

A top-down photograph of a group of people dining at a rustic wooden table. The table is set with several plates of food, including seafood, meat, and vegetables, along with glasses of wine. The people are wearing casual clothing, and the overall atmosphere is warm and inviting.

Innebygd stekeovn

[no] Bruksanvisning og installasjons-
veiledning

C28MT27G0

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	6
3	Miljøvern og innsparing.....	7
4	Bli kjent med.....	8
5	Tilbehør.....	11
6	Før første gangs bruk.....	12
7	Grunnleggende betjening.....	12
8	Tidsfunksjoner.....	13
9	Mikrobølge.....	14
10	Mikrobølgeprogrammer.....	17
11	Steketermometer.....	18
12	Bake- og stekeassistent.....	19
13	Barnesikring.....	20
14	Hurtigoppvarming.....	21
15	Døgninnstilling.....	21
16	Grunninnstillingene.....	21
17	Home Connect.....	22
18	Rengjøring og pleie.....	24
19	Rengjøringsfunksjoner.....	26
20	Stiger.....	28
21	Apparatdør.....	29
22	Utbedring av feil.....	30
23	Avfallsbehandling.....	32
24	Kundeservice.....	32
25	Samsvarserklæring.....	32
26	Slik gjør du det.....	33
27	MONTERINGSANVISNING.....	40
27.1	Generelle monteringsanvisninger.....	41



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 husholdninger og lignende bruksområder som: personalkjøkkener i butikker, på kontorer og i andre næringslokaler; på landbrukseiendommer; av gjester på hoteller og andre losjsteder; på bed-and-breakfast-steder
- opp til høyde på maks 4000 m over havet.

Dette apparatet svarer til standard EN 55011 hhv. CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyr at mikrobølgene brukes til oppvarming av matvarer. Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i private husholdninger.

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 11

⚠ 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, varme-elementene 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 varme-elementene.
- ▶ 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.

Alkoholamp kan antennes i det varme ovnsrommet. Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- ▶ Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
- ▶ Ikke varm opp sprit (≥ 15 % vol.) i ufortynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).
- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.

Teleskopputtrekkene blir varme når apparatet er i bruk.

- ▶ La teleskopputtrekkene avkjøles før du tar på dem.
- ▶ Ta bare på varme teleskopputtrekk med grytekluter.

⚠ 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 metallskrapere for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

Apparatet og dets berørbare deler kan ha skarpe kanter.

- ▶ Vær forsiktig ved håndtering og under rengjøringen.
 - ▶ Bruk vernehansker om mulig.
- 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.

Alkoholamp kan antennes i det varme ovnsrommet, og apparatdøren kan sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres.

→ "Unngå materielle skader", Side 6

- ▶ Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
- ▶ Ikke varm opp sprit (≥ 15 % vol.) i ufortynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).
- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.

⚠ 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 produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- 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.
- ▶ 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 32

⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!

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

- ▶ Bærere av elektroniske implantater må holde en 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 Mikrobølgefunksjon

LES NØYE GJENNOM DE VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGENE OG TA VARE PÅ DEM TIL FREMTIDIG BRUK

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig og kan forårsake skader. Blant annet kan oppvarming av tøfler eller varmeputer med korn- eller krydderinnhold føre til at putene antennes, også flere timer etter oppvarming.

- ▶ Du må aldri bruke apparatet til å tørke mat eller klær.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet til å varme opp tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende.
- ▶ Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke.

Matvarer og emballasjen og beholderne de ligger i, kan ta fyr.

- ▶ Aldri varm opp matvarer i varmholdingsemballasje.
- ▶ Aldri varm opp matvarer i beholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer uten tilsyn.
- ▶ Aldri still inn for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Rett deg etter opplysningene i denne bruksanvisningen.
- ▶ Aldri bruk mikrobølgeovnen til å tørke matvarer.
- ▶ Aldri tin opp eller varm opp matvarer med lavt vanninnhold, som brød, med for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid.

Matolje kan ta fyr.

- ▶ Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

⚠ ADVARSEL – Eksplosjonsfare!

Væske og andre næringsmidler i tett forseglede beholdere kan lett eksplodere.

- ▶ Aldri varm opp væske og andre næringsmidler i tett forseglede beholdere.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke eksplosjonsaktig både under og etter oppvarming.

- ▶ Aldri kok uskrellede egg eller varm opp uskrellede hardkokte egg.
- ▶ Aldri kok skalldyr eller krepsdyr.
- ▶ På speilegg eller egg i glass må det stikkes hull på plommen først.

- ▶ På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skinnet sprekke. Stikk hull på skallet eller skinnet før oppvarming.

Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen.

- ▶ Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar.
- ▶ Ta alltid av lokket eller smokken.
- ▶ Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen.
- ▶ Kontroller temperaturen før barnet får maten.

Varmeretter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Emballasje som er lufttett, kan sprekke.

- ▶ Følg alltid angivelsene på emballasjen.
- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.

De tilgjengelige delene blir svært varme under drift.

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

Tørkefunksjonen på de høyeste trinnene ved ren mikrobølgebruk kobler automatisk inn et ekstra varmeelement og varmer opp ovnsrommet.

- ▶ Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres.
- ▶ Hold barn på avstand.

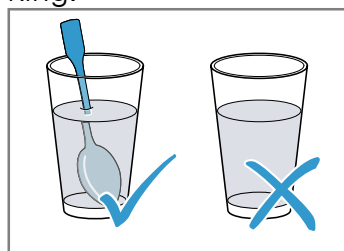
Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig. Tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til forbrenninger dersom de blir for varme.

- ▶ Du må aldri bruke apparatet til å tørke mat eller klær.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet til å varme opp tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende.
- ▶ Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Ved oppvarming av væske kan det oppstå forsinket koking. Det betyr at koketemperaturen nås uten at de typiske dampboblene stiger opp. Man skal være forsiktig selv med små bevegelser på karet. Den varme væsken kan plutselig koke over og sprute.

- ▶ La det alltid ligge en skje oppi karet ved oppvarming. Da unngår du forsinket koking.



⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Uegnede kokekar kan sprekke. Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene, kan føre til at kokekaret sprekker.

- ▶ Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

Dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes, kan kokekar og beholdere av metall eller kokekar med metalldele fører til gnistdannelse. Apparatet tar skade av det.

- ▶ Bruk aldri metallbeholdere dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes.
- ▶ Bruk alltid kokekar som er egnet til mikrobølgeovn, eller bruk mikrobølgefunksjonen i kombinasjon med en varmetype.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Apparatet arbeider under høyspenning.

- ▶ Kabinettet må aldri fjernes.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!

Mangelfull rengjøring kan skade overflaten av apparatet, redusere levetiden og føre til farlige situasjoner som lekkasje av mikrobølgeenergi.

- ▶ Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang.
- ▶ Hold ovnsrommet, dørtetningen, døren og døranslaget rent til enhver tid.

→ "Rengjøring og pleie", Side 24

Aldri bruk apparatet dersom ovnsdøren eller dørtetningen har skader. Mikrobølgeenergi kan lekke ut.

- ▶ Aldri bruk apparat dersom døren til ovnsrommet, dørtetningen eller plastrammen til døren har skader.
- ▶ Reparasjon må kun foretas av kundeservice.

På apparater uten deksel lekker mikrobølgeenergi ut.

- ▶ Fjern aldri dekselet på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice ved vedlikeholds- og reparasjonsarbeider.

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.

1.7 Rengjøringsfunksjon

ADVARSEL – Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr ved bruk av rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss alltid fjernes fra ovnsrommet.
- ▶ Ikke la tilbehøret rengjøres samtidig.

Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket.
- ▶ Hold forsiden av apparatet fri.
- ▶ Hold barn på avstand.

Dersom det er skader på dørtetningen, avgis det sterk varme ved døren.

- ▶ Ikke bruk skuremidler på tetningen, og ikke ta den av.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!

Apparatet blir svært varmt ved bruk av rengjøringsfunksjonen. Slippbelegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftige gasser.

- ▶ Aldri la brett og former med slippbelegg stå i ovnen ved bruk av rengjøringsfunksjonen.
- ▶ Ikke la tilbehøret rengjøres samtidig.

ADVARSEL – Fare for helseskader!

Under rengjøring med rengjøringsfunksjonen varmes ovnsrommet opp til svært høye temperaturer slik at rester etter steking, grilling og baking brenner opp. Da frigis det damp som kan irritere slimhinnene.

- ▶ Luft ut kjøkkenet grundig mens rengjøringsfunksjonen er i gang.
- ▶ Du må da helst ikke oppholde deg på kjøkkenet.
- ▶ Hold barn og husdyr på avstand.

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Ovnsrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Åpne aldri apparatdøren.
- ▶ La apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

 Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Ikke ta på apparatdøren.
- ▶ La apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

2 Unngå materielle skader

2.1 Generelt

OBS!

Alkohol damp kan antennes i det varme ovnsrommet og føre til permanent skade på apparatet. Småeksplosjoner kan få apparatdøren til å sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres. Det oppstår et undertrykk som kan få innsiden av ovnsrommet til å bli kraftig deformert.

- ▶ Ikke varm opp sprit (≥ 15 % vol.) i ufortynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).

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.

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, kan den bli skadet.

- ▶ Ikke stå på, sitt på, heng på eller støtt deg på apparatdøren.
- ▶ 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 Mikrobølgefunksjon

Følg disse instruksene når du bruker mikrobølgefunksjonen.

OBS!

Hvis metall berører veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge glasset på innsiden av døren.

- ▶ Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.

Tilbehør som er skjøvet inn rett oppå hverandre, genererer gnister.

- ▶ Ikke bruk risten sammen med universalpannen.

Tilbehør må kun skyves inn i hver sin høyde. Ved bruk av bare mikrobølgefunksjonen er universalpannen og stekebrettet uegnet. Det kan oppstå gnister, og ovnsrommet blir skadet.

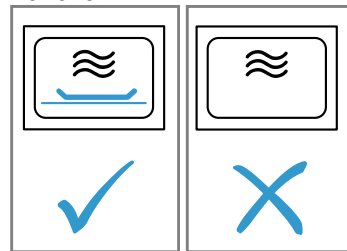
- ▶ Bruk den medfølgende risten som underlag.

Aluminiumsskåler kan forårsake gnister. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.

- ▶ Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet.

Dersom apparatet brukes uten mat i ovnsrommet vil dette føre til overbelastning.

- ▶ Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar.



Hvis du popper popcorn på altfor høy mikrobølgeeffekt, kan glassruten i døren bli overbelastet og sprekke.

- ▶ Still aldri inn for høy mikrobølgeeffekt.
- ▶ Effekten skal være på maks. 600 watt.
- ▶ Popcornposen skal alltid legges på en glasstallerken.

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, forbruker 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.

- Slike stekeformer 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 etterfølgende kake-
ne.

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 dypfryste matvarer tines opp før tilberedningen.

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

Merk:

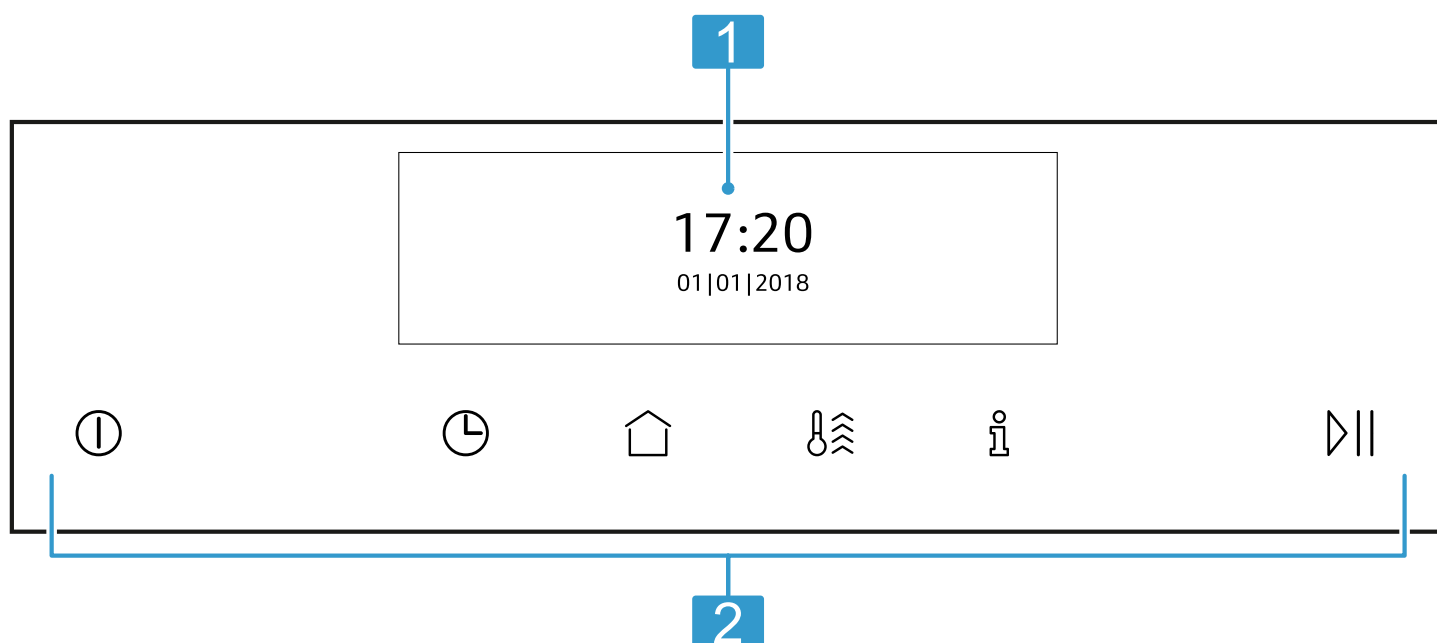
Apparatet trenger:

- maks. 2 W i nettverkstilkoblet standby-modus
- maks. 1 W i ikke nettverkskoblet tilstand med påslått display
- maks. 0,5 W i ikke nettverkskoblet tilstand med avslått display

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

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
🕒	Tidsfunksjoner/barne- sikring	▪ Stille inn "tidsur", "varighet" eller tidsutsatt tilberedning "Ferdig" ▪ Aktivere og deaktivere "Barnesikring"
🏠	Hovedmeny	Velge driftstyper og innstillinger
🔥	Hurtigoppvarming	▪ Aktivere eller deaktivere "Hurtigoppvarming" ▪ Aktivere eller deaktivere "PowerBoost"

Symbol	Navn	Bruk
	Informasjon	■ Vise mer informasjon ■ Vise aktuell temperatur
	Start/stopp	Starte eller stanse apparatet

4.3 Display

I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller informasjonstekst.

