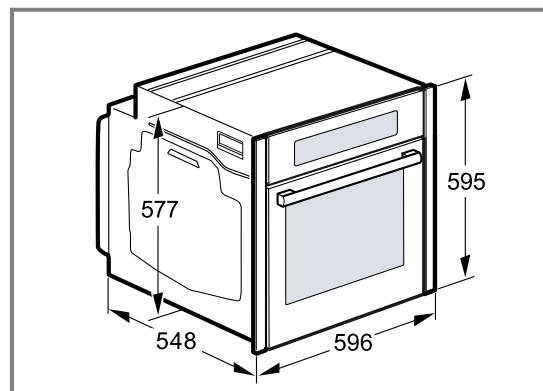
### OBS!

Hvis apparatet bæres etter dørhåndtaket, kan det knekke av. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet.

- ▶ Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes.

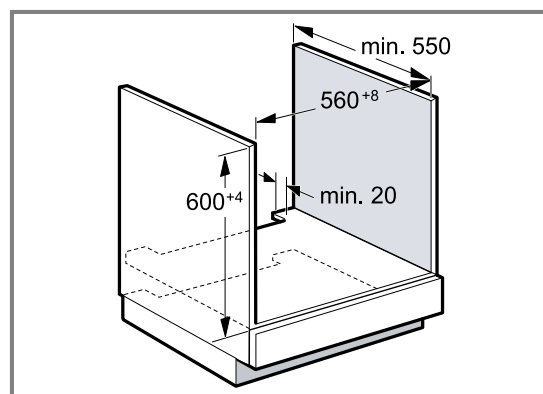
## 27.2 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet



## 27.3 Innbygging under benkeplate

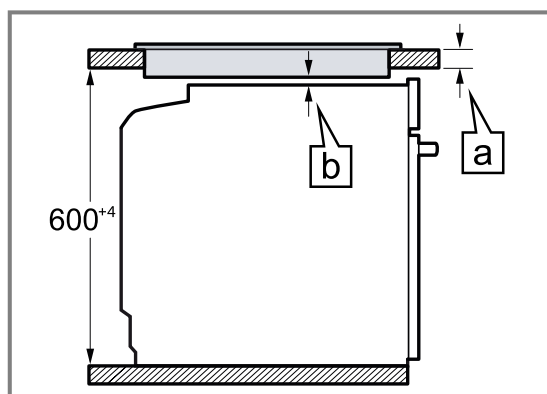
Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved montering under benkeplate.



- For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplaten.
- Benkeplaten må festes til innbyggingsskapet.
- Følg eventuelt monteringsanvisningen for platetoppen hvis den er tilgjengelig.

## 27.4 Innbygging under platetopp

Hvis apparatet bygges inn under en platetopp, må følgende minstemål overholdes, eventuelt inklusive underkonstruksjonen.



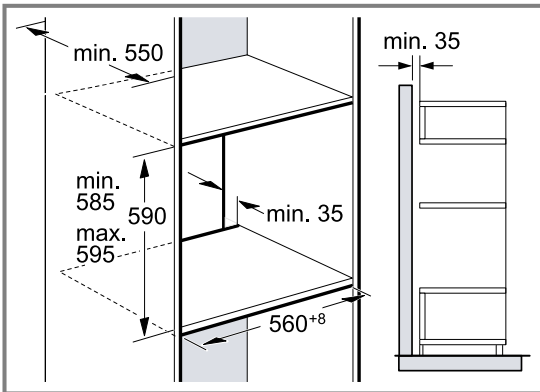
På grunn av den nødvendige minsteavstanden  $\boxed{a}$  blir minstetykkelsen på benkeplaten  $\boxed{a}$ .



