

Innebygd stekeovn

Bruksanvisning og
installasjonsveiledning

B57CS28.0

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	5
3	Miljøvern og innsparing.....	5
4	Bli kjent med.....	6
5	Tilbehør.....	9
6	Før første gangs bruk.....	11
7	Grunnleggende betjening.....	11
8	Tidsfunksjoner.....	12
9	Steketermometer.....	13
10	Bake- og stekeassistent.....	15
11	Barnsikring.....	16
12	Hurtigoppvarming.....	16
13	Døgninnstilling.....	17
14	Grunninnstillingene.....	17
15	Home Connect.....	18
16	Rengjøring og pleie.....	20
17	Rengjøringsfunksjoner.....	21
18	Stiger.....	23
19	Apparatdør.....	24
20	Utbedring av feil.....	29
21	Avfallsbehandling.....	31
22	Kundeservice.....	31
23	Samsvarserklæring.....	32
24	Slik gjør du det.....	32
25	MONTERINGSANVISNING.....	37
25.1	Generelle monteringsanvisninger.....	37

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

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

1.2 Korrekt bruk

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

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

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 4000 m over havet.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

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

Barn må ikke få leke med apparatet.

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

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.

→ "Tilbehør", Side 9

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

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

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

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

Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmelementene 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 varmelementene.
- ▶ 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.

Alkohol damp 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.

Teleskoputtrekkene blir varme når apparatet er i bruk.

- ▶ La teleskoputtrekkene avkjøles før du tar på dem.
- ▶ Ta bare på varme teleskoputtrekk 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 metallskraper 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.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

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

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. 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 31

⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!

I betjeningsfeltet eller betjeningsselementene 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 Halogenlampe

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Lampene inne i ovnen blir svært varme. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av.

- ▶ Ikke ta på glassdekselet.
- ▶ Unngå hudkontakt under rengjøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- ▶ Før du bytter lampen, må du sørge for at apparatet er slått av for å unngå mulig elektrisk støt.
- ▶ I tillegg må du trekke ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet.

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 og tilbehør tas ut av ovnsrommet.

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.
- ▶ Bare emaljert tilbehør skal rengjøres.

⚠ ADVARSEL – Fare for helseskader!

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

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

⚠ 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!

Alkoholholdamp 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 ($\geq 15\%$ vol.) i uforynnnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).

Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over $120\text{ }^{\circ}\text{C}$, 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 $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, 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 $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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.

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 dypfrysede matvarer tines opp før tilberedningen.

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

Merk:

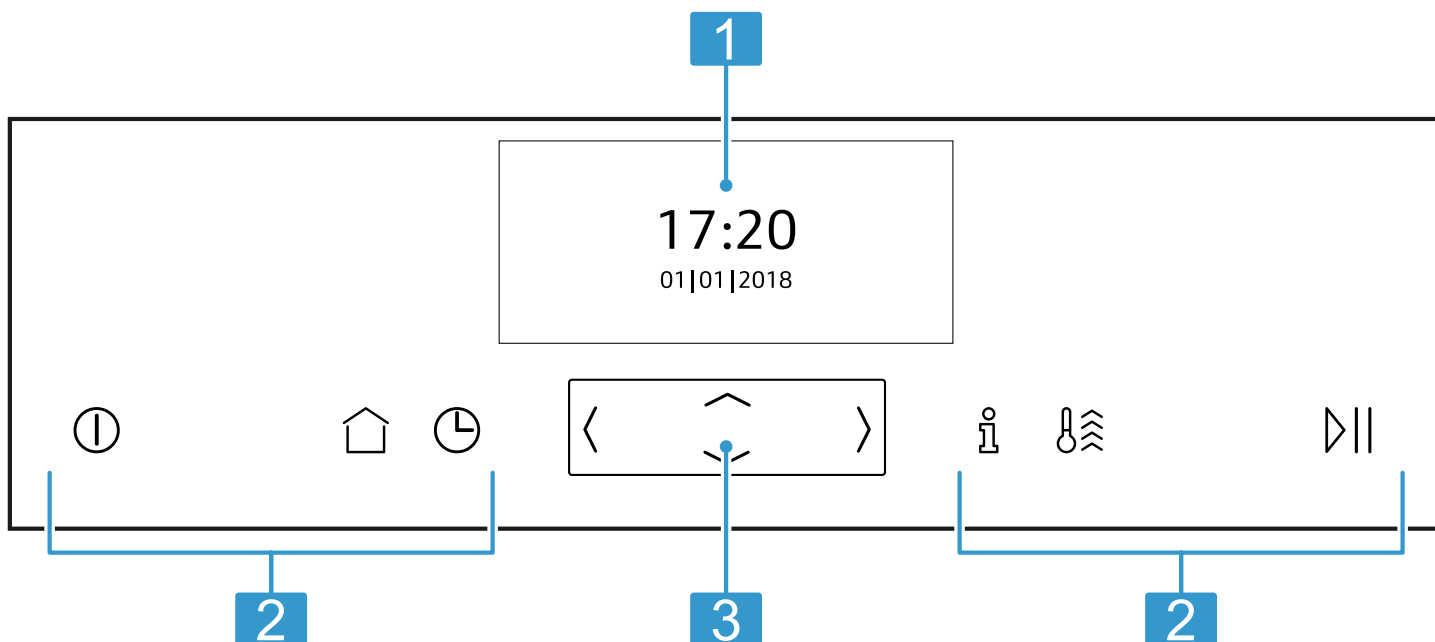
Apparatet bruker:

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

3 Betjeningselement

4.2 Knapper

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

Symbol	Navn	Bruk
ⓘ	På/av	Slå apparatet på eller av
🏠	Hovedmeny	Velge driftstyper og innstillinger
🕒	Tidsfunksjoner/barne- sikring	<ul style="list-style-type: none">▪ Stille inn "tidsur", "varighet" eller tidsutsatt tilberedning "Ferdig"▪ Aktivere og deaktivere "Barnesikring"
ℹ️	Informasjon	<ul style="list-style-type: none">▪ Vise mer informasjon▪ Vise aktuell temperatur

Symbol	Navn	Bruk
	Hurtigoppvarming	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aktivere eller deaktivere "Hurtigoppvarming" ■ Aktivere eller deaktivere "PowerBoost"
	Start/stopp	Starte eller stanse apparatet

4.3 Betjeningselement

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






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

4.4 Display

I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller informasjonstekst.

Symboler







I displayet kan det vises forskjellige symboler.

Symbol	Navn	Bruk
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> ■ Home Connect-server koblet til hjemmenettverket ■ Antall linjer indikerer signalstyrken på hjemmenettverket → "Home Connect ", Side 18
	Hjemmenettverk	Hjemmenettverk ikke tilkoblet → "Home Connect ", Side 18
	Home Connect-server	Home Connect-server ikke tilkoblet → "Home Connect ", Side 18
	Fjernstart	Fjernstart aktivert → "Home Connect ", Side 18
	Fjerndiagnostisering	Fjerndiagnostisering aktivert → "Home Connect ", Side 18

4.5 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
	Bake- og stekeassistert	Anbefalte innstillinger for baking og steking
	MyProfile	Individuell tilpasning av apparatinnstillinger
	Home Connect	Koble opp stekeovnen til en mobil enhet og fjernstyr den. → "Home Connect ", Side 18
	EasyClean	Fjern grovt smuss fra ovnsrommet
	Pyrolytisk selvrens	Rengjøring av ovnsrommet

4.6 Varmetyper

Her finner du en oversikt over varmetypene. Du får anbefalinger om bruk av varmetypene. Ved temperaturer på over 275 °C vil apparatet senke temperaturen til ca. 275 °C etter ca. 40 minutter.