Betjeningselement

Du kan stille inn alle apparatets funksjoner på displayet.

For å tilpasse en innstilling trykker du lett med fingeren i det aktuelle området i displayet. Innstillingsområdet blir lysere. Sveip til venstre eller høyre i dette innstillingsområdet på displayet inntil ønsket verdi vises forstørret.

Retning	Bruk
Navigere mot venstre	Sveip fingeren mot høyre på displayet
Navigere mot høyre	Sveip fingeren mot venstre på displayet
Navigere oppover	Sveip fingeren nedover på displayet
Navigere nedover	Sveip fingeren oppover på displayet

Symboler

I displayet kan det vises forskjellige symboler.

Symbol	Navn	Bruk
	Home Connect	■ Home Connect-server koblet til hjemmenettverket ■ Antall linjer indikerer signalstyrken på hjemmenettverket → "Home Connect ", Side 22
	Hjemmenettverk	Hjemmenettverk ikke tilkoblet → "Home Connect ", Side 22
	Home Connect-server	Home Connect-server ikke tilkoblet → "Home Connect ", Side 22
	Fjernstart	Fjernstart aktivert → "Home Connect ", Side 22
	Fjerndiagnostisering	Fjerndiagnostisering aktivert → "Home Connect ", Side 22

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
	Mikrobølgefunksjon	Raskt tilberedning, oppvarming og tining med mikrobølgefunksjon
	Mikrobølge-kombinasjon	Legge til mikrobølgefunksjonen på en varmetype
	Bake- og stekeassistent	Anbefalte innstillinger for baking og steking
	Mikrobølgeprogrammer	Tilberedning med mikrobølgefunksjonen
	MyProfile	Individuell tilpasning av apparatinnstillinger
	Home Connect	Koble opp stekeovnen til en mobil enhet og fjernstyr den. → "Home Connect ", Side 22
	Tørking	Tørk ovnsrommet etter bruk av mikrobølgefunksjonen
	EasyClean	Fjern grovt smuss fra ovnsrommet
	Pyrolytisk selvrens	Rengjøring av 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
	Varmeluft	30 - 275 °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.
	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 blir varm.
	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.
	Hevetrinn	35 - 55 °C	Til heving av deig og modning av yoghurt. Deigen hever raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.
	Varming av servise	30 - 70 °C	Til oppvarming av servise.
	Varmholding	60 - 100 °C	Til varmholding av tilberedte retter.
	Over-/undervarme eco	50 - 275 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 150 °C og 250 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.
	Varmeluft eco	30 - 275 °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.

4.6 Mikrobølgeeffekter

Her finner du en oversikt over mikrobølgeeffekttrinnene og hvordan de brukes. Mikrobølgeeffekten angis i trinn og tilsvarer ikke alltid den nøyaktige wattstyrken som apparatet bruker.

Mikrobølgeeffekt i watt	Maksimal varighet i timer	Bruk
90 W	1:30	Opptining av ømfintlige matvarer.
180 W	1:30	Opptining og videre steking av matvarene.
360 W	1:30	Tilberedning av kjøtt og fisk. Oppvarming av ømfintlige matvarer.
600 W	1:30	Oppvarming og tilberedning.
max	00:30	Oppvarming av væsker.

Merk: Mikrobølgeeffekten max er ikke beregnet på oppvarming av mat. For å beskytte apparatet reduseres den maksimale mikrobølgeeffekten trinnvis til 600 W i løpet av de første minuttene. Etter en avkjølingstid kan maksimal effekt brukes igjen.

4.7 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 11

Ditt apparat har 3 innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

Alt etter apparattypen er stigene utstyrt med uttrekk i én eller flere høyder.

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

→ "Stiger", Side 28

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.

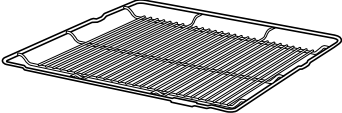
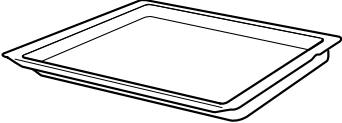
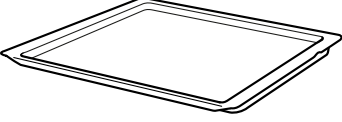
Dersom du lukker apparatdøren ved bruk av mikrobølgefunksjonen, må du fortsette tilberedningen med ▶.

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		■ Kakeformer ■ Gratengformer ■ Kokekar ■ Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker ■ Dypfryste retter
Universalpanne		■ Saftige kaker ■ Bakst ■ Brød ■ Store steker ■ Dypfryste retter ■ Samle opp dryppende væske, f.eks. fett ved grilling på risten.
Stekebrett		■ Langpannekake ■ Småbakst

5.1 Tips om tilbehør

En del tilbehør egner seg kun til bestemte driftstyper.

Mikrobølgetilbehør

Det er kun den medfølgende risten som egner seg til ren mikrobølgebruk.

Plater, f.eks. universalpannen eller bakeplaten, kan slå gnister og egner seg ikke.

Vær obs på informasjonen om mikrobølger.

→ "Kokekar og tilbehør med mikrobølger", Side 14

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  er på baksiden og peker nedover.
2. Skyv alltid tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i innsettingshøydene.

Rist

Brett f.eks. universal- panne eller stekebrett	Sett inn brettet med skråkanten  vendt mot stekeovnsdøren.
--	---

3. For å sette inn tilbehør i innsettingshøyder med uttrekksskinner må du trekke ut uttrekksskinnene.

Rist eller brett	Legg på tilbehøret slik at tilbehørskanten er bak lasken  på uttrekksskinnen.
---------------------	--

Merk: Skyv uttrekksskinnene tilbake i ovnsrommet med litt trykk.

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

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

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

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. Rengjør apparatet og tilbehøret.

6.1 Første gangs bruk

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

Merknader

- Du kan når som helst tilpasse innstillingene i grunninnstillingene.
→ "Grunninnstillingene", Side 21
- 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. Trykk på den nederste linjen.
3. Du velger språk ved å sveipe til venstre eller høyre.

4. Trykk på den øverste linjen.

Still inn klokkeslett

1. Trykk på "Klokkeslett".
2. Trykk på den nederste linjen.
3. Du velger timer ved å sveipe til venstre eller høyre.
4. Trykk på "Minutter".
5. Du velger minutter ved å sveipe til venstre eller høyre.
6. Lagre innstillingen med .

Innstilling av dato

1. Trykk på "dato".
2. Trykk på den nederste linjen.
3. Du velger dag ved å sveipe til venstre eller høyre.
4. Trykk på "Måned".
5. Du velger måned ved å sveipe til venstre eller høyre.
6. Trykk på "År".
7. Du velger år ved å sveipe til venstre eller høyre.
8. Lagre innstillingen med .

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 21
- 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 13
- Alt etter temperaturen i ovnsrommet vil kjøleviften fortsette å gå inntil ovnsrommet er avkjølt.
→ "Kjølevifte", Side 11

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. Sveip til venstre eller høyre inntil varmetypen vises i midten.
3. Trykk på temperaturen.
4. Sveip til høyre eller venstre inntil temperaturen vises i midten.
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. Trykk på Temperatur.
2. Sveip til venstre eller høyre inntil den endrede temperaturen vises i midten.
- ✓ Temperaturen endres.

7.6 Endre varmetype

Når du endrer varmetype, vil apparatet tilbakestille alle innstillingene.

1. Stans apparatet med .

2. Trykk på varmetypen.
3. Sveip til venstre eller høyre inntil ønsket varmetypen vises i midten.
4. Still inn temperatur og start steking.

7.7 Sette apparatet på pause

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

7.8 Avbryte prosessen på apparatet

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

- ▶ Hold  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 .
- ✓ Temperaturen vises i noen sekunder.

7.10 Vise informasjon

Forutsetning: Knappen  lyser.

- ▶ Trykk på .
- ✓ Informasjonen vises i noen sekunder.

8 Tidsfunksjoner

Apparatet har diverse tidsfunksjoner som du kan styre tilberedningen med.

8.1 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-minutterstrinn.

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

8.2 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, trykker du på "Tidsur" .
3. Du stiller inn tid på tidsuret ved å sveipe til venstre eller høyre.
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. Du endrer tid på tidsuret ved å sveipe til venstre eller høyre.
- ✓ Innstillingen tas i bruk.

Avbryte tidsur

1. Trykk på .

2. Du stiller tiden på tidsuret på "00:00" ved å sveipe til høyre.
- ✓ Tiden på tidsuret slettes.

8.3 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. Du velger varighet ved å sveipe til venstre eller høyre.
4. Start steking med varighet med ⏮.
- ✓ I displayet vises varigheten. Tiden telles ned.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal.
5. Du avslutter signalet ved å trykke på en vilkårlig knapp.

Endre varighet

1. Trykk på ☹.
2. Du endrer varigheten ved å sveipe til venstre eller høyre.
- ✓ Innstillingen tas i bruk.

Avbryte varighet

1. Trykk på ☹.
2. Du stiller varigheten på "00:00" ved å sveipe til høyre.
- ✓ Varigheten slettes.
3. Du fortsetter tilberedningen uten varighet ved å trykke på ⏮.

8.4 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 bedervelige 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. Du velger varighet ved å sveipe til venstre eller høyre.
 5. Trykk på "Ferdig" →.
 - ✓ I displayet vises sluttiden.
 6. Du velger slutt klokkeslett ved å sveipe til venstre.
 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. Trykk på "Ferdig" →.
3. Du endrer slutt klokkeslettet ved å sveipe til venstre eller høyre.
- ✓ Innstillingen tas i bruk.

Avbryte tidsutsatt tilberedning "Ferdig"

1. Trykk på ☹.
2. Du tilbakestiller slutt klokkeslettet ved å sveipe til høyre.
- ✓ Slutt klokkeslettet er det nåværende klokkeslettet pluss innstilt varighet.
- ✓ Apparatet starter med den innstilte varigheten.

9 Mikrobølge

Med mikrobølgefunksjonen kan du tilberede, varme, steke eller tine maten spesielt raskt. Mikrobølgefunksjonen kan brukes alene eller sammen med en annen varmetype.

9.1 Kokekar og tilbehør med mikrobølger

For å varme opp matvarene jevnt og ikke skade apparatet må du kun bruke egnede kokekar og tilbehør. Følg anvisningene fra produsenten av kokekaret. Dersom annet ikke er oppgitt, skal kokekar og tilbehør settes inn i høyde 1.

Egnet for mikrobølgeovn

Kokekar og tilbehør	Merknader
Kokekar av ildfast og mikrobølgekompatibelt materiale:	Disse materialene slipper mikrobølgene igjennom og tar ikke skade av det.
■ Glass ■ Glasskeramikk ■ Porselen ■ Temperaturbestandig plast ■ Helglasert keramikk uten riper	

Kokekar og tilbehør	Merknader
Servise	Du slipper å fylle maten over på noe annet. Merk: Servise med gull- eller sølvpynt må kun brukes dersom produsenten garanterer at det egner seg for mikrobølger.
Medfølgende rist	Det er kun den medfølgende risten som egner seg til ren mikrobølgebruk. Merk: Plater, f.eks. universalpannen eller bakeplaten, kan slå gnister og egner seg ikke.