Platetopptype	a tradisjonell montering i mm	a planomontering i mm	b i mm
Induksjonstopp	37	38	5
Induksjonstopp med heldekkende flate	47	48	5
Gasstopp	27	38	5
Elektrisk platetopp	27	30	2

## 27.5 Innbygging i høyskap

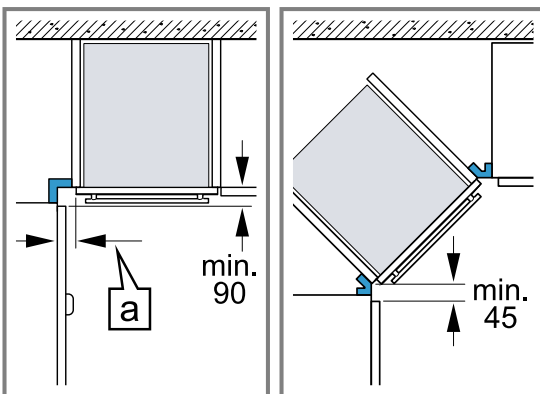
Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved montering i høyskap.



- For at apparatet skal kunne luftes, må mellomplattene ha en utskåret ventilasjonsåpning.
- Når høyskapet har en bakvegg i tillegg til elementbakveggene, må denne fjernes.
- Apparater må bygges inn slik at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

## 27.6 Innbygging i hjørne

Vær obs på installasjonsmålene og installasjonsanvisningene ved innbygging i hjørne.



- For at apparatdøren skal kunne åpnes, må det tas hensyn til minstemålene ved innbygging i hjørne. Målet **a** avhenger av tykkelsen på skapfronten og håndtaket.

## 27.7 Elektrisk tilkobling

For å koble apparatet til strømmen på en sikker måte må du følge disse anvisningene.

- Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse I og må kun kobles til en jordet stikkontakt.
- Apparatet må sikres i henhold til opplysningene på typeskiltet og lokale forskrifter.

- Apparatet må være spenningsfritt under alle monteringsarbeider.
- Apparatet skal kun kobles til med den medfølgende strømledningen.
- Strømledningen må kobles til på baksiden av apparatet inntil du hører en klikkelyd. En strømledning på 3 m fås kjøpt hos kundeservice.
- Tilkoblingsledningen må kun erstattes av en originalledning. Den fås kjøpt hos kundeservice.
- Monteringens må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

### Elektrisk tilkobling av apparat med jordet støpselet

**Merk:** Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert og jordet stikkontakt.

- ▶ Sett støpselet i den jordede stikkontakten. Hvis apparatet er innebygd, må støpselet på strømledningen være fritt tilgjengelig. Hvis fri tilgang til støpselet ikke er mulig, må det i henhold til regelverket installeres en allpolet bryter i den faste elektriske installasjonen.

### Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpselet

**Merk:** Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

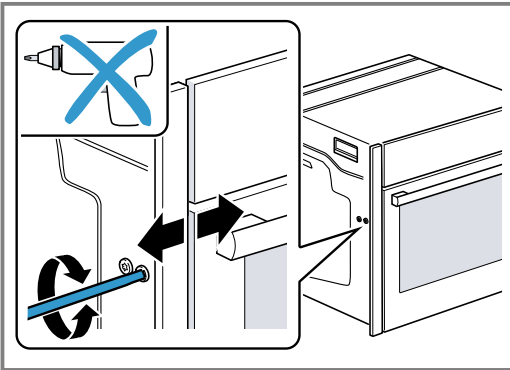
I henhold til regelverket må det monteres en allpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.

1. Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleleder") i stikkontakten. Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
2. Tilkoblingen må utføres iht. tilkoblingsskissen. Spenning: Se typeskilt.
3. Lederne i strømledningen må tilkobles i samsvar med fargekodingen:
  - grønn-gul = PE-leder ⊕
  - blå = nøytralleder ("nulleleder")
  - brun = fase (ytterleder)

## 27.8 Montere apparatet

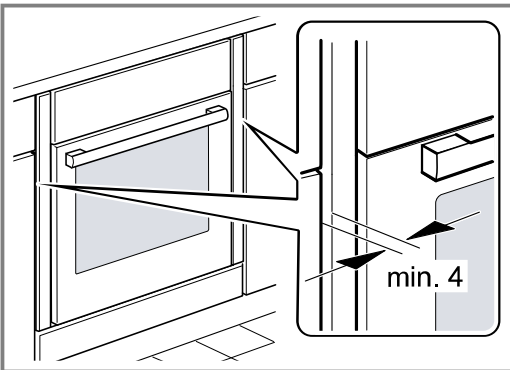
**Merk:** Ikke fest dekslene med skrumaskin. Dekslene kan bli skadet.