Symbol	Varmetype	Temperatur	Bruk
	CircoTherm varmluft	40 - 200 °C	Baking eller steking på ett eller flere nivåer. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
	Over-/undervarme	50 - 275 °C	Tradisjonell baking eller steking på ett nivå. Denne varmetypen er spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
	Termogrilling	50 - 250 °C	Steking av fjærkre, hele fisker eller større kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
	Pizzatrinn	50 - 275 °C	Steking av pizza eller retter som trenger mye undervarme. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme.
	Brødbakingstrinn	180 - 240 °C	Til baking av brød, rundstykker og bakevarer som trenger høye temperaturer.
	Grill, stor flate	50 - 290 °C	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten under grillelementet blir varm.
	Grill, liten flate	50 - 290 °C	Til grilling av små mengder biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Den midtre flaten under grillelementet blir varm.
	Undervarme	30 - 250 °C	Til tilberedning i vannbad og til ettersteking. Varmen kommer nedenfra.
	Langtidssteking	70 - 120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning av brunede, 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.
	Opptiningstrinn	30 - 60 °C	Til skånsom tining av fryste retter.
	Over-/undervarme eco	50 - 275 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 150 °C og 250 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter i én høyde uten forvarming. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen i ovnsrommet. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 125 °C og 200 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i varmluftmodus og energieffektklasse.

4.7 Ovnsrom

Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

Stiger

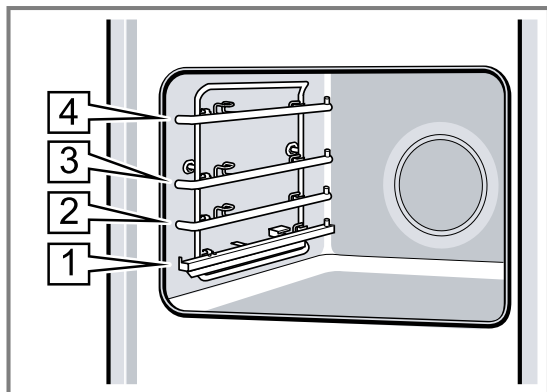
I stigene i ovnsrommet kan du sette inn tilbehør i forskjellige høyder.

→ "Tilbehør", Side 9

Apparatet har 4 innsettingshøyder. Innsettingshøydene telles nedenfra og opp.

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

→ "Stiger", Side 23



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 luftåpningene over apparatdøren. Da blir apparatet overopphetet.

► Hold luftåpningene 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.

5 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

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

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør	Bruk
Rist	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kakeformer ■ Gratengformer ■ Kokekar ■ Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker ■ Dypfryste retter
Universalpanne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saftige kaker ■ Bakst ■ Brød ■ Store steker ■ Dypfryste retter ■ Samle opp dryppende væske, f.eks. fett ved grilling på risten.
Stekerbrett	<ul style="list-style-type: none"> ■ Langpannekake ■ Småbakst
Steketermometer	Helt nøyaktig steking eller tilberedning. → "Steketermometer", Side 13
Tilbehørsholder	Rengjøring av tilbehør, f.eks. universalpannen, samtidig som rengjøringsfunksjonen kjøres.

5.1 Låsefunksjon

Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut.

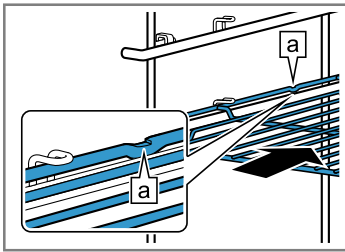
Du kan trekke tilbehøret ca. halvveis ut, helt til det går i inngrep. Tippsikringen fungerer kun når du setter inn tilbehøret riktig i ovnsrommet.

5.2 Sette tilbehør inn i ovnsrommet

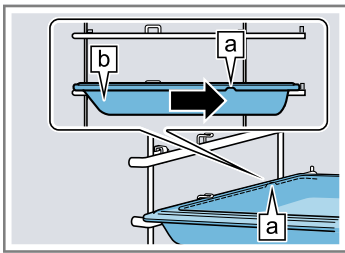
Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet. Ellers vil ikke tilbehøret kunne trekkes ca. halvveis ut uten å velte.

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

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



Brett f.eks. universalpanne eller stekebrett
Sett inn brettet med skråkanten **b** vendt mot stekeovnsdøren.



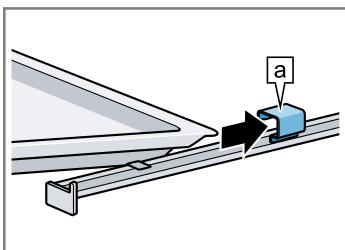
3. For å sette inn tilbehør i innsetningshøyder med uttrekksskinner må du trekke ut uttrekksskinnene.

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

Merk: Uttrekksskinnene går i lås når de trekkes helt ut. Skyv uttrekksskinnene tilbake i ovnsrommet med litt trykk.

4. For å sette inn tilbehør i innsetningshøyder med uttrekksskinner må du trekke ut uttrekksskinnene.

Rist eller brett
Legg på tilbehøret slik at tilbehøret er under lasken **a** på uttrekksskinnen.



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

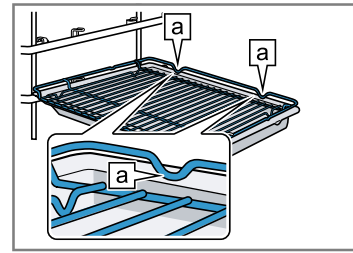
Merk: Tilbehør som du ikke trenger under tilberedningen, skal tas ut av ovnsrommet.

Kombinere tilbehør

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

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

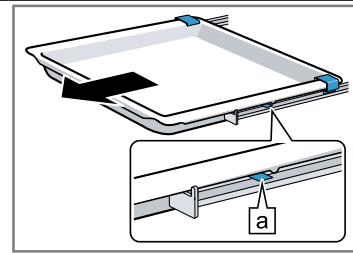
Rist på universalpanne



5.3 Ta ut tilbehør fra ovnsrommet

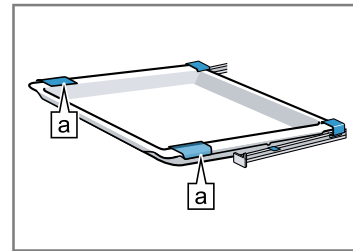
1. Trekk tilbehøret på teleskoputtrekk ut til stoppunktet **a**.

Rist eller brett



2. Ta tak i begge sider av tilbehøret i området **a** og ta det ut.

Rist eller brett



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 strømbrudd vises innstillingene for første gangs bruk.

Merknader

- Du kan når som helst tilpasse innstillingene i grunninnstillingene.
→ "Grunninnstillingene", Side 17
- Du kan også foreta innstillingene med Home Connect. Når apparatet er tilkoblet, følger du veiledningen i appen.

Innstilling av språk

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

Still inn klokkeslett

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

Innstilling av dato

1. Gå til neste linje med \sphericalangle .
2. Velg dag med \langle eller \rangle .
3. Gå til neste linje med \sphericalangle .

4. Velg måned \langle eller \rangle .
5. Gå til neste linje med \sphericalangle .
6. Velg år med \langle eller \rangle .
7. Trykk på \wedge helt til "dato" vises.
8. Ta i bruk innstillingene med \rangle .
9. Åpne og lukk apparatdøren én gang.
- ✓ Apparatet foretar en egentest og er deretter funksjonsdyktig.
- ✓ Første gangs oppstart er fullført.

6.2 Rengjøring av apparatet

Rengjør ovnsrommet og tilbehør før du tilbereder matretter med apparatet for første gang.