Ikke egnet for mikrobølgeovn

Merk: Vær obs på informasjon om hvordan du unngår materielle skader.

→ "Mikrobølgefunksjon", Side 7

Kokekar og tilbehør	Merknader
Kokekar og stekeformer av metall	Metall er ugjenomtrengelig for mikrobølger. Maten blir ikke varm eller varmes bare så vidt. Merk: Metall kan slå gnister ved ren mikrobølgebruk.

Kokekar og tilbehør til bruk med mikrokombi

Når mikrobølgefunksjonen kombineres med en annen varmetype, kan det også brukes kokekar og tilbehør av metall.

Kokekar og tilbehør	Merknader
Kokekar og stekeformer av metall	Metall kan brukes med mikrokombi. Merk: Metall må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.
Tilbehør som følger med:	Det medfølgende tilbehøret egner seg for bruk med mikrokombi. Det dannes ingen gnister.
■ Rist ■ Universalpanne ■ Stekebrett	

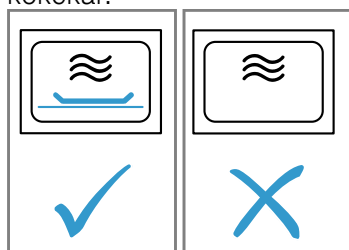
Teste om kokekar er egnet for bruk med mikrobølgefunksjonen

Dersom du er usikker på om kokekaret ditt egner seg for bruk med mikrobølgefunksjonen, må du utføre en kokekartest.

OBS!

Dersom apparatet brukes uten mat i ovnsrommet vil dette føre til overbelastning.

- ▶ Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar.



⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

De tilgjengelige delene blir svært varme under drift.

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

1. Sett det tomme kokekaret i ovnsrommet.
2. Still apparatet på maksimal effekt i ½ - 1 minutt.
3. Start apparatet.
4. Kontroller kokekaret flere ganger:
 - Hvis kokekaret forblir kaldt eller lunkent, egner det seg for bruk med mikrobølgefunksjonen.
 - Hvis kokekaret blir varmt eller det oppstår gnister, må du avbryte kokekartesten. Kokekaret egner seg ikke for bruk med mikrobølgefunksjonen.

9.2 Mikrobølgefunksjon

Med mikrobølgefunksjonen kan du tilberede, varme opp og tine maten raskt.

Innstilling av mikrobølgefunksjon

Merknader

- Pass på at mikrobølgefunksjonen brukes forskriftsmessig:
 - → "Sikkerhet", Side 2
 - → "Unngå materielle skader", Side 6
 - → "Mikrobølgeeffekter", Side 10
 - → "Kokekar og tilbehør med mikrobølger", Side 14
- For å unngå kondensat vil apparatet automatisk koble inn et ekstra varmeelement ved mikrobølgeeffektene 600 watt og max. Ovnsrommet og tilbehøret blir varmt. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dette.
Du kan deaktivere denne tørkefunksjonen i grunninnstillingene.
→ "Grunninnstillingene", Side 21

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Tørkefunksjonen på de høyeste trinnene ved ren mikrobølgebruk kobler automatisk inn et ekstra varmeelement og varmer opp ovnsrommet.

- ▶ Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres.
- ▶ Hold barn på avstand.

1. Slå apparatet på med ①.
2. Trykk på ②.
3. Du stiller inn "mikrobølge" ③ ved å sveipe til venstre eller høyre.
4. Du velger mikrobølgeeffekt ved å trykke på den nederste linjen.
 - ✓ Det vises en mikrobølgeeffekt og en varighet.
5. Du velger mikrobølgeeffekt ved å trykke på mikrobølgeeffekten.
6. Du velger varighet ved å trykke på den nederste linjen.
7. Du velger varighet ved å sveipe til venstre eller høyre.
8. Start mikrobølgefunksjonen med ④.
- ✓ Mikrobølgefunksjonen starter, og varigheten telles ned. Oppvarmingsindikatoren pulserer.
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.
9. Du avslutter signaltonen ved å trykke på en vilkårlig knapp.

- Ved behov stiller du inn mikrobølgeeffekt og varighet på nytt.
- Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ①.

10. Dersom du har deaktivert tørkefunksjonen i grunninnstillinger, må du tørke ovnsrommet.
→ "Tørke ovnsrommet med funksjonen 'Tørking'", Side 16

Merk: Hvis du åpner ovnsdøren mens apparatet er i bruk, stanser tilberedningen. Dersom du lukker apparatdøren, må du fortsette tilberedningen med ⏮. Dersom du har endret grunninnstillingen for dette, må du passe på at mikrobølgefunksjonen ikke fortsetter å gå uten maten.

→ "Grunninnstillingene", Side 21

Endre mikrobølgeeffekt

Dersom du endrer mikrobølgeeffekt, tilbakestilles varigheten.

1. Stans apparatet med ⏮.
2. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
3. Du velger varighet ved å trykke på den nederste linjen.
4. Du velger varighet ved å sveipe til venstre eller høyre.
5. Start mikrobølgefunksjonen med ⏮.

Endre varighet

1. Trykk på ①.
 2. Du endrer varigheten ved å sveipe til venstre eller høyre.
- ✓ Innstillingen tas i bruk.

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 ①.
4. Trykk på ⏮.
5. Du velger "Tørking" ⏮ ved å sveipe til venstre eller høyre.
6. Trykk på den nederste linjen.
- ✓ I displayet vises varigheten. Varigheten kan ikke endres.
7. Trykk på den nederste linjen.
8. Start tørking med ⏮.
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.
9. Slå av apparatet med ①.
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.

9.3 Mikrobølge-kombinasjon

Hvis du vil forkorte tilberedningstiden, er det noen varmetyper du kan bruke i kombinasjon med mikrobølgefunksjonen.

Mulige varmetyper er:

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

Mulig mikrobølgeeffekt er:

- 90 watt
- 180 watt
- 360 watt

Stille inn mikrobølgekombinasjon

Merk:

Pass på at mikrobølgefunksjonen brukes forskriftsmessig:

- → "Sikkerhet", Side 2
- → "Unngå materielle skader", Side 6
- → "Mikrobølgeeffekter", Side 10
- → "Kokekar og tilbehør med mikrobølger", Side 14

1. Slå apparatet på med ①.
2. Trykk på ⏮.
3. Du stiller inn "mikrobølgekombinasjon" ☼ ved å sveipe til venstre eller høyre.
4. Trykk på "Fortsett".
5. Du velger varmetype ved å trykke på "varmetype".
6. Du velger en varmetype ved å sveipe til venstre eller høyre.
7. Du velger temperatur ved å trykke på "temperatur".
8. Du velger temperatur ved å sveipe til venstre eller høyre.
9. Du velger mikrobølgeeffekt ved å trykke på "mikrobølgeeffekt".
10. Du velger mikrobølgeeffekt ved å sveipe til venstre eller høyre.
11. Du velger varighet ved å trykke på "varighet".
12. Du velger varighet ved å sveipe til venstre eller høyre.
13. Du lagrer innstillingene ved å trykke på ⏮.
14. Start mikrobølgekombinasjonen med ⏮.
- ✓ Mikrobølgekombinasjonen starter, og varigheten telles ned. Oppvarmingsindikatoren lyser.
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.
15. Du avslutter signaltonen ved å trykke på en vilkårlig knapp.
 - Still inn en ny mikrobølgekombinasjon ved behov.
 - Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ①.

Merk: Hvis du åpner ovnsdøren mens apparatet er i bruk, stanser tilberedningen. Dersom du lukker apparatdøren, må du fortsette tilberedningen med ⏮. Dersom du har endret grunninnstillingen for dette, må du passe på at mikrobølgefunksjonen ikke fortsetter å gå uten maten.

→ "Grunninnstillingene", Side 21

Endre temperatur

Etter at du har startet tilberedning med mikrobølgekombinasjon, kan du fortsatt endre temperatur.

1. Trykk på Temperatur.
 2. Sveip til venstre eller høyre inntil den endrede temperaturen vises i midten.
- ✓ Temperaturen endres.

Endre varighet

1. Trykk på ☺.
 2. Du endrer varigheten ved å sveipe til venstre eller høyre.
- ✓ Innstillingen tas i bruk.

Endre mikrobølgekombinasjon

Når du endrer kombinasjon av varmetype og mikrobølgeeffekt, tilbakestilles også alle andre innstillinger.

1. Stans apparatet med ⏻.
2. Trykk på "varmetype" eller "mikrobølgeeffekt".
3. Du velger varmetype eller mikrobølgeeffekt ved å sveipe til venstre eller høyre.
4. Du velger temperatur ved å trykke på "temperatur".
5. Du velger temperatur ved å sveipe til venstre eller høyre.
6. Du velger varighet ved å trykke på "varighet".
7. Du velger varighet ved å sveipe til venstre eller høyre.
8. Du lagrer innstillingene ved å trykke på ☑.
9. Start mikrobølgekombinasjonen med ⏻.

10 Mikrobølgeprogrammer

Mikrobølgeprogrammene hjelper deg med å tilberede diverse retter og velger automatisk de optimale innstillingene. Dette forkorter tilberedningstiden betraktelig.

10.1 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

Merk: Ved enkelte retter vil apparatet slå på mikrobølgefunksjonen i tillegg. I displayet får du beskjed om å bruke kokekar som egner seg til mikrobølgefunksjonen.

→ "Kokekar og tilbehør med mikrobølger", Side 14

10.2 Steketermometer

Ved noen retter kan du også bruke steketermometeret. Når du først har satt i steketermometeret, kan du kun velge de rettene som det kan brukes steketermometer til. For hver rett får du anbefalte innstillinger for varmetype, temperatur og kjernetemperatur. Du kan tilpasse temperaturen og kjernetemperaturen.

→ "Steketermometer", Side 18

10.3 Oversikt over mikrobølgeprogrammer

Du kan velge følgende mikrobølgeprogrammer:

- Opptining av fjærkre i stykker
- Tine kjøtt
- Tine fiskefileter
- Grønnsaker, friske
- Grønnsaker, frosne
- Skrelte poteter
- Langkornet ris
- Dampe fiskefilet
- Dypfryst pizza med tynn bunn, 1 stk.

- Lasagne, dypfryst
- Kylling, uten fyll
- Kylling i stykker
- Kjøttpudding av fersk kjøttdeig
- Ovnstekte poteter, hele

10.4 Stille inn mikrobølgeprogram

Merk: Tilberedningsresultatet avhenger av matvarenes kvalitet og egenskaper. Bruk ferske matvarer av beste kvalitet, helst med kjøleskapstemperatur.

Forutsetninger

- Se informasjon om mikrobølgefunksjonen.
→ "Mikrobølge", Side 14
 - Vei rettene. Det er nødvendig å vite vekten på rettene for å kunne stille inn mikrobølgeprogrammet.
1. Slå apparatet på med ⏻.
 2. Trykk på ☺.
 3. Du velger "mikrobølgeprogrammer" ☞ ved å sveipe til venstre eller høyre.
 4. Trykk på den nederste linjen.
 5. Trykk på ønsket kategori.
 6. Du velger ønsket mikrobølgeprogram ved å sveipe til venstre eller høyre.
 7. Trykk på mikrobølgeprogrammet.
 8. Du tilpasser vekten ved å sveipe til venstre eller høyre.
 9. Trykk på den nederste linjen.
- ✓ Anbefalinger om innsettingshøyde og kokekar vises.
10. Start mikrobølgeprogram med ⏻.
 - ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.
 11. **Merk:** På enkelte mikrobølgeprogrammer kan du ettersteke rettene.
→ "Ettersteking av retter", Side 17
- Når du er tilfreds med tilberedningsresultatet, trykker du på "Avslutt".

10.5 Ettersteking av retter

1. Trykk på "Ettersteking".
2. Du endrer innstillingene ved å sveipe til høyre eller venstre.
3. Start ettersteking med ⏻.

11 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 lydssignal og apparatet slutter automatisk å varme.

11.1 Varmetyper som egner seg med steketermometer

Det er kun visse varmetyper som er egnet for bruk med steketermometer.

Når steketermometeret er plagget inn i ovnsrommet, kan du velge mellom varmetypene nedenfor.

- CircoTherm-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Termogrilling 
- Pizzatrinn 
- Langtidssteking 
- Over-/undervarme eco 
- CircoTherm Eco 

11.2 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.
- ▶ Ikke bruk lukket kokekar.
- ▶ For at steketermometeret ikke skal bli skadet av for sterk varme, må det være noen centimeter mellom grillelementet og steketermometeret. Kjøttet kan heve seg under tilberedningen.

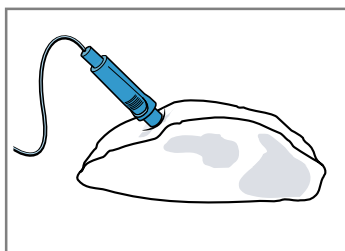
Dersom spissen på steketermometeret ikke er stukket helt inn i matvaren under steking, oppstår det gnistdannelse.