1. Ved behov tilpasser du glipen mellom apparatdøren og dekslene ved hjelp av stilleskruene på venstre og høyre side.



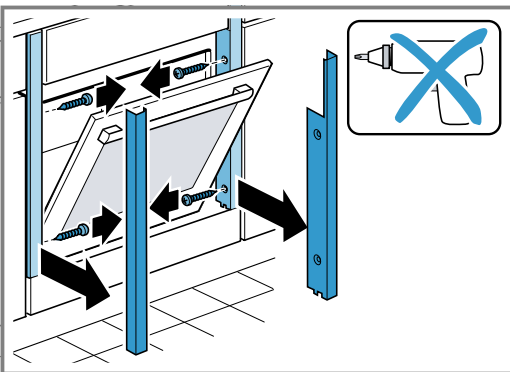
Med klokken: Glipen blir større  
Mot klokken: Glipen blir mindre

2. Skyv apparatet helt inn.  
Ikke la tilkoblingsledningen komme i knekk eller klem, og ikke legg den over skarpe kanter.  
3. Sentrer apparatet.



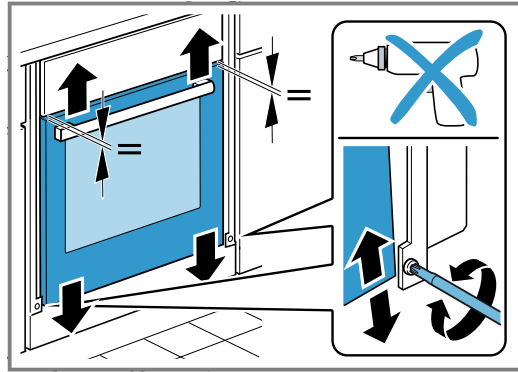
Det trengs en luftespalte på minst 4 mm mellom apparatet og tilgrensende skapfronter.

4. Åpne apparatdøren litt, og skru av dekslene på høyre og venstre side.



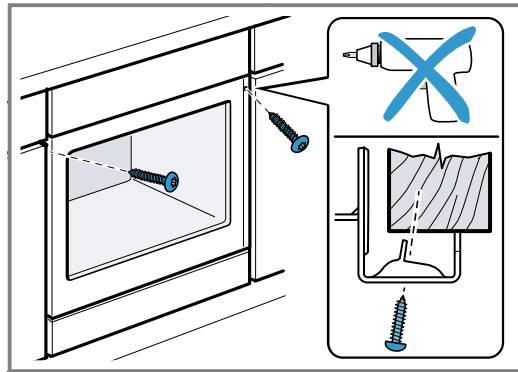
5. Lukk ovnsdøren.