1. Tøm ovnsrommet for produktdokumenter, tilbehør og emballasjerester som isoporkuler.
2. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut.
3. Slå på apparatet med \odot .
→ "Slå på apparatet", Side 11
4. Still inn varmetype og temperatur for oppvarming og start oppvarmingen med \triangleright .
→ "Stille inn varmetype og temperatur", Side 11

Oppvarming

Varmetype	CircoTherm-varmluft \mathcal{A}
Temperatur	Maks.
Varighet	1 time

5. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
6. Slå av apparatet med \odot etter 1 time.
→ "Slå av apparatet", Side 11
7. La apparatet avkjøles.
8. Rengjør glatte flater med såpevann og en oppvaskklut.
9. Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en klut.

7 Grunnleggende betjening

7.1 Slå på apparatet

- ▶ Slå på apparatet med \odot .

Merknader

- I Grunninnstillinger kan du bestemme om det er varmetypene eller hovedmenyen som skal vises når apparatet slås på.
→ "Grunninnstillingene", Side 17
- 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 \odot .

Merknader

- Alt etter temperaturen i ovnsrommet vises restvarmeindikatoren i ovnsrommet.
→ "Restvarmeindikator", Side 11
- Alt etter temperaturen i ovnsrommet vil kjøleviften fortsette å gå inntil ovnsrommet er avkjølt.
→ "Kjølevifte", Side 9

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

7.5 Endre temperatur

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

1. Velg temperaturlinjen med \wedge eller \vee .
 2. Endre temperatur med \langle eller \rangle .
- ✓ Temperaturen endres.

7.6 Endre varmetype

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

1. Stans apparatet med \triangleright .
2. Velg ønsket varmetype med \langle eller \rangle .
3. Gå til neste linje med \vee .
4. Velg temperatur med \langle eller \rangle .
5. Start apparatet med \triangleright .

7.7 Sette apparatet på pause

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

7.8 Avbryte prosessen på apparatet

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

- ▶ Hold \triangleright 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, velger du "Tidsur" ⏏ med \wedge .
 3. Still inn tidsuret med \langle eller \rangle .
 4. Start tidsuret med ⏏ .
- ✓ I displayet vises ⏏ . Tidsuret teller ned.
- ✓ Når tidsuret er utløpt, lyder det et signal.
5. Du avslutter signalet ved å trykke på en vilkårlig knapp.

Endre tidsur

1. Trykk på ⏏ .
 2. Endre tid på tidsuret med \langle eller \rangle .
- ✓ Innstillingen tas i bruk.

Avbryte tidsur

1. Trykk på ⏏ .
 2. Still inn "00:00" på tidsuret med \langle .
- ✓ 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. Velg den foreslåtte verdien.

Velg tast	Foreslått verdi
\langle	10 minutter
\rangle	30 minutter

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

Endre varighet

1. Trykk på ⏏ .
 2. Endre varighet med \langle eller \rangle .
- ✓ Innstillingen tas i bruk.

Avbryte varighet

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

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. Velg varighet med < eller >.
5. Naviger til "Ferdig" →) med ~.
- ✓ I displayet vises sluttiden.
6. Velg sluttklokkeslett med >.
7. Start tidsutsatt tilberedning med ▶.
- ✓ Apparatet starter på valgt tidspunkt.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal.
8. Du avslutter signalet ved å trykke på en vilkårlig knapp.

Endre tidsutsatt tilberedning "Ferdig"

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

Avbryte tidsutsatt tilberedning "Ferdig"

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

9 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.

9.1 Varmetyper som egner seg med steketermometer

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

- CircoTherm-varmluft 🌀
- Over-/undervarme ≡
- Termogrilling 🌀
- Pizzatrinn 🌀
- Brødbakingstrinn 🍞
- Langtidssteking 🕒
- Over-/undervarme eco 🌿
- CircoTherm Eco 🌀

9.2 Slik stikker du inn steketermometeret

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade.

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

OBS!

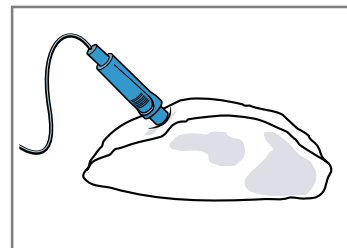
Steketermometeret kan bli skadet.

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

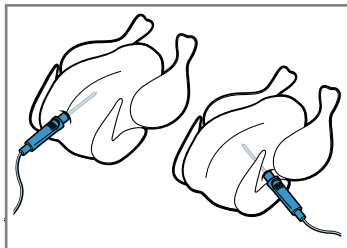
1. Stikk steketermometeret inn i matvaren. Steketermometeret har tre målepunkter. Pass på at minst det midterste målepunktet er inne i maten.

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

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

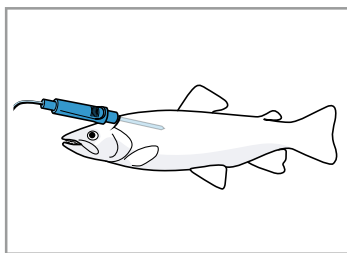


Fjærkre Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av brystet på fjærkreet, så langt det går. Alt etter fjærkreets størrelse og form bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers.



Snu fjærkreet og legg det med brystsidene ned på risten.

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



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

2. Sett stekevareren 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 stekevareren. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd stekevareren.

9.3 Kjernetemperatur for diverse matvarer

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







Svinekjøtt	Kjernetemperatur i °C
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

9.4 Stille inn ovnstemperatur og kjernetemperatur

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

Forutsetninger

- Stekevareren står i ovnen med steketermometeret.
- Steketermometeret er satt i stekevareren i ovnsrommet.

1. Slå på apparatet med .
2. Velg en egnet varmetype og ovnstemperatur. Ovnstemperaturen må være stilt inn minst 10 °C høyere enn kjernetemperaturen. Ikke still inn høyere ovnstemperatur enn 250 °C.
3. Gå til neste linje med .
4. Velg kjernetemperatur med  eller .
5. Start steking med steketermometer med .
- ✓ Når kjernetemperaturen er nådd, hører du et lyd-signal og apparatet slutter å varme.
6. Slå av apparatet med .

7. ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Ovnsrommet, tilbehøret og steketermometeret blir svært varme.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør og steketermometer ut av ovnen.

Trekk ut steketermometeret fra kontakten i ovnsrommet.

9.5 Endre ovnstemperatur eller kjernetemperatur

1. Naviger på temperaturlinjen med \curvearrowright eller \curvearrowleft .
2. Endre temperatur med \langle eller \rangle .

9.6 Avbryte steking med steketermometer

- ▶ **⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
Ovnstrommet, 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 \Downarrow .
 - Dersom du vil avbryte steking, slår du av apparatet med \odot .

10 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.

10.1 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)

10.2 Stille inn bake- og stekeassistenten

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

Forutsetning: Ovnstrommet er avkjølt.

1. Slå på apparatet med \odot .
2. Trykk på \uparrow .
3. Velg "Bake- og stekeassistent" \square med \langle eller \rangle .
4. Gå til neste linje med \curvearrowright .
5. Velg kategori \langle eller \rangle .
6. Gå til neste linje med \curvearrowright .
7. Velg rett med \langle eller \rangle .
8. Gå til neste linje med \curvearrowright .
- ✓ De anbefalte innstillingene vises.
9. **Merk:** Tilleggsopplysningene kan ikke velges for alle retter.
Vis tilleggsopplysningene med \rangle .
✓ Det vises tilleggsopplysninger, f.eks. om innsetningshøyde, tilbehør og kokekar eller tidspunkt for vending og omrøring eller væsketilsetning.
10. Naviger tilbake til innstillingsanbefalingene med \langle .
11. Tilpass temperatur eller varighet med \curvearrowright ved behov.
 - Velg temperatur eller varighet med \curvearrowright eller \curvearrowleft .
 - Tilpass innstillingen med \langle eller \rangle .
12. Start bake- og stekeassistenten med \Downarrow .
✓ Noen retter må vendes eller omrøres. Når tidspunktet for vending eller omrøring er nådd, hører du et lydsignal og det vises en melding i displayet.
✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.
13. **Merk:** På enkelte programmer kan du ettersteke rettene.
→ "Ettersteiking av retter", Side 15
Når du er tilfreds med stekeresultatet, velger du "Avslutt" med \curvearrowleft .