- ▶ Stikk steketermometeret helt inn i matvaren.

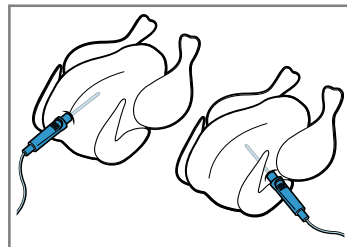
1. Stikk steketermometeret inn i matvaren. Steketermometeret har tre målepunkter. Pass på at minst det midterste målepunktet er inne i maten.

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.
--------------------	--

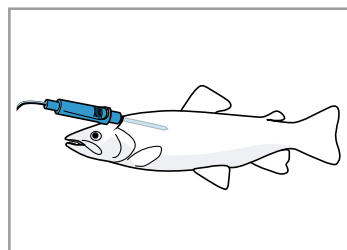


- | | |
|---------|---|
| Fjærkre | Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av brystet på fjærkrete, så langt det går. Alt etter fjærkreets størrelse og form bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers. |
|---------|---|



Snu fjærkrete 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.

11.3 Kjernetemperatur for diverse matvarer

Her finner du veiledende verdier for diverse matvarer. Den veiledende kjernetemperaturen avhenger av matvarens kvalitet og beskaffenhet. Ikke bruk dypfryste 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
Svinefilet, rosa	62 - 70
Svinerygg, gjennomstekt	72 - 80
Oksekjøtt	Kjernetemperatur i °C
Oksefilet eller roastbiff, rå	45 - 52
Oksefilet eller roastbiff, rosa	55 - 62
Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt	65 - 75
Kalvekjøtt	Kjernetemperatur i °C
Kalvestek eller bog, mager	75 - 80
Kalvestek, bog	75 - 80
Kalveknoke	85 - 90
Lammekjøtt	Kjernetemperatur i °C
Lammelår, rosa	60 - 65
Lammelår, gjennomstekt	70 - 80
Lammerygg, rosa	55 - 60
Fisk	Kjernetemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskefilet	60 - 65
Annet	Kjernetemperatur i °C
Kjøttpudding, alle typer kjøtt	80 - 90
Oppvarming av mat	65 - 75

11.4 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.

- Slå på apparatet med .
- Velg en egnet varmetype.
- Trykk på "Ovnstemperatur" i nedre linje til venstre.
- Du velger ovnstemperatur ved å sveipe til venstre eller høyre.
Ovnstemperaturen må være stilt inn minst 10 °C høyere enn kjernetemperaturen.
Ikke still inn høyere ovnstemperatur enn 250 °C.
- Lagre ovnstemperaturen med .
- Trykk på "Kjernetemperatur"  i nedre linje til høyre.
- Du velger kjernetemperatur ved å sveipe til venstre eller høyre.
- Start steking med steketermometer med .
- Når kjernetemperaturen er nådd, hører du et lyd-signal og apparatet slutter å varme.
- Slå av apparatet med .
-  **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.

11.5 Endre ovnstemperatur eller kjernetemperatur

- Trykk 2 ganger på ovnstemperaturen eller kjernetemperaturen.
- Du endrer temperatur ved å sveipe til venstre eller høyre.
- Du lagrer innstillingen ved å trykke på .

11.6 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 .

12 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.

12.1 Oversikt over rettene

Du kan velge følgende retter:

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

- Rullekake
- Langpannekake av gjærdeig med tørt fyll
- Krans/kringle
- Småbakst av butterdeig
- Muffins, 1 nivå
- Loff i brødform
- 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)

12.2 Stille inn bake- og stekeassistenten

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

Forutsetning: Ovnrommet er avkjølt.

1. Slå på apparatet med .
 2. Trykk på .
 3. Du velger "Bake- og stekeassistent"  ved å sveipe til venstre eller høyre.
 4. Trykk på den nederste linjen.
 5. Trykk på ønsket kategori.
 6. Du velger rett ved å sveipe til venstre eller høyre.
 7. Trykk på ønsket type av rett.
- ✓ I displayet vises de anbefalte innstillingene.

8. **Merk:** Tilleggsopplysningene kan ikke velges for alle retter.
Sveip til venstre for å vise tilleggsopplysninger om retten.
- ✓ Det vises tilleggsopplysninger, f.eks. om innsetningshøyde, tilbehør og kokekar eller tidspunkt for vending og omrøring eller væsketilsetning.
9. Du tilpasser innstillingsanbefalingene ved å trykke på "Tilpass".
 - Trykk på innstillingen.
 - Du tilpasser innstillingen ved å sveipe til venstre eller høyre.
10. Start bake- og stekeassistenten med .
- ✓ 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.
11. **Merk:** På enkelte programmer kan du ettersteke rettene.
→ "Ettersteking av retter", Side 20
Når du er tilfreds med tilberedningsresultatet, trykker du på "Avslutt".

12.3 Ettersteking av retter

1. Trykk på "Ettersteking".
2. Du endrer innstillingene ved å sveipe til høyre eller venstre.
3. Start ettersteking med .

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. Du velger "MyProfile"  ved å sveipe til venstre eller høyre.
3. Trykk på den nederste linjen.
4. Du velger "Automatisk barnesikring" ved å sveipe til venstre eller høyre.
5. Trykk på den nederste linjen.
6. Du stiller inn "Aktivert" ved å sveipe til høyre.

7. Trykk på .
8. Lagre innstillingen med "Lagre".
- ✓ 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. Du velger "MyProfile"  ved å sveipe til venstre eller høyre.
5. Trykk på den nederste linjen.
6. Trykk på den øverste linjen.
7. Du velger "Automatisk barnesikring" ved å sveipe til venstre eller høyre.
8. Trykk på den nederste linjen.
9. Du stiller inn "Deaktivert" ved å sveipe til venstre.
10. Trykk på .
11. Lagre innstillingen med "Lagre".

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 hurtigoppvarmingsfunksjonen kan du forkorte oppvarmingstiden.

Du kan aktivere hurtigoppvarming ved følgende varmetyper:

- Varmluft ☼
- Over-/undervarme ☰

14.1 Aktivere hurtigoppvarming

1. Still inn Varmluft ☼ og 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 lydsignal. ☼ slukner i displayet.
4. Sett retten inn i ovnsrommet.

14.2 Deaktivere hurtigoppvarming

- ▶ Med knappen ☼ kan du deaktivere hurtigoppvarming 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.

1. Slå apparatet på med ☺.
2. Du velger "Døgnfunksjon" ved å sveipe til venstre eller høyre.
3. Trykk på "Temperatur".

4. Du velger temperatur ved å sveipe til venstre eller høyre.
5. Du lagrer innstillingen ved å trykke på ☑.
6. Trykk på "Varighet".
7. Du velger varighet ved å sveipe til venstre eller høyre.
8. Du lagrer innstillingen ved å trykke på ☑.
9. Start døgnfunksjonen med ▶||.
- ✓ I displayet vises varigheten. Tiden telles ned.
10. 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

Grunninnstilling	Valg
Klokkeslett	00:00 - 23:59
Dato	Dag, måned og år
Favoritter → "Endre favoritter", Side 22	Definer hvilke varmetyper som skal vises i menyen Varmetyper
Lydsignal	▪ Kort varighet ▪ Middels varighet ▪ Lang varighet

Grunninnstilling	Valg
Lydstyrke	5 trinn
Tastelyd	- Slått av (unntatt ①) - Slått på
Display lysstyrke	5 trinn
Klokkeslett	- Av - Digital - Analog
Belysning	- På under bruk - I drift av
Fortsett automatisk	- Når døren lukkes. - Ikke fortsett.
Barnesikring	- Kun tastelås - Dørlås og tastelås
Automatisk barne-sikring	- Deaktivert - Aktivert
Drift etter innkobling	- Hovedmeny - Varmetyper - Mikrobølge - Mikrobølge-kombinasjon - Bake- og stekeassistent - Mikrob.programmer
Nattdemping	- Slått av - Slått på (displayet er dempet mellom kl. 22.00 og kl. 05.59)
Advarsel MB stekebrett	- Vis - Ikke vis
Merkelogo	- Vis - Ikke vis
Tørring mikrobølge	- Slått på - Slått av
Etterutlufting med viften	- Anbefalt - Minimal
Home Connect	Home Connect Innstillinger → "Home Connect ", Side 22
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestill

16.2 Endre MyProfile

1. Slå på apparatet med ①.
2. Trykk på ①.
3. Du velger "MyProfile" ② ved å sveipe til venstre eller høyre.
4. Trykk på den nederste linjen.
5. Du velger innstillingen ved å sveipe til venstre eller høyre.
6. Trykk på den nederste linjen.
7. Du endrer innstillingen ved å sveipe til venstre eller høyre.
8. Trykk på ①.
9. Du lagrer innstillingen ved å trykke på "Lagre".
 - Du forkaster innstillingene ved å trykke på "Forkast".

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 ③
- Termogrilling ④
- Grill, stor flate ⑤

1. Slå på apparatet med ①.
2. Trykk på ①.
3. Du velger "MyProfile" ② ved å sveipe til venstre eller høyre.
4. Trykk på den nederste linjen.
5. Du velger "Favoritter" ved å sveipe til venstre eller høyre.
6. Trykk på den nederste linjen.
7. Du velger varmetype ved å sveipe til venstre eller høyre.
8. Trykk på ønsket innstilling.

Innstilling	Visning i menyen Varmetyper
Aktivert	Ja
Deaktivert	Nei

9. Trykk på ①.
10. Du lagrer innstillingen ved å trykke på "Lagre".
 - Du forkaster innstillingene ved å trykke på "Forkast".

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.

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 strømnettet og slått på.
- Du må ha en mobil enhet med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android, f.eks en smart-telefon.
- 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 på-loggingsdata for ruter.
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. Sveip til venstre eller høyre for å velge Fjernstart 📶.
4. Trykk på "Slå 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. Programvareoppdateringer kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.
- Installasjonen tar noen minutter. Du kan ikke bruke apparatet ditt mens installasjonen pågår.

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

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!

Uegnete rengjøringsmidler skader apparatets flater.

- ▶ Det må ikke brukes sterke eller skurende rengjøringsmidler.

- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde gryteskrubb eller skuresvamber.
- ▶ 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 svampluter inneholder produksjonsrester.

- ▶ Vask nye svampluter 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 26

Fronten på apparatet

Flate	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Rustfritt stål	■ Varmt såpevann ■ Spesielle rensemidler for varme overflater i rustfritt stål	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	■ Varmt såpevann	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	▪ Varmt såpevann	Ikke bruk glasskrape eller gryteskrubb i rustfritt stål. Tips: Ta ut glassrutene fra døren for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 29
Dørdeksel	▪ Av rustfritt stål: Rensemiddel for rustfritt stål ▪ Av plast: Varmt såpevann	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. Tips: Ta av dørdekselet for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 29
Innvendig dør-ramme i rustfritt stål	Rensemiddel for rustfritt stål	Misfargninger lar seg fjerne med stålrens. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.
Dørhåndtak	▪ Varmt såpevann	For at du skal unngå flekker som ikke lar seg fjerne, må du umiddelbart fjerne avkalkningsmiddel som havner på overflatene.
Dørtetning	▪ Varmt såpevann	Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.

Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Emaljerte flater	▪ Varmt såpevann ▪ Eddikvann ▪ Stekeovnsrens	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. Merknader ▪ Bruk helst rengjøringsfunksjonen. → "Rengjøringsfunksjonen 'Selvrens'", Side 26 ▪ Emalje blir brent ved svært høye temperaturer, slik at det oppstår små fargeforskjeller. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. ▪ Kantene på tynne plater lar seg ikke emaljere helt og kan være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette. ▪ Matvarerester forårsaker et hvitt belegg på emaljeflatene. Dette belegget er ikke helseskadelig. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Du kan fjerne belegget med sitronsyre.
Glassdekselet på stekeovnslampen	▪ Varmt såpevann	Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Stiger	▪ Varmt såpevann	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. Merk: Ta ut stigene for å få rengjort grundig. → "Stiger", Side 28
Uttrekkssystem	▪ Varmt såpevann	Bruk børste på kraftig smuss. For at smørefettet ikke skal fjernes, bør uttrekksskinnene rengjøres mens de er skjøvet inn. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Merk: Ta ut uttrekkssystemet for å få rengjort grundig. → "Stiger", Side 28
Tilbehør	▪ Varmt såpevann ▪ Stekeovnsrens	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. Emaljert tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.
Steketermometer	▪ Varmt såpevann	Bruk børste på kraftig smuss. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

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 24

1. Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.
 - På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.
→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 24
2. Tørk av med en myk klut.

Rengjøringsfunksjoner

Bruk rengjøringsfunksjonene til å rengjøre apparatet.