6. Ved behov stiller du inn høyden på apparatdøren ved hjelp av stilleskruene på høyre og venstre side.

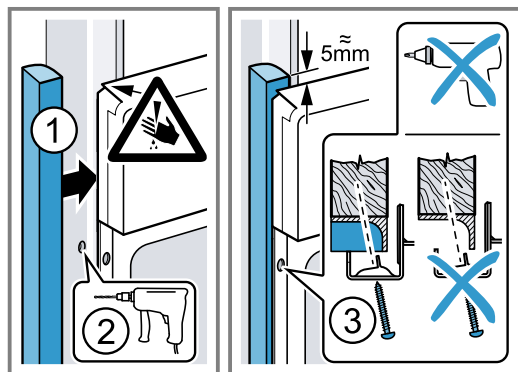


Med klokken: Glipen blir mindre  
Mot klokken: Glipen blir større

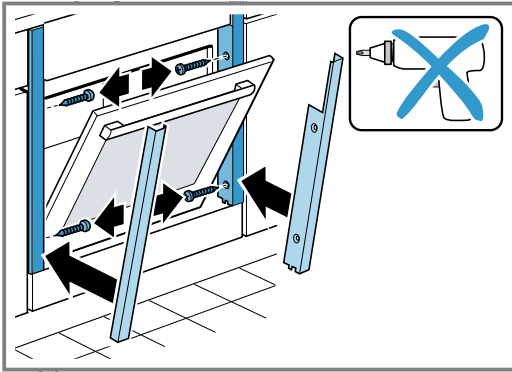
7. Skru fast apparatet.



8. I håndtaksløse kjøkkener med loddrett gripelist:  
– Monter en egnet, utfyllende del ① for å dekke til eventuelle skarpe kanter og gjøre monteringsarbeidet sikkert.  
– Forhåndsbor aluminiumsprofiler for å lage en skrueforbindelse ②.  
– Fest apparatet med en passende skruer ③.



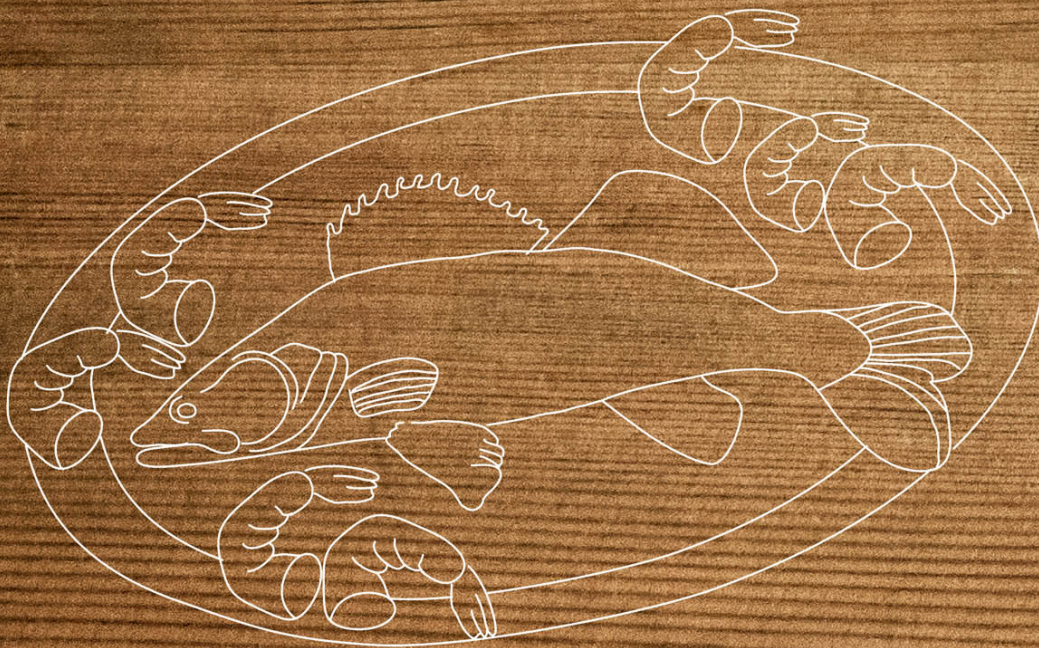
9. Åpne apparatdøren litt, legg på dekslene og skru dem fast, først oppe, deretter nede.



**Merk:** Glipen mellom arbeidsplate og apparat må ikke lukkes av lister e.l.  
Det må ikke monteres varmelister på sideveggene i innbyggingsskapet.

## 27.9 Demontere apparatet

1. Koble apparatet fra spenningsforsyningen.
2. Åpne apparatdøren litt, og skru fast dekslene på venstre og høyre side.
3. Løsne festeskruene.
4. Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.



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

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



9001613298  
010812  
no