10.3 Ettersteiking av retter


1. Velg "Ettersteiking" med \curvearrowright .
2. Endre med \langle eller \rangle ved behov.
3. Start ettersteiking med \Downarrow .

11 Barnesikring

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



11.1 Sperrer

Apparatet er utstyrt med 2 forskjellige sperrer:













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

11.2 Aktivere automatisk barnesikring


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


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

Forutsetning: Apparatet er slått på.














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

11.3 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.


11.4 Deaktivere automatisk barnesikring

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


11.5 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.




11.6 Deaktivere engangsbarnesikring

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






12 Hurtigoppvarming

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

12.1 Hurtigoppvarming og PowerBoost


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

12.2 Aktivere hurtigoppvarming







1. Still inn Over-/undervarme  og en temperatur på over 100 °C.
 2. Start apparatet med .
- ✓ Knappen  lyser.
3. Aktiver hurtigoppvarming med knappen .
- ✓ I displayet vises .


- ✓ Når den innstilte temperaturen er nådd, vil hurtigoppvarming slås av automatisk og du hører et lyd-signal.  slukner i displayet.
4. Sett retten inn i ovnsrommet.

12.3 Deaktivere hurtigoppvarming


- ▶ Med knappen  kan du deaktivere hurtigoppvarming før tiden.

12.4 Aktivere PowerBoost

1. Sett retten på et nivå i ovnsrommet.
2. Still inn CircoTherm varmluft  eller brødbakings-trinn  og en temperatur på over 100 °C.
3. Start apparatet med .
 - ✓ Knappen  lyser.
4. Aktiver PowerBoost med knappen .
 - ✓ I displayet vises .

- ✓ Når den innstilte temperaturen er nådd, vil PowerBoost slås av automatisk og du hører et lyd-signal.  slukner i displayet.

12.5 Deaktivere PowerBoost

- ▶ Med knappen  kan du deaktivere PowerBoost før tiden.

13 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.


13.1 Starte døgnfunksjon











Merknader

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


Forutsetning: Døgnfunksjonen er aktivert i Favoritter i Grunninnstillinger.

→ "Grunninnstillingene", Side 17

1. Slå apparatet på med .

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

13.2 Avbryte døgnfunksjonen


- ▶ Avbryt døgnfunksjonen med .

14 Grunninnstillingene

Du kan stille apparatet inn på dine behov.

14.1 Oversikt over grunninnstillingene

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





Grunninnstilling	Valg
Språk	Se utvalget på apparatet
Klokkeslett	00:00 - 23:59
Dato	Dag, måned og år
Favoritter → "Endre favoritter", Side 18	Definer hvilke varmetyper som skal vises i menyen Varmetyper
Lydsignal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kort varighet ▪ Middels varighet ▪ Lang varighet
Tastelyd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Slått av (unntatt ) ▪ Slått på
Display lysstyrke	5 trinn
Klokkeslett	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Digital ▪ Av
Belysning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ På under bruk ▪ I drift av

¹ Avhengig av apparatets utstyr

Grunninnstilling	Valg
Barnesikring	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kun tastelås ▪ Dørlås og tastelås
Automatisk barnesikring	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deaktivert ▪ Aktivert
Drift etter innkobling	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hovedmeny ▪ Varmetyper ▪ Bake- og stekeassistent
Nattdemping	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Slått av ▪ Slått på (displayet er dempet mellom kl. 22.00 og kl. 05.59)
Merkelogo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vis ▪ Ikke vis
Etterutlufting med viften	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anbefalt ▪ Minimal
Uttrekksystem ¹	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ikke ettermontert (stativ eller enkelt uttrekk) ▪ Ettermontert (dobbel uttrekk eller trippelt uttrekk ettermontert)
Home Connect	Home Connect Innstillinger → "Home Connect", Side 18
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestill

¹ Avhengig av apparatets utstyr

14.2 Endre MyProfile


1. Slå på apparatet med .
2. Trykk på .
3. Velg "MyProfile"  med \langle eller \rangle .
4. Gå til neste linje med \sphericalangle .
5. Velg innstilling med \langle eller \rangle .
6. Gå til neste linje med \sphericalangle .
7. Endre innstillingen med \langle eller \rangle .
8. Trykk på .
9. Du lagrer innstillingene ved å velge "Lagre" med \sphericalangle .
 - Du forkaster innstillingene ved å velge "Forkast" med \wedge .



14.3 Endre favoritter




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

Merk:


Noen varmetyper kan ikke deaktiveres:

- CircoTherm-varmluft 

- Termogrilling 
- Grill, stor flate 

1. Slå på apparatet med .
2. Trykk på .
3. Velg "MyProfile"  med \langle eller \rangle .
4. Gå til neste linje med \sphericalangle .
5. Velg "Favoritter" med \langle eller \rangle .
6. Velg "Definer favoritter" med \sphericalangle .
7. Velg varmetype med \langle eller \rangle .
8. Gå til neste linje med \sphericalangle .
9. Velg innstilling med \langle eller \rangle .

Innstilling	Visning i menyen Varmetyper
Aktivert	Ja
Deaktivert	Nei

10. Trykk på .
11. Du lagrer innstillingene ved å velge "Lagre" med \sphericalangle .
 - Du forkaster innstillingene ved å velge "Forkast" med \wedge .

15 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

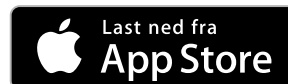
- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du styrer apparatet via Home Connect-appen. → "Sikkerhet", Side 2
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til betjening.
- I nettverkstilkoblet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

15.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

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

1. Last ned Home Connect-appen.



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



3. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

15.2 Home Connect Innstillinger

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

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






15.3 Betjene apparatet med Home Connect-appen

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

Merk: Noen driftstyper kan kun startes på stekeovnen.

Forutsetninger

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

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

Merknader

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

15.4 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.

15.5 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.

15.6 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.

16 Rengjøring og pleie

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

16.1 Rengjøringsmiddel

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

OBS!

Uegnede rengjøringsmidler skader apparatets flater.

- ▶ Det må ikke brukes sterke eller skurende rengjøringsmidler.

- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde gryteskrubb eller skuresvamper.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler spesielt for rengjøring av varme overflater.

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

- ▶ Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt.
 - ▶ Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og ovnsdøren.
- Nye svampkluter inneholder produktionsrester.
- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Egnede rengjøringsmidler

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

Følg veiledningen for rengjøring av apparatet.
→ "Rengjøring av apparatet", Side 21

Fronten på apparatet

Flate	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Rustfritt stål	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	Ikke bruk glasskrape eller gryteskrubb i rustfritt stål. Tips: Ta ut glassrutene fra døren for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 24
Dørdeksel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 24
Innvendig dør-ramme i rustfritt stål	Rensemiddel for rustfritt stål	Misfargninger lar seg fjerne med stålrens. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.
Dørhåndtak	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	For at du skal unngå flekker som ikke lar seg fjerne, må du umiddelbart fjerne avkalkningsmiddel som havner på overflatene.
Dørtetning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.

Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Emaljerte flater	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann ▪ Eddikvann ▪ Stekeovnsrens 	<p>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.</p> <p>Merknader</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bruk helst rengjøringsfunksjonen. ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Stiger	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	<p>Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål.</p> <p>Merk: Ta ut stigene for å få rengjort grundig. → "Stiger", Side 23</p>
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann ▪ Stekeovnsrens 	<p>Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. Emaljert tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.</p>
Steketermometer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	<p>Bruk børste på kraftig smuss. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>

16.2 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 20

1. Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.
 - På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.
→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 20
2. Tørk av med en myk klut.

17 Rengjøringsfunksjoner

Bruk rengjøringsfunksjonene til å rengjøre apparatet.

17.1 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 og tilbehør tas ut av ovnsrommet.

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.


1. Ta tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet.
2. Hekt av stigene og ta dem ut av ovnsrommet. → "Stiger", Side 23
3. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet.
4. 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.
5. Fjern gjenstander fra ovnsrommet. Ovnsrommet må være tomt.

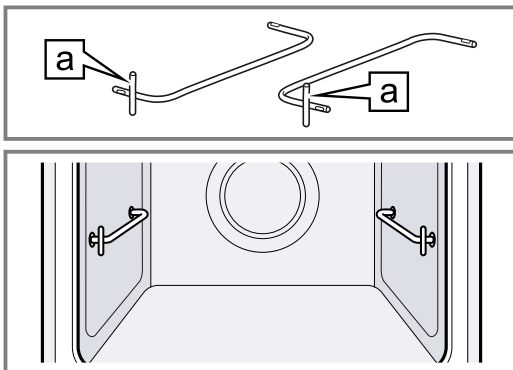
Bruke tilbehørsholder

Ved hjelp av tilbehørsholderne kan du rengjøre tilbehøret i samme slengen når du kjører rengjøringsfunksjonen.

1. Hekt på plass tilbehørsholderne på samme måte som stigene. → "Stiger", Side 23

Merk:

Den loddrette staven  på tilbehørsholderne skal være forrest.



2. Fjern grovt smuss fra tilbehøret.
3. Legg tilbehøret i tilbehørsholderne.

Merk: Rengjør kun det medfølgende, emaljerte tilbehøret, f.eks. universalpanne eller stekebrett, med rengjøringsfunksjonen. Ristene er ikke egnet for rengjøringsfunksjonen og blir misfarget.

Stille inn rengjøringsfunksjonen "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 21.

1. Slå på apparatet med .
2. Trykk på .
3. Still inn "Selvrens"  med  eller .
4. Gå til neste linje med .
5. Velg rengjøringstrinn med  eller .

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 rengjøringstrinn ved kraftigere eller eldre smuss.

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

- ✓ I displayet vises rengjøringstrinnets varighet.
- 6. **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.
- 7. Slå av apparatet med . Apparatdøren lar seg ikke åpne igjen før apparatet er tilstrekkelig avkjølt og  slukner.
- 8. Gjør apparatet klart til bruk etter rengjøringsfunksjonen. → "Gjøre apparatet klart til bruk etter rengjøringsfunksjonen", Side 22

Gjøre apparatet klart til bruk etter rengjøringsfunksjonen

1. La apparatet avkjøles.
2. Tørk bort askerester fra ovnsrommet og fra området rundt apparatdøren med en fuktig klut.
3. Fjern hvitt belegg med sitronsyre.

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

4. Hekt på stigene. → "Stiger", Side 23

17.2 "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"  med  eller .

6. Gå til neste linje med .
7. Start rengjøringshjelpen med .
- ✓ Rengjøringshjelpen starter. Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når rengjøringshjelpen er ferdig, hører du et lyd-signal.
8. Du avslutter signalet ved å trykke på en vilkårlig knapp.
9. Foreta en etterrengjøring av ovnsrommet etter rengjøringshjelpen.
→ "Etterrengjøring av ovnsrom", Side 23

Etterrengjøring av ovnsrom

OBS!

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

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

Forutsetning: Ovnsrommet er avkjølt.

1. Åpne apparatdøren og tørk opp gjenværende vann med en svampklut som tar opp mye vann.
2. Glatte flater i ovnsrommet rengjøres med en oppvaskklut eller en myk børste. Smuss som er vanskelig å få bort, kan fjernes med en stålskrubb i rustfritt stål.
3. Fjern kalkrester med en klut dyppet i eddik. Vask deretter over med rent vann og tørk av med en myk klut, også under dørtetningen.
4. Dersom det gjenstridige smusset ikke løser seg opp, må du kjøre rengjøringshjelpen på nytt etter at ovnsrommet er avkjølt.
5. Når du skal tørke ovnsrommet for hånd, må du la apparatdøren stå åpen i ca. 1 time.

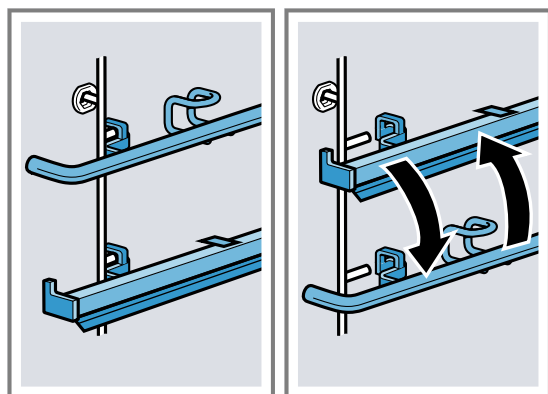
18 Stiger




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

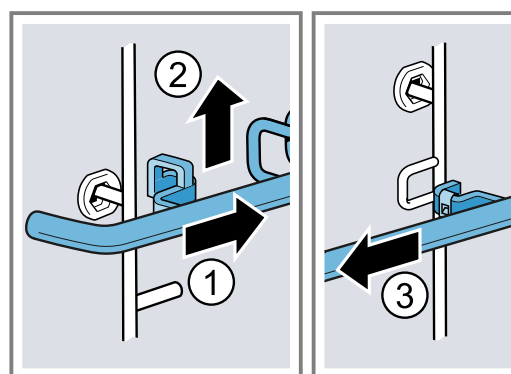
18.1 Endre innsetningshøyde for teleskoputtrekk

Stenger og teleskoputtrekk kan du plassere i en hvilken som helst rekkefølge.

Du kan for eksempel sette inn teleskoputtrekket i den innsetningshøyden du bruker oftest.



1. Trykk stangen bakover  helt til den kan trekkes opp  og ut.
2. Hekt av stangen bak  og ta den ut.

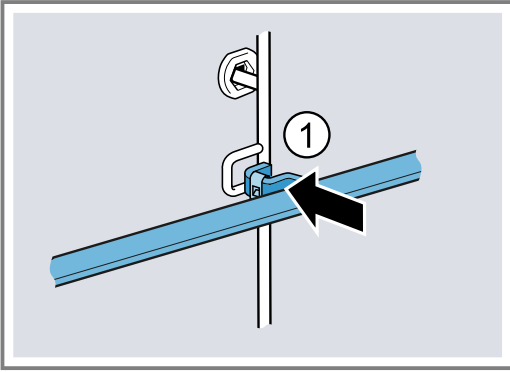


Ta ut stang

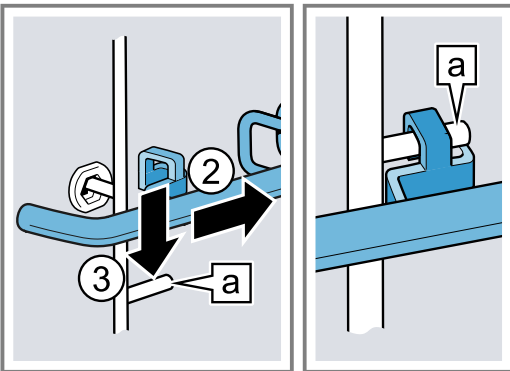
Merk: Teleskoputtrekk tas ut og settes inn på samme måte som stenger.