19.1 Rengjøringsfunksjonen "Selvrens"

Med rengjøringsfunksjonen "Selvrens" rengjøres ovnsrommet nesten av seg selv.

Rengjør ovnsrommet med rengjøringsfunksjonen hver 2. til 3. måned. Ved behov kan du bruke rengjøringsfunksjonen enda oftere. Rengjøringsfunksjonen krever ca. 2,5–4,7 kilowatt-timer.

Klargjøre apparatet for rengjøringsfunksjonen

Klargjør apparatet omhyggelig slik at du unngår skader og får et godt resultat av rengjøringen.

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 ved bruk av rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss alltid fjernes fra ovnsrommet.
- ▶ Ikke la tilbehøret rengjøres samtidig.

Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkenhåndklær, på håndtaket.
- ▶ Hold forsiden av apparatet fri.
- ▶ Hold barn på avstand.

Dersom det er skader på dørtetningen, avgis det sterk varme ved døren.

- ▶ Ikke bruk skuremidler på tetningen, og ikke ta den av.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

1. Ta tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet. Du kan også rengjøre stigen og uttrekkene i samme slengen.
2. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet og stigen.
3. Rengjør apparatdøren innvendig og kantene av ovnsrommet ved dørtetningen med såpevann og en myk klut. Ikke ta av dørtetningen, og ikke gni på den.

Fjern grovt smuss fra den innvendige ruten ved hjelp av stekeovnsrens.

4. Fjern gjenstander fra ovnsrommet. Ovnsrommet må være helt tomt, bortsett fra stigen.

Stille inn rengjøringsfunksjonen "Pyrolytisk selvrens"

ADVARSEL – Fare for helseskader!

Under rengjøring med rengjøringsfunksjonen varmes ovnsrommet opp til svært høye temperaturer slik at rester etter steking, grilling og baking brenner opp. Da frigis det damp som kan irritere slimhinnene.

- ▶ Luft ut kjøkkenet grundig mens rengjøringsfunksjonen er i gang.
- ▶ Du må da helst ikke oppholde deg på kjøkkenet.
- ▶ Hold barn og husdyr på avstand.

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Ovnsrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Åpne aldri apparatdøren.
- ▶ La apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

 Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Ikke ta på apparatdøren.
- ▶ La apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

Merk: Stekeovnslampen lyser ikke under rengjøringsfunksjonen.

Forutsetning: → "Klargjøre apparatet for rengjøringsfunksjonen", Side 26.

1. Slå på apparatet med .
2. Trykk på .
3. Du stiller inn "Pyrolytisk selvrens"  ved å sveipe til venstre eller høyre.
4. Trykk på den nederste linjen.
5. Du velger rengjøringstrinn ved å sveipe til venstre eller høyre.

Rengjørings-trinn	Rengjørings-grad	Varighet i timer
1	Lett	Ca. 1:15
2	Middels	Ca. 1:30
3	Høy	Ca. 2:00

Velg et høyere rengjøringsstrinn ved kraftigere eller eldre smuss.

Du kan ikke endre rengjøringsfunksjonens varighet. Etter at rengjøringsfunksjonen har begynt, kan du ikke endre rengjøringsstrinn.

- ✓ I displayet vises rengjøringsstrinnets varighet.

6. Trykk på den nederste linjen.

7. **Merk:** Luft ut kjøkkenet mens rengjøringsfunksjonen er i gang.

Starte rengjøringsfunksjonen med .

- ✓ Rengjøringsfunksjonen starter. Varigheten telles ned i displayet.

- ✓ Av hensyn til sikkerheten låses døren til ovnsrommet. I displayet vises .

- ✓ Når rengjøringsfunksjonen er ferdig, høres et lyd-signal.

8. Slå av apparatet med .

Apparatdøren lar seg ikke åpne igjen før apparatet er tilstrekkelig avkjølt og  slukner.

9. Gjør apparatet klart til bruk etter rengjøringsfunksjonen.

→ "Gjøre apparatet klart til bruk etter rengjøringsfunksjonen", Side 27

Gjøre apparatet klart til bruk etter rengjøringsfunksjonen

1. La apparatet avkjøles.

2. Tørk bort askerester fra ovnsrommet og stigene og fra området rundt apparatdøren med en fuktig klut.

3. Trekk uttrekkene ut og skyv dem inn igjen flere ganger.

Mens rengjøringsfunksjonen kjører, kan det oppstå misfargninger på uttrekkene. Disse misfargningene begrenser ikke apparatets funksjonsdyktighet.

4. Fjern hvitt belegg med sitronsyre.

Merk: Dersom det er for grovt smuss, kan det oppstå hvitt belegg på emaljeflatene. Disse matrestene er uproblematisk. Belegget begrenser ikke apparatets funksjonsdyktighet.

Merk: Under rengjøringsfunksjonen blir rammene på innsiden av apparatdøren misfarget. Disse misfargningene begrenser ikke apparatets funksjonsdyktighet. Fjern misfargningene med et rensemiddel for rustfritt stål.

19.2 "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" .

Bla gjennom de forskjellige valgmulighetene ved å sveipe til venstre eller høyre i displayet.

6. Trykk på den nederste linjen.

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 27

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. For å tørke ovnsrommet lar du apparatdøren stå på gløtt (ca. 30°) i ca. 1 time.

20 Stiger

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

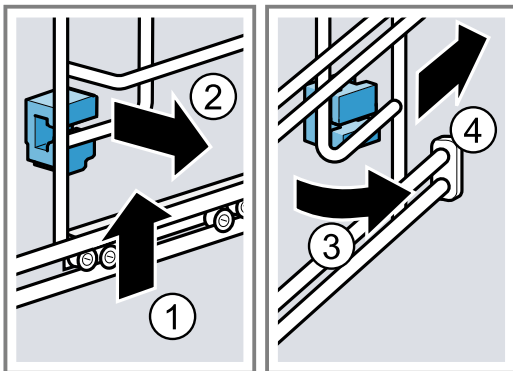
20.1 Ta ut stigen

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Stigene blir svært varme.

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

1. Trekk uttrekket fremover.
2. Løft på fremre del av stigen ① og hekt den av ②.
3. Sving hele stigen utover ③ og løsne den bak ④.

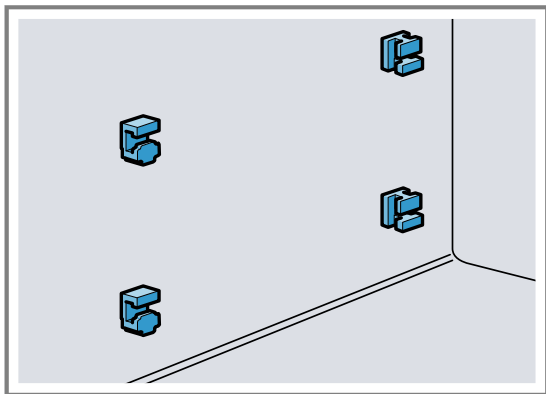


20.2 Sette inn holdere

Når du løsner stigen, kan holderne falle ut.

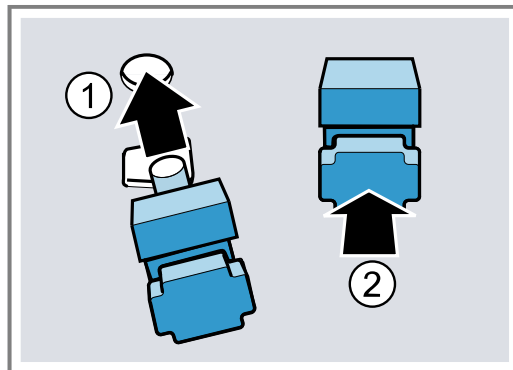
Merk:

Holderne er forskjellige foran og bak.

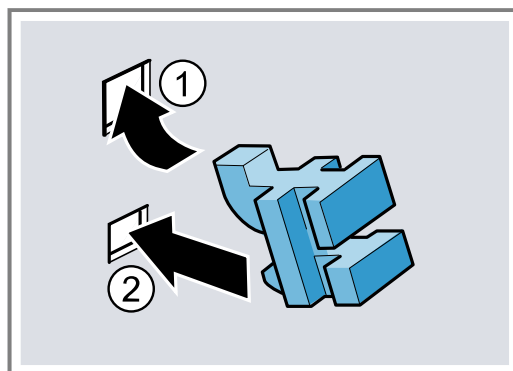


1. Trø kroen øverst på de fremre holderne inn i det runde hullet, og still holderne litt på skrå ①.

2. Hekt på de fremre holderne nederst og still dem rett ②.



3. Trø kroen på de bakre holderne inn i det øvre hullet ① og trykk dem inn i de nedre hullet ②.

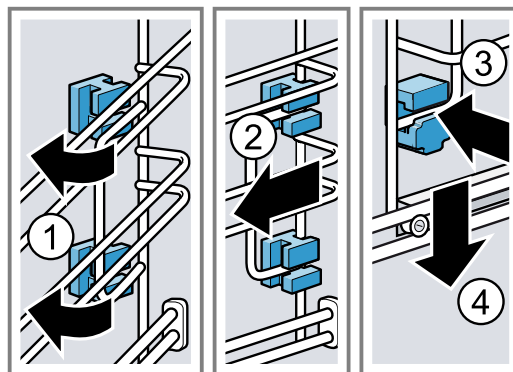


20.3 Sette inn stigen

Merknader

- Pass på når du skal sette inn stigen at uttrekket er nederst.
- Stigen passer enten på høyre eller venstre side.
- Pass på at de to uttrekksskinnene kan trekkes ut forover.

1. Sett stigen på skrå øverst og nederst bak og trø den inn i holderne ①.
2. Trekk deretter stigen fremover ②.
3. Hekt på stigen foran ③ og trykk den ned ④.



4. Skyv uttrekkene helt inn.

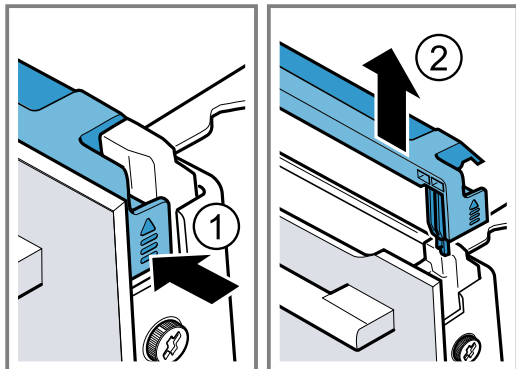
21 Apparatdør

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

21.1 Ta av dekselet på døren

Innlegget i rustfritt stål i dørdekselet kan bli misfarget. Ta av dørdekselet for å kunne rengjøre den og stål-innlegget grundig eller for å kunne ta ut dørrutene.

1. Åpne apparatdøren litt.
2. Trykk på venstre og høyre side av dørdekselet.
3. Ta av dørdekselet, og lukk apparatdøren forsiktig.



21.2 Demontere glassrutene

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

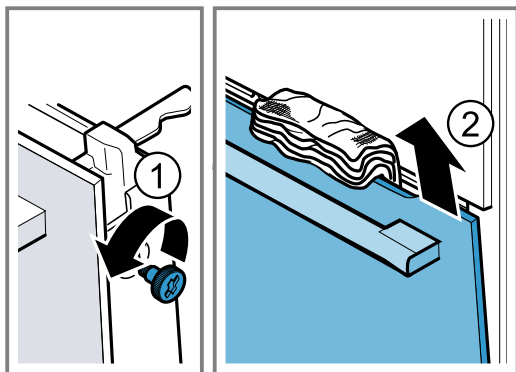
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

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.

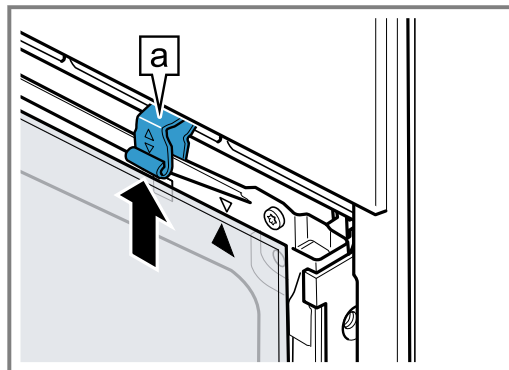
Forutsetning: Dørdekselet er tatt av.

1. Løsne og ta ut skruene på høyre og venstre side av apparatdøren.
2. Brett sammen et kjøkkenhåndkle flere ganger, og klem det inn i apparatdøren.



3. Lukk ovnsdøren.
4. Dra frontruten opp og ut.
5. Legg frontruten med håndtaket ned på et jevnt underlag.

6. Trykk mellomruten mot apparat med den ene hånden samtidig som du trykker de venstre og høyre [a] holderne oppover. Ikke ta av holderne [a].