Sette inn stangen

1. Hekt på stangen bak ①.



2. Skyv stangen bakover ② og fest den nederst på tappen ③.
3. Pass på at kroken hektes på tappen a.



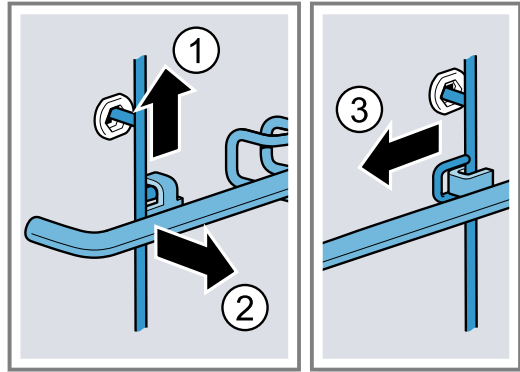
Ta ut stigen

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Stigene blir svært varme.

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

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

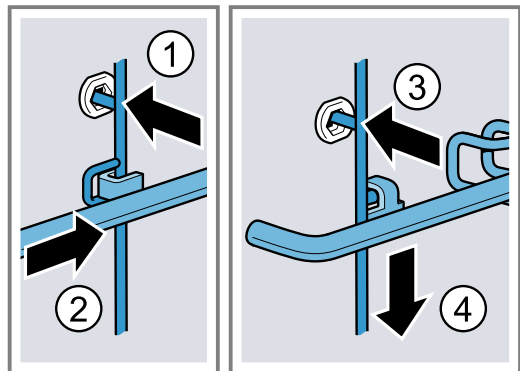


3. Rengjør stigen.
→ "Rengjøringsmiddel", Side 20

Sette inn stigen

Merk: Stigene passer kun enten på høyre eller venstre side og må kunne trekkes ut forover.

1. Sett stigen inn i midten i den bakre åpningen ① inntil den ligger mot ovnsveggen, og trykk stigen bakover ②.
2. Sett stigen inn i den fremre åpningen ③ inntil den ligger mot ovnsveggen, og trykk stigen ned ④.



19 Apparatdør

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

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

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

Merk:

Mer informasjon:

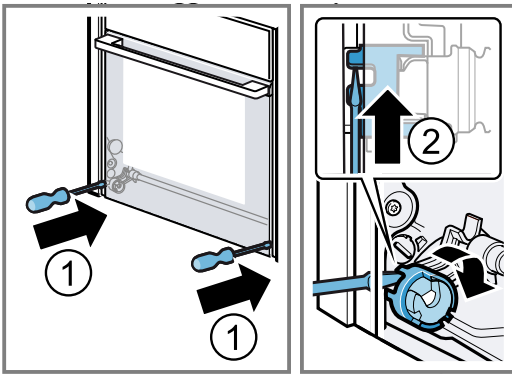


19.1 Ta av apparatdøren

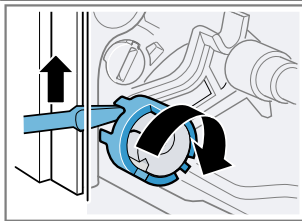
Forutsetninger

- Ha en lommelykt for hånd.
 - Ha en skrutrekker for hånd.
 - Ha en mynt for hånd.
1. For å se dørsikringen bedre lyser du med lommelykten i spalten ved siden av apparatdøren.

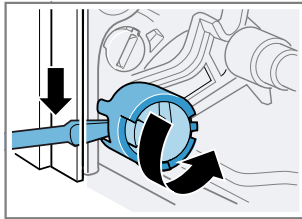
2. Hold skrutrekkeren vannrett ① og skyv dørsikringen (komponent i svart) opp så langt det går på begge sider ②.



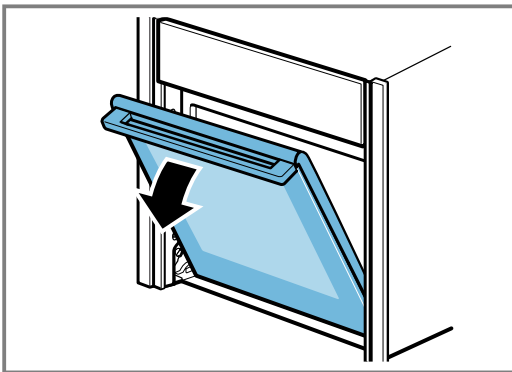
Dørsikring åpnet



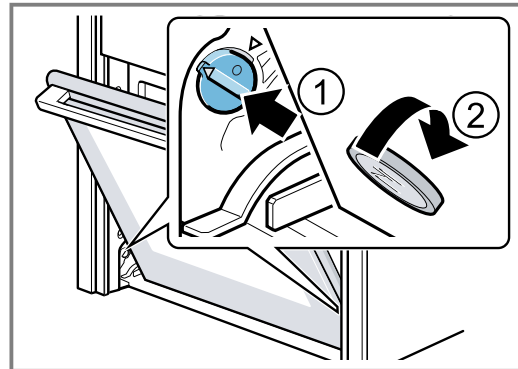
Dørsikring låst



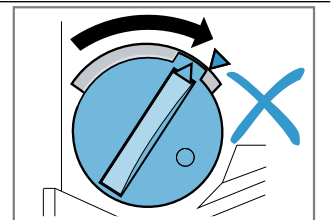
3. Åpne apparatdøren ca. 45°.



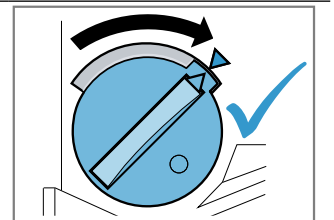
4. Stikk mynten inn i spalten til låsen ① og vri helt til stopp ②.
 - Vri låsen på venstre side med klokken.
 - Vri låsen på høyre side mot klokken.



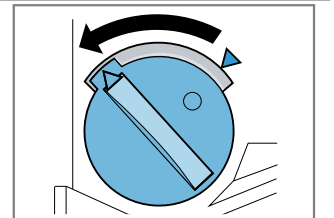
Låsen på venstre side er ikke fiksert
 Pilene peker ikke mot hverandre



Låsen på venstre side er fiksert
 Pilene peker mot hverandre



Låsen på venstre side er løsnet



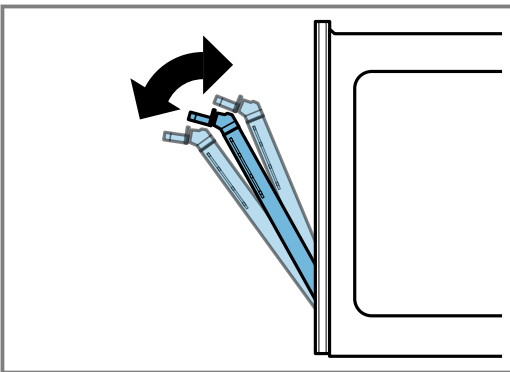
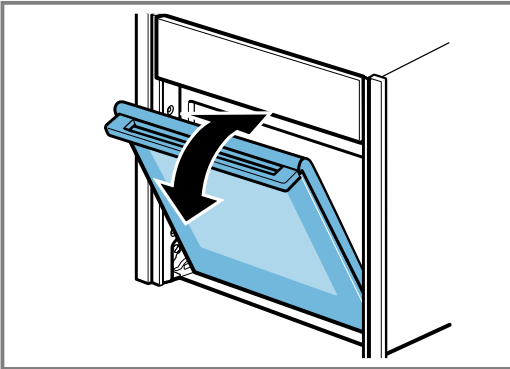
- ✓ Låsen går merkbart i inngrep.