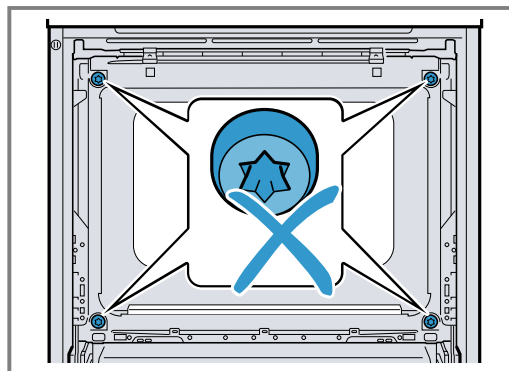


7. Ta ut mellomruten.
8. ⚠ **ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!**

Når skruene er åpnet, er ikke apparatet sikkert. Mikrobølgeenergi kan lekke ut.

- Skru aldri opp skruene.

Du må aldri skru av de 4 svarte skruene på rammen.



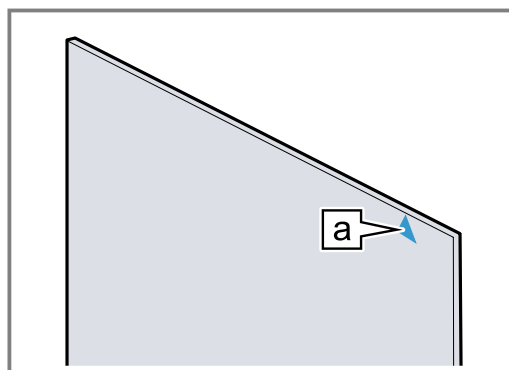
21.3 Sette inn glassrutene

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

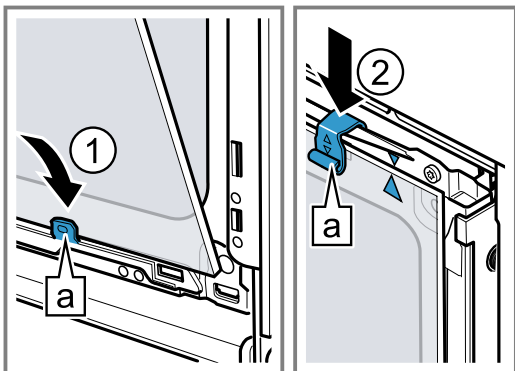
- Hold fingrene unna området rundt hengslene.
- Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.
- Bruk vernehansker.

1. Vri på mellomruten inntil pilen [a] står øverst til høyre.

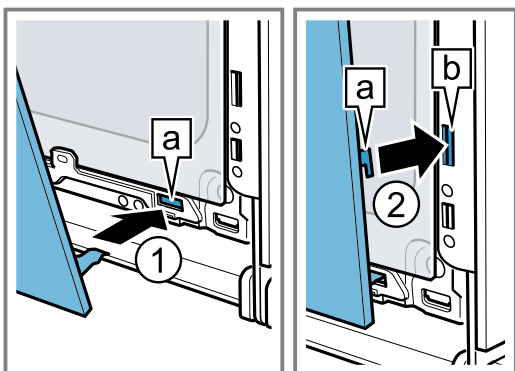


2. Sett mellomruten inn i holderen [a] ① og trykk øverst på den og hold den fast.

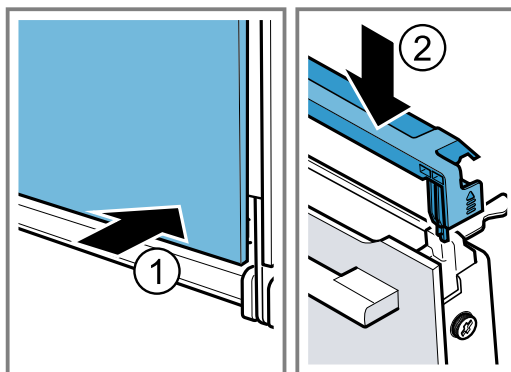
3. Trykk venstre og høyre holder **a** nedover inntil mellomruten er klemt fast **2**.



4. Sett frontruten i venstre og høyre holder nederst **a** **1**.
5. Trykk frontruten mot apparatet inntil venstre og høyre krok **a** er overfor festet **b** **2**.



6. Trykk på nedre del av frontruten **1** inntil den smekker hørbart på plass.
7. Åpne apparatdøren litt og fjern kjøkkenhåndkleet.
8. Skru inn de to skruene på venstre og høyre side av apparatdøren.
9. Sett på dørdekslet og trykk på det **2** inntil du hører at det smekker på plass.



10. Lukk ovnsdøren.

Merk: Ikke bruk stekeovnen før du har satt inn glassrutene på riktig måte.

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 produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

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. Elektronikkfeil 1. Koble apparatet midlertidig fra strømnettet ved å slå av sikringen. 2. Tilbakestill grunninnstillingene til fabrikkinnstillinger. → "Grunninnstillingene", Side 21
Displayet viser "Sprache Deutsch" (tysk).	Svikt på strømforsyningen. ▶ Utfør innstillingene for første gangs bruk. → "Første gangs bruk", Side 12

Feil	Årsak og feilsøking
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 32
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 21. Svikt på strømforsyningen. ▶ Åpne og lukk apparatdøren én gang når det har vært et strømbrudd. ✓ Apparatet foretar en egentest og er deretter funksjonsdyktig.
Klokkeslettet vises ikke når apparatet er slått av.	Grunninnstillingen er endret. ▶ Endre grunninnstillingen til klokkevisning. → "Grunninnstillingene", Side 21
Ovnsdøren kan ikke åpnes.	Rengjøringsfunksjonen låser apparatdøren, og i displayet lyser  .
	▶ La apparatet avkjøles inntil  slukner i displayet. → "Rengjøringsfunksjonen 'Selvrens'", Side 26 Barnesikringen låser apparatdøren. ▶ Deaktiver barnesikringen med knappen  .
	→ "Barnesikring", Side 20 Du kan slå av sikringen i grunninnstillinger. → "Grunninnstillingene", Side 21
Home Connect fungerer ikke som det skal.	Ulike årsaker er mulige. ▶ Gå til www.home-connect.com .
Ved bruk av kun mikrobølgefunksjonen blir ovnsrommet varmt.	Tørkefunksjonen er aktivert.
Ovnsrombelysningen fungerer ikke.	LED-lampen er defekt. Merk: Ikke fjern glassdekselet. ▶ Ta kontakt med kundeservice. → "Kundeservice", Side 32
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. 1. Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. 2. Slå av apparatet med  når du ikke bruker det. Tips: For å unngå at apparatet utilsiktet slår seg av, kan du stille inn en varighet. → "Stille inn varighet", Side 14
Det vises en melding med "D" eller "E" i displayet, f.eks. D0111 eller E0111.	Elektronikken har registrert en feil. 1. Slå apparatet av og på igjen. ✓ Hvis feilen bare forelår én gang, forsvinner meldingen. 2. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → "Kundeservice", Side 32

Feil	Årsak og feilsøking
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. Tips: På vår hjemmeside www.neff-international.com finner du mye informasjon om tilberedning og passende innstillingsverdier.

23 Avfallsbehandling

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

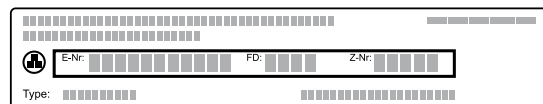
Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

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. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren.



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 BSH Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring finner du, sammen med øvrige dokumenter, på produksiden for ditt apparat på internettadressen www.neff-international.com.

2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW



	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 til 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.
- Dersom du tilbereder gratenger rett i universalpannen, skal den settes inn i høyde 1.
- Innstillingsverdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på stekebrett og deiger i brødform.

OBS!

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.

Innsetningshøyder

Dersom du baker i én høyde, skal du bruke innsetningshøyde 1.

Steking i 2 høyder:	Høyde
Universalpanne	3
Stekebrett	1
To rister med former på	3
	1

Bruk varmetypen Varmluft.

Merknader

- Bakst på stekebrett eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
- Tilberedning i kombinasjon med mikrobølgefunksjonen 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 ¾ av den angitte tiden.
- Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Se viktige opplysninger om riktig fremgangsmåte. → Side 18

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 brunes grillstykkene jevnt og holder seg saftige.
- Legg stekevaren rett på risten.
- For å samle opp dryppende væske kan du sette inn universalpannen en høyde under risten.
- 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.

OBS!

Syreholdige matvarer kan skade risten.

- ▶ Syreholdige matvarer som frukt og grillvarer som er marinert i syreholdig marinade, må ikke legges rett på risten.
- Grill stykker som er like i tykkelse og vekt. Da brunes grillstykkene jevnt og holder seg saftige.

no Slik gjør du det

- 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.

Merknad for nikkelallergikere

I sjeldne tilfeller kan små spor av nikkel smitte over på matvarer.

26.4 Tilberedning med mikrobølgefunksjon

Hvis du tilbereder retter med mikrobølgefunksjonen, kan du forkorte tilberedningstiden betydelig.

Generelt

- Ved tilberedning med mikrobølgefunksjonen vil tilberedningstiden rette seg etter totalvekten. Dersom du vil tilberede en annen mengde enn den som er oppgitt, er følgende tommelfingerregel til hjelp: **Dobbelt mengde krever bortimot dobbelt så lang tilberedningstid.**
- Maten avgir varme til kokekaret. Serviset kan bli svært varmt.
- I bruksanvisningens hoveddel finner du informasjon om hvordan du stiller inn mikrobølgefunksjonen og mikrokombi.
 - → "Mikrobølge-kombinasjon", Side 16
 - → "Mikrobølge", Side 14 → "Mikrobølgefunksjon", Side 15

Steking eller smørdamping med mikrobølgefunksjon

- Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, med lokk. Du kan også dekke det med en tallerken eller spesialfolie for mikrobølgeovner.
- Bruk et høyt kokekar med lokk til kornprodukter, f.eks. ris. Kornvarer skummer kraftig ved koking. Tilsett væske i henhold til opplysningene i innstillingsanbefalingene.
- Vask matvarene og ikke tørk av dem. Tilsett 1–3 spiseskjeer vann eller sitronsaft i retten.
- Fordel maten flatt i kokekaret. Flate retter tilberedes raskere enn høye.
- Vær sparsommelig med salt og krydder. Ved tilberedning med mikrobølgefunksjonen opprettholdes matens egen smak i stor grad.
- Vend eller rør om 2–3 ganger innimellom.
- La retten hvile 2–3 minutter etter steking.

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 9	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Formkake, enkel	Kransform eller Brødform	1		160 - 180	90	30 - 40
Formkake, fin	Brødform	1		150 - 170	-	60 - 80
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	1		160 - 170	-	65 - 85
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	1		1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	1. 30 - 40 2. 20
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	1		150 - 170	-	65 - 85

¹ Forvarm apparatet.

² Snu retten etter 2/3 av tiden.

³ Rør om i retten 1–2 ganger innimellom.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → <i>Side 9</i>	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	1	≡	160 - 180	-	60 - 80
Muffins	Muffinsbrett	1	≡	170 - 190	-	15 - 30
Gjærbakst	Stekebrett	1	≡	160 - 170	-	30 - 40
Gjærbakst	Stekebrett	1	⌘	150 - 160	-	30 - 40
Småkaker	Stekebrett	2	⌘	140 - 160	-	15 - 30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	⌘	130 - 150	-	20 - 35
Brød, uten form, 750 g	Universalpanne eller Brødform	1	⌘	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Brød, uten form, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	1	≡	1. 230 - 240 ¹ 2. 200 - 210	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brød, uten form, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	1	⌘	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brød, uten form, 1500 g	Brødform	1	≡ eco	200 - 210	-	35 - 45
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	1	≡	250 - 270	-	20 - 30
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	1	⌘	220 - 240	-	20 - 30
Rundstykker, ferske	Stekebrett	1	≡	180 - 200	-	25 - 35
Rundstykker, ferske	Stekebrett	1	⌘	170 - 190	-	25 - 35
Pizza, fersk	Stekebrett	1	⌘	200 - 220	-	20 - 30
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	⌘	180 - 200	-	35 - 45
Pizza, fersk, tynn bunn, i pizzaform	Pizzabrett	1	⌘	210 - 230	-	20 - 30
Quiche	Terteform , Svart stekebrett	1	≡	190 - 210	-	35 - 55
Quiche	Terteform , Svart stekebrett	1	⌘	190 - 210	-	30 - 45
Paikake	Universalpanne	1	≡	260 - 280 ¹	-	10 - 20
Grateng, pikant, kokte ingredienser	Gratengform	1	≡	200 - 220	-	35 - 55
Grateng, pikant, kokte ingredienser	Gratengform	1	⌘	140 - 160	360	20 - 30
Lasagne, frossen, 400 g	Åpent kokekar	1	≡	200 - 210	180	20 - 25
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	1	⌘	170 - 180	-	50 - 65
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	1	⌘	170 - 190	360	20 - 25
Kylling, 1 kg, uten fyll	Åpent kokekar	1	⌘	200 - 220	-	60 - 70
Kylling, 1 kg, uten fyll	Kokekar med lokk	1	⌘	230 - 250	360	25 - 35
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	2	⌘	220 - 230	-	30 - 35
Kyllingstykker, 4 stk. à 250 g	Åpent kokekar	1	⌘	190 - 210	360	20 - 30
Gås , uten fyll, 3 kg	Åpent kokekar	1	⌘	160 - 170	-	120 - 150

¹ Forvarm apparatet.² Snu retten etter 2/3 av tiden.³ Rør om i retten 1–2 ganger innimellom.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 9	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180 - 200	-	120 - 130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Kokekar med lokk	1		180 - 200	180	55 - 65
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180 - 190	-	120 - 140
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	1		210 - 220	-	40 - 50
Grytestek av okse, 1,5 kg	Kokekar med lokk	1		200 - 220	-	130 - 140
Grytestek av okse, 1,5 kg	Kokekar med lokk	1		200 - 220	-	140 - 160
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		220 - 230	-	60 - 70
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		240 - 260	180	30 - 40
Burger, 3–4 cm høy	Rist	2		290	-	20 - 30 ²
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170 - 190	-	50 - 70
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Kokekar med lokk	1		240 - 260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35 - 40
Kjøttpudding, 1 kg + 50 ml vann	Åpent kokekar	1		170 - 190	360	30 - 40
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Åpent kokekar	1		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		250	90	15 - 20
Grønnsaker, ferske, 250 g	Kokekar med lokk	1		-	600	8 - 12 ³
Bakte poteter, delt i to, 1 kg	Universalpanne	2		200 - 220	360	15 - 20
Skelte poteter, delt i fire, 500 g	Kokekar med lokk	1		-	600	12 - 15 ³
Langkorntet ris, 250 g + 500 ml vann	Kokekar med lokk	1		-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Hirse, hel, 250 g + 600 ml vann	Kokekar med lokk	1		-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 10 - 15
Polenta eller maisgrøt, 125 g + 500 ml vann	Kokekar med lokk	1		-	600	6 - 8 ³

¹ Forvarm apparatet.² Snu retten etter 2/3 av tiden.³ Rør om i retten 1–2 ganger innimellom.

Dessert

Tilberede popkorn med mikrobølgefunksjonen

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Emballasje som er lufttett, kan sprekke.

- Følg alltid angivelsene på emballasjen.
- Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.

1. Bruk et ildfast, flatt kokekar av glass som tåler varme, f.eks. lokket på en gratengform. Ikke bruk porselen eller dype tallerkener.
2. Legg popkornposen på kokekaret som beskrevet på forpakningen.
3. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.

4. Alt etter produkt og mengde kan det være nødvendig å tilpasse tiden.
5. Ta ut popkornposen kort etter 1½ minutt og rist den slik at popkornet ikke blir brent.
6. Legg popkornposen tilbake i ovnen og la den fortsette å poppe.
7. Når du kun hører lyden av popping hvert 2. til 3. sekund, slår du av ovnen og tar ut popkornposen.
8. Tørk av ovnsrommet etter tilberedningen.

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 kompotter

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 9	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Pudding av puddingpulver	Kokekar med lokk	1		-	600	5 - 8 ¹
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet		40 - 45	-	8-9t
Risengrynsgrot, 125 g + 500 ml melk	Kokekar med lokk	1		-	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Fruktkompott, 500 g	Kokekar med lokk	1		-	600	9 - 12
Popkorn for mikrobølgeovn, 1 pose á 100 g ²	Åpent kokekar	1		-	600	4 - 6

¹ Rør om i retten 1–2 ganger innimellom.

² Legg den lukkede posen i kokekaret.

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 1 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 9	Temperatur i °C	Varighet i min
Andebryst, rosa, á 300 g	Åpent kokekar	1	6 - 8		95 ¹	45 - 60
Svinefilet, hel	Åpent kokekar	1	4 - 6		85 ¹	45 - 70
Oksefilet, 1 kg	Åpent kokekar	1	4 - 6		85 ¹	90 - 120
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	1	4		80 ¹	40 - 60
Benfrie ytrefileter av lam, á 200 g pr. stk.	Åpent kokekar	1	4		85 ¹	30 - 45

¹ Forvarm apparatet.

Opptining

Bruk apparatet til å tine opp dypfrysede matvarer.

Tilberedningsanvisninger for opptining

- Med driftstypen "Mikrobølge" kan du tine opp dypfrysede varer som frukt, grønnsaker, fjærkre, kjøtt, fisk og bakverk.
- Ta matvarene som skal tines, ut av emballasjen.

- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter med frysetemperatur (-18 °C).
- Opptining er ofte mer vellykket hvis det gjøres i flere trinn. Trinnene er beskrevet under hverandre i innstillingsanbefalingene.

no Slik gjør du det

- Rør om eller snu varene 1-2 ganger innimellom. Store stykker bør snus flere ganger. Del opp varene innimellom.

Stykker som allerede er tint opp, skal tas ut av ovnsrommet.

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

Innstillingsanbefalinger for tining

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 9	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Brød, 500 g	Åpent kokekar	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Rundstykker	Rist	1	☞	140 - 160	90	2 - 4
Kake, saftig, 500 g	Åpent kokekar	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Kake, tørr, 750 g	Åpent kokekar	1	☞	-	90	10 - 15
Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek, rått kjøtt, 1 kg	Åpent kokekar	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 ¹
Kjøttdeig, blandet, 500 g	Åpent kokekar	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 ¹
Kylling, hel, 1,2 kg	Åpent kokekar	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ¹
Fisk, hel, 300 g	Åpent kokekar	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 ¹
Bær, 300 g	Åpent kokekar	1	☞	-	180	5 - 10
Myke opp smør, 125 g	Åpent kokekar	1	☞	-	90	7 - 9

¹ Snu retten etter 1/2 av tiden.

Oppvarming med mikrobølgefunksjon

Med mikrobølgefunksjonen kan du varme opp matretter eller tine og varme dem opp ett trinn.

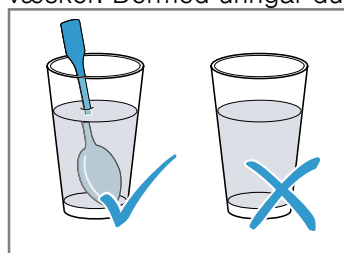
Tilberedningsanvisninger for oppvarming med mikrobølgefunksjon

- Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, med lokk.
- Vend eller rør om 2–3 ganger innimellom.
- La retten hvile 1–2 minutter etter oppvarming.
- Maten avgir varme til kokekaret. Serviset kan bli svært varmt.
- Vær obs på følgende punkter når du varmer baby-mat:
 - Sett tåteflasken på risten uten smokk eller lokk.
 - Etter oppvarming må du riste babymaten godt eller røre godt i den.
 - Det er uhyre viktig at du kontrollerer temperaturen i babymaten.
- Tørk ovnsrommet rent etter oppvarming.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

- ▶ Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.



OBS!

Hvis metall berører veggene i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge glasset på innsiden av døren.

- ▶ Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.

Innstillingsanbefalinger for varming med mikrobølgefunksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 9	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Varme opp drikke, 200 ml	Åpent kokekar	1		-	1000	1 - 3 ¹
Oppvarming av babynæring, f.eks. tåteflasker, 150 ml	Åpent kokekar	1		-	360	1 - 3 ¹
Grønnsaker, kjøleware, 250 g	Kokekar med lokk	1		-	600	3 - 8
Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris Kjøleware	Kokekar med lokk	1		-	600	5 - 10
Suppe, gryterett, 400 ml Kjøleware	Kokekar med lokk	1		-	600	5 - 7
Tallerkenrett, 1 porsjon Kjøleware	Kokekar med lokk	1		-	600	4 - 8
Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potetgrateng	Åpent kokekar	1		180 - 200	180	20 -25
Tilbehør, 500 g, f.eks. pasta, potetballer, poteter, ris Fryseware	Kokekar med lokk	1		-	600	7 - 10
Suppe, gryterett, 200 ml Fryseware	Kokekar med lokk	1		-	600	4 - 6 ¹
Tallerkenrett, 1 porsjon Fryseware	Kokekar med lokk	1		-	600	11 - 15

¹ Rør godt om i retten.**Varmholding****Tilberedningsanvisninger for varmholding**

- Når du bruker varmetypen "Varmholding", unngår du dannelse av kondensat. Du trenger ikke å tørke av ovnsrommet.

- For å unngå at rettene tørker ut, kan du dekke dem til.
- Ikke hold rettene varme lenger enn 2 timer.
- Merk at noen retter fortsetter å stekes ved varmholding.

26.9 Testretter

Informasjonen i dette avsnittet er rettet mot testinstitutter og skal gjøre det enklere kontrollere apparatet iht. EN 60350-1:2013 og IEC 60350-1:2011 og iht. EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

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.
- Innsettingshøyder ved steking i 2 høyder:
 - Universalpanne: høyde 3
 - Stekebrett: høyde 1
- Sukkerbrød
 - Når du baker i 2 høyder, skal springformene være forskjøvet i forhold til hverandre på risten.

Innstillingsanbefalinger for baking

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 9	Temperatur i °C	Varighet i min
Sprøytebakst	Stekebrett	1		150 - 160 ¹	20 - 30

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.² Forvarm apparatet. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 9	Temperatur i °C	Varighet i min
Sprøytebakst	Stekebrett	1		140 - 150 ¹	25 - 35
Småbakst	Stekebrett	1		160 ¹	25 - 35
Småbakst	Stekebrett	1		150 ¹	20 - 30
Småbakst	Stekebrett	1		150 ¹	20 - 30
Småbakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		140 ¹	30 - 40
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	25 - 35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	30 - 45

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

² Forvarm apparatet. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

Innstillingsanbefalinger for grilling

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 9	Temperatur i °C	Varighet i min
Riste toast	Rist	3		290	3 - 6

Tilberedning med mikrobølgefunksjon

- Dersom du bruker risten, skal du skyve inn risten med innpregingen **Microwave** mot ovnsdøren og krumningen ned.
- Slå av tørkefunksjonen i grunninnstillinger for å teste med ren mikrobølgebruk. → Side 21

Innstillingsanbefalinger for tining med mikrobølgefunksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 9	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Kjøtt	Åpent kokekar	1		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Innstillingsanbefalinger for tilberedning med mikrobølgefunksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 9	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Eggedosis	Åpent kokekar	1		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Sukkerbrød	Åpent kokekar	1		600	7 - 9
Kjøttpudding	Åpent kokekar	1		600	22 - 27

Innstillingsanbefalinger for tilberedning kombinert med mikrobølgefunksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 9	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Potetgrateng	Åpent kokekar	1		150 - 170	360	25 - 30
Kake	Åpent kokekar	1		190 - 210	180	12 - 18
Kylling	Åpent kokekar	1		180 - 200	360	25 - 35 ¹

¹ Snu retten etter 2/3 av tiden.

27 Monteringsanvisning

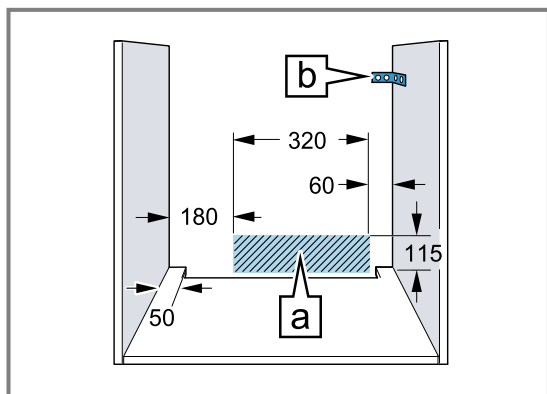
Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



27.1 Generelle monteringsanvisninger

Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

- Innbyggingsskapet skal ikke ha noen bakvegg bak apparatet. Mellom vegg og skapbunnen eller bakveggen i skapet over må det være en avstand på minst 35 mm.
- Ventilasjonsslisser og innsugningsåpninger må ikke tildekkes.
- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- 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 vegg med et vanlig vinkeljern **b**.



- 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 mm² og oppfyller relevante nasjonale sikkerhetskrav.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom strømledningen er for kort.
- ▶ Bruk kun adaptere som produsenten har godkjent.

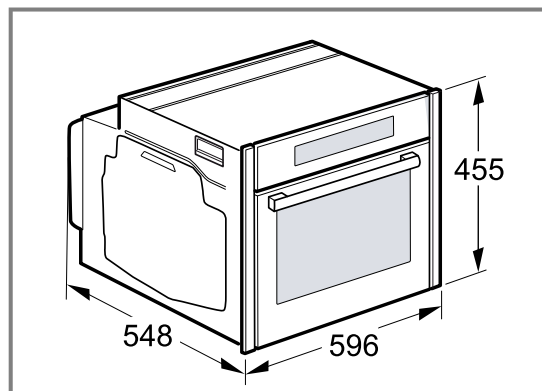
OBS!