5. OBS!

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

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

Beveg apparatdøren forsiktig frem og tilbake i begge pilretninger inntil du hører en lav klikkelyd. Apparatdøren kan kun beveges minimalt.



✓ Apparatdøren er i sperret stilling.

6. ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

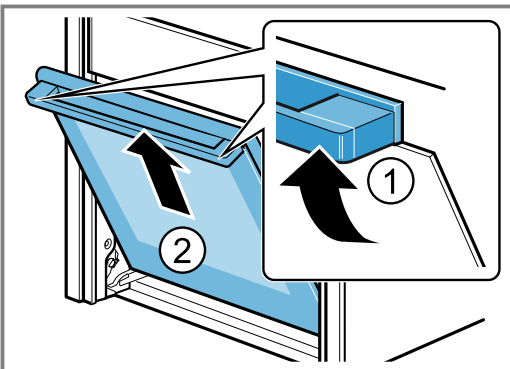
Apparatdøren har en vekt på 7–10 kg og kan falle ned dersom den håndteres uforsiktig.

- ▶ Håndter apparatdøren forsiktig.

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

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

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

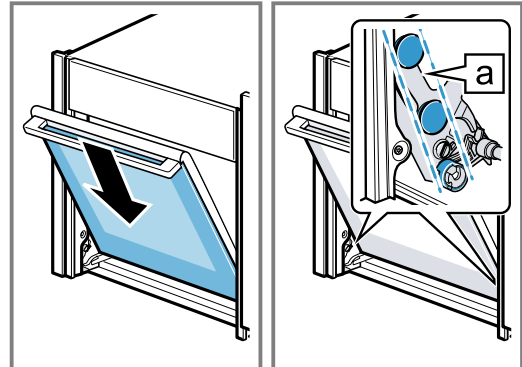


- 7. Legg apparatdøren på et jevnt, mykt og rent underlag.

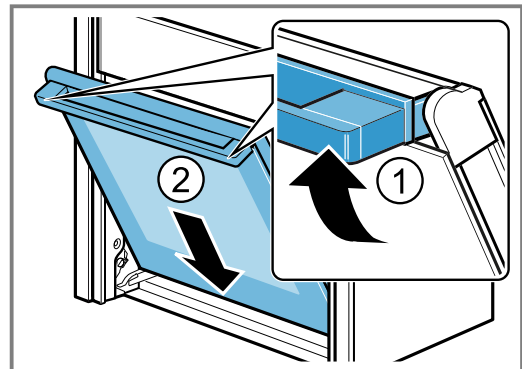
19.2 Sette inn apparatdøren

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

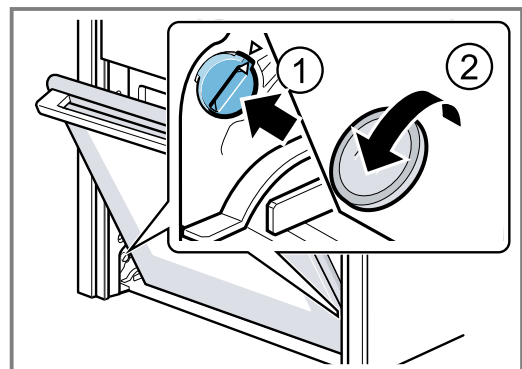
Hekt apparatdøren på høyre og venstre føringsrulle samtidig [a](#).



- 2. Vri dørhåndtaket litt opp ①.



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



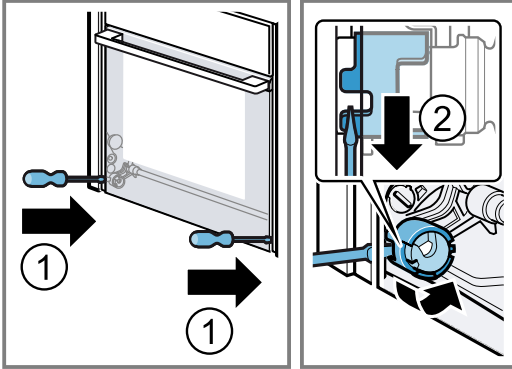
- 4. Åpne apparatdøren litt, inntil du hører en lav klikkelyd, og lukk apparatdøren.

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

Dersom dørsikringene ikke er sikret, kan apparatdøren gå av hengslene.

- ▶ Lukk venstre og høyre dørsikring etter at apparatdøren er heftet på.

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



✓ Dørsikringen er lukket.

19.3 Demontere glassrutene

Du kan ta ut glassrutene for å forenkle rengjøringen.

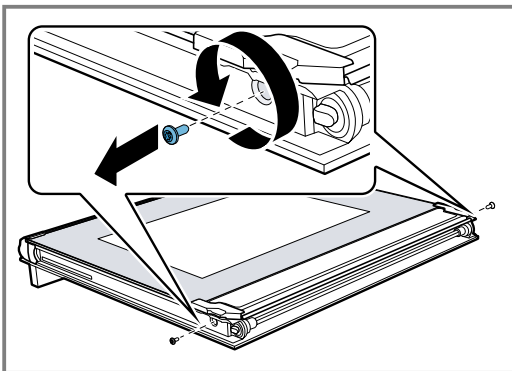
⚠️ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

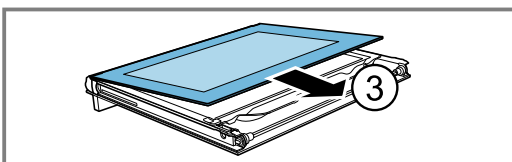
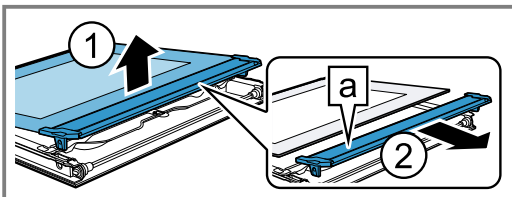
- ▶ Bruk vernehansker.

Forutsetning: Apparatdøren må være tatt ut.

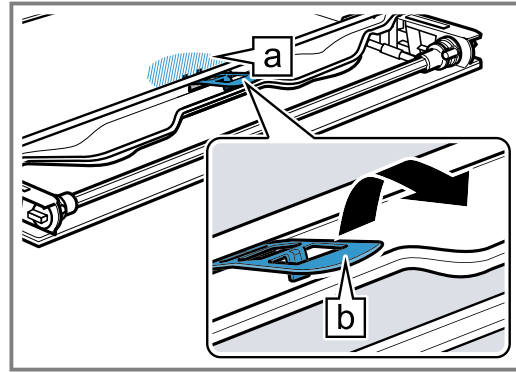
1. Legg apparatdøren med forsiden ned på et jevnt, mykt og rent underlag.
2. Løsne venstre og høyre skrue fra apparatdøren og fjern dem.



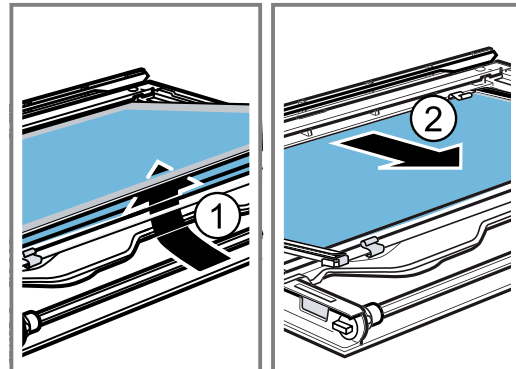
3. Løft den indre ruten på skrå oppover ① og ta av holderen a ②.
4. Løft den indre ruten på skrå oppover og ta den ut i pilretningen ③.