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

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

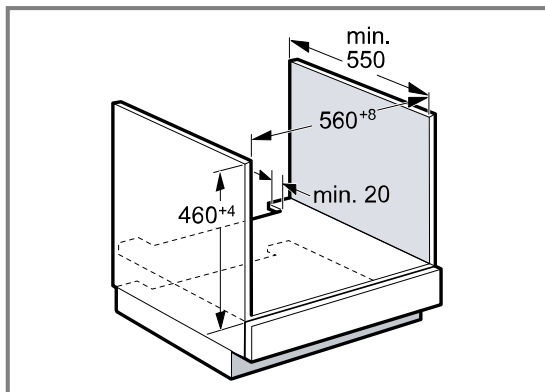
27.2 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet



27.3 Innbygging under benkeplate

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

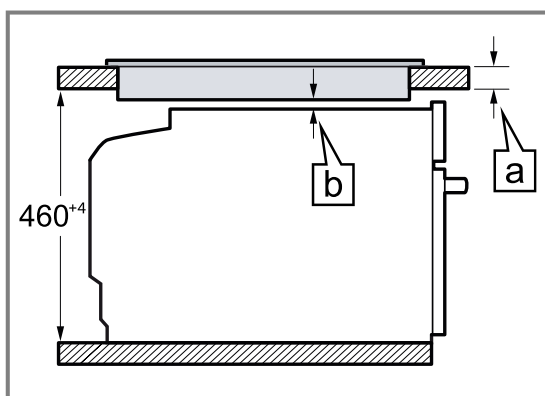


- For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplaten.
- Benkeplaten må festes til innbyggingsskapet.
- Følg eventuelt monteringsanvisningen for platetoppen hvis den er tilgjengelig.
- Vær obs på at koketoppen kan ha egne nasjonale monteringsinstruksjoner.

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 **b** blir minstetykkelsen på benkeplaten **a**.

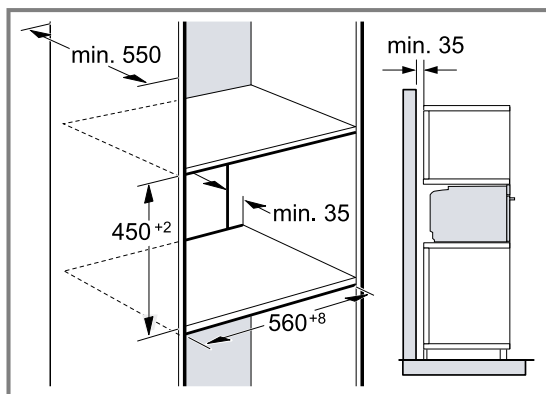


Type koketopp	a tradisjonell montering i mm	a planomontering i mm	b i mm
Induksjonstopp	42	43	5
Sonefri induksjonstopp	52	53	5
Gasstopp	32	43	5 ¹
Elektrisk koketopp	32	35	2

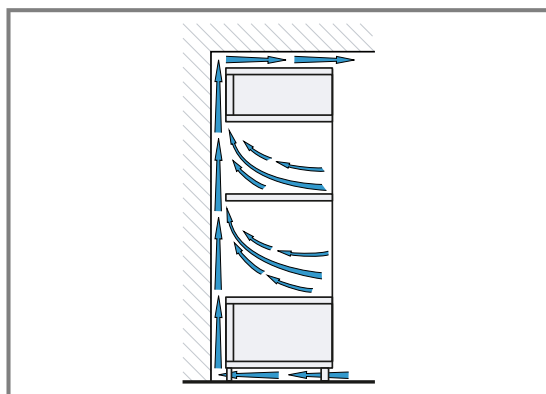
¹ Vær obs på at koketoppen kan ha egne nasjonale monteringsinstruksjoner.

27.5 Innbygging i høyskap

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



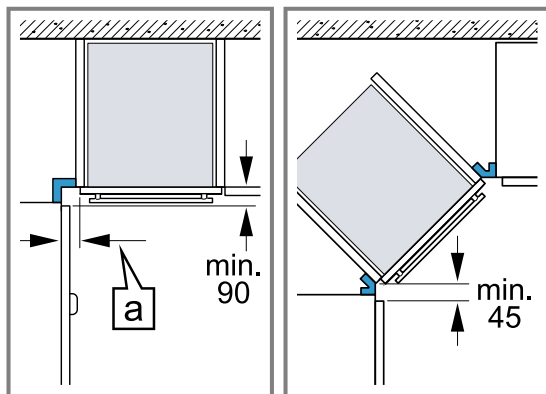
- For at apparatet skal kunne luftes, må mellomplattene ha en utskåret ventilasjonsåpning.
- For å sikre tilstrekkelig ventilasjon for apparatet trengs det en lufteåpning på minst 200 cm² i sokkelområdet. Beskjær sokkeldekselet eller monter et ventilasjonsgitter. Pass på at luftutskiftningen er sikret i henhold til skissen.



- 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 bare 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 klukkelyd. En strømledning på 3 m fås kjøpt hos kundeservice.
- Tilkoblingsledningen må kun erstattes av en originalledning. Den fås kjøpt hos kundeservice.
- Monteringen må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

Elektrisk tilkobling av apparat med jordet støpse

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 ikke er mulig, må det i henhold til regelverket være montert en allpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.

Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpse

Merk: Apparatet skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feiltilkobling.

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

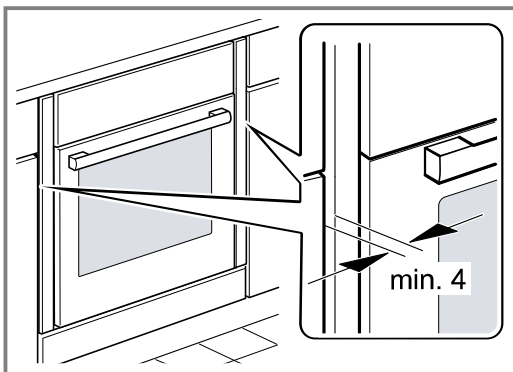
1. Identifiser fase- og nøytralleader ("nulleader") i stikkontakten.
Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
2. Tilkoblingen må utføres iht. tilkoblingsskissen.
Spennings: Se typeskilt.
3. Lederne i strømledningen må tilkobles i samsvar med fargekodingen:
 - grønn-gul = PE-leader ⊕
 - blå = nøytralleader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

27.8 Montere apparatet

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

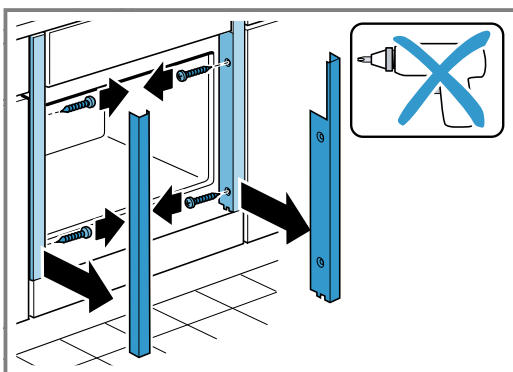
1. Skyv apparatet helt inn.
Ikke la tilkoblingsledningen komme i knekk eller klem, og ikke legg den over skarpe kanter.

2. Sentrer apparatet.



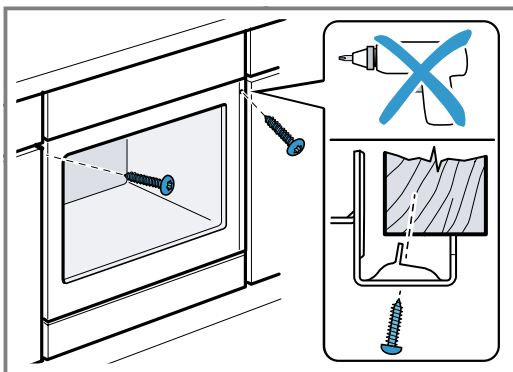
Det trengs en luftespalte på minst 4 mm mellom apparatet og tilgrensende skapfronter.

3. Åpne apparatdøren, og skru fast dekslene på venstre og høyre side.

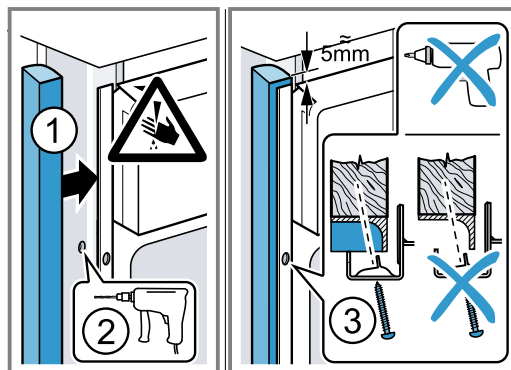


4. Lukk ovnsdøren.

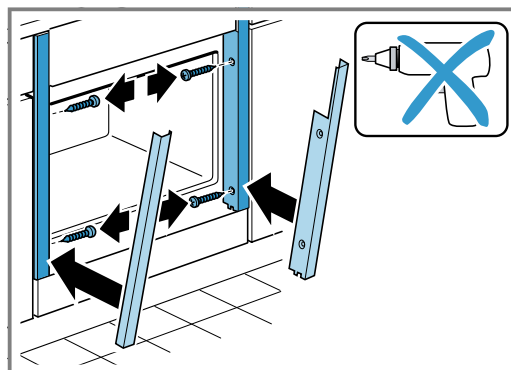
5. Skru fast apparatet.



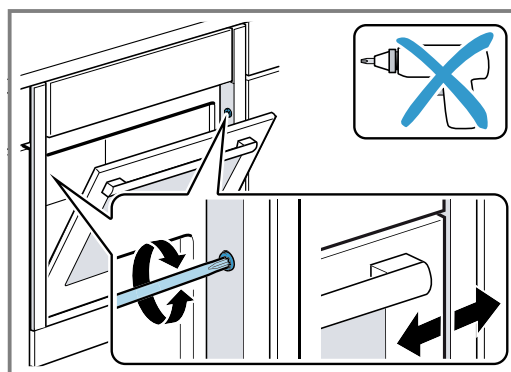
6. I håndtaksløse kjøkkener med loddrett gripelist:
- Monter en egnet, utfyllende del ① for å dekke til eventuelle skarpe kanter og gjøre monteringsarbeidet sikkert.
 - Forhåndsbor aluminiumsprofiler for å lage en skruerforbindelse ②.
 - Fest apparatet med en passende skruer ③.



7. Legg på dekslene og skru dem først fast oppe, deretter nede.



8. Ved behov må glipen mellom apparatdøren og sidedekslene tilpasses med den øvre skruen på venstre og høyre side.



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, og skru fast dekslene på venstre og høyre side.
3. Løsne festeskruene.
4. Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.



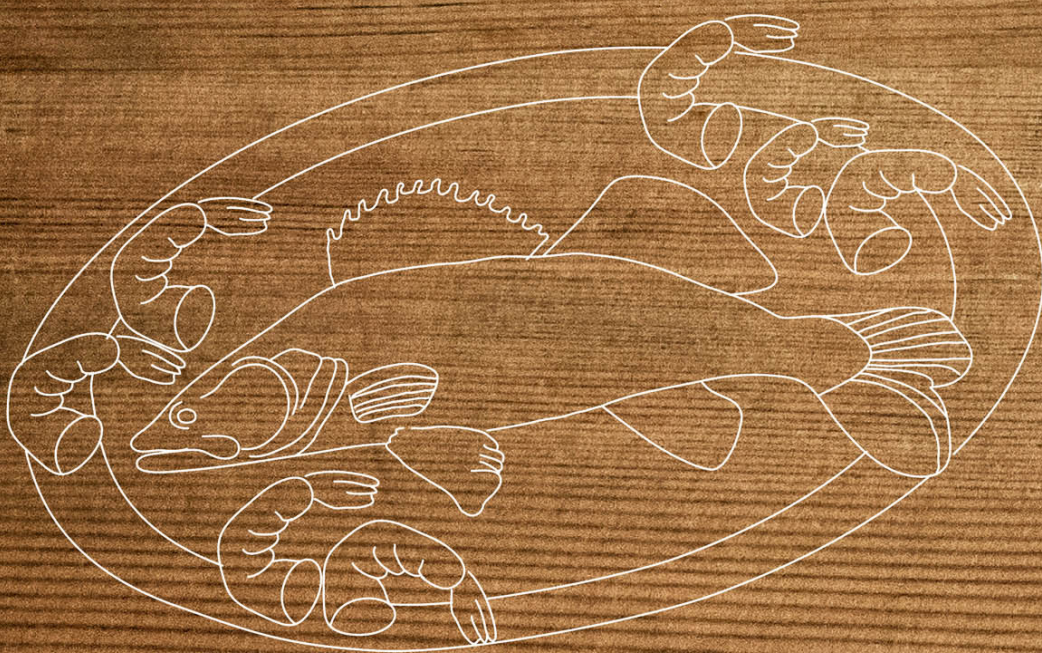
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001621102
020916
no