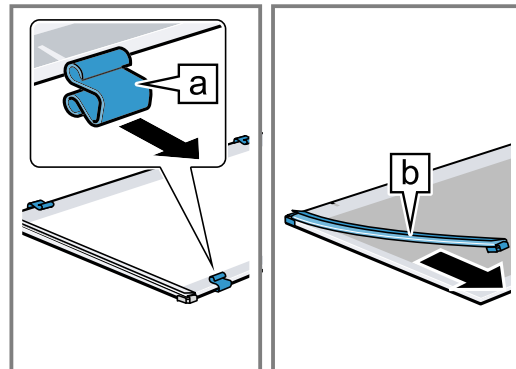
5. Trykk mellomruten litt ned i området a og løft holderen b forsiktig opp inntil den kan trekkes ut.



6. Løft den første og andre mellomruten nedenfra ① og ta dem ut i pilretningen ②.



7. Ved behov tar du ut avstandsholderne a og tetningene b ved rengjøring.



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

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

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

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

9. Tørk glassrutene, og sett dem inn igjen.

19.4 Sette inn glassrutene

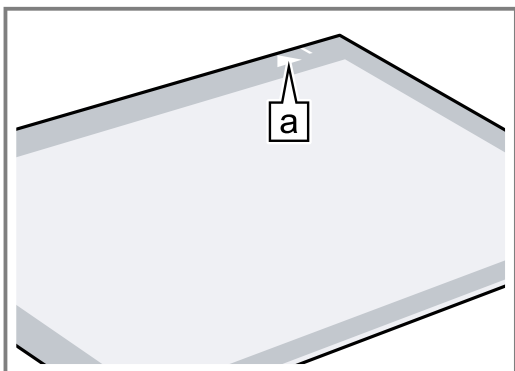
⚠️ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

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

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

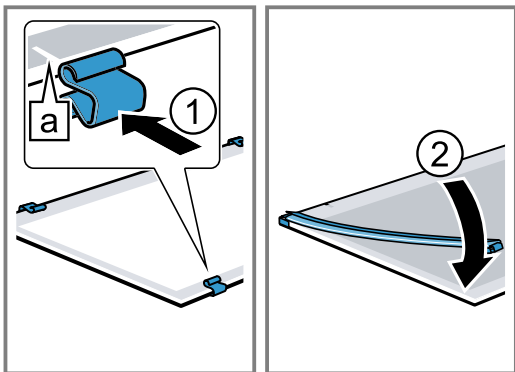
1. **Tips:** Pass på at glassrutene blir satt inn igjen i opprinnelig rekkefølge.

Legg mellomruten slik at pilen peker oppover mot høyre **a**.



2. Kontroller hvordan de 4 avstandsholderne og de 2 tetningene sitter.

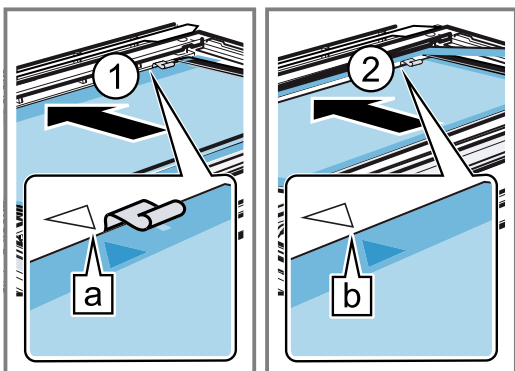
- Sett avstandsholderne midt på linjene **a** ①.
- Fest tetningene i hjørnene ②.



3. Sett inn mellomruten sammen med avstandsholderen og tetningene i pilretningen ①.

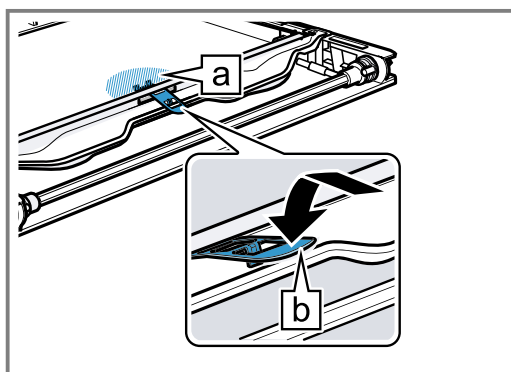
Pilen på mellomruten skal stemme overens med pilen på rammen **a**.

4. Sett inn den andre mellomruten uten avstandsholderen og tetningene og skyv den i pilretningen til den smekker på plass i rammen ②.

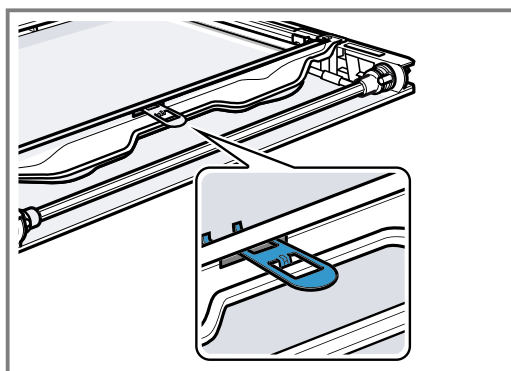


Pilen på mellomruten skal stemme overens med pilen på rammen **b**.

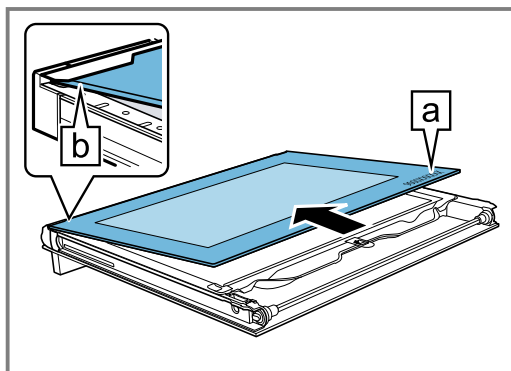
5. Trykk den første mellomruten litt ned i området **a** og skyv holderen **b** inn på skrå og trykk til den smekker på plass.



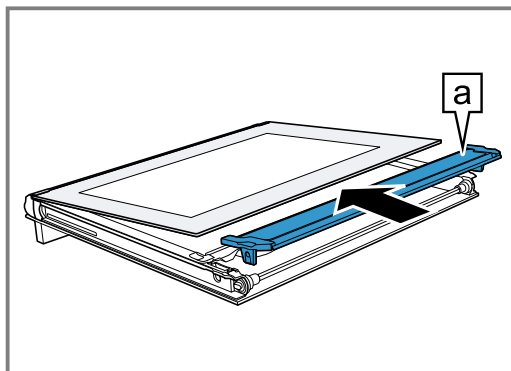
- ✓ Holderen er festet.




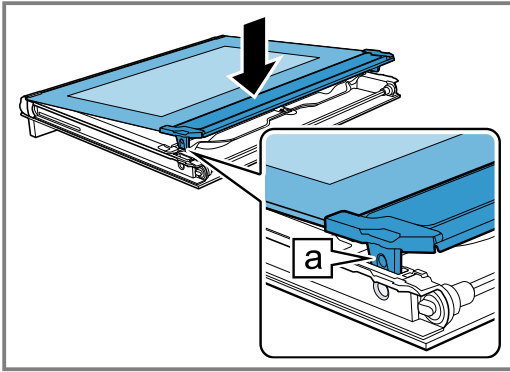
6. Legg den indre ruten på apparatdøren slik at nummeret **a** er lesbart nede på høyre side. Sett den indre ruten inn i festeskinnen **b** på skrå bakover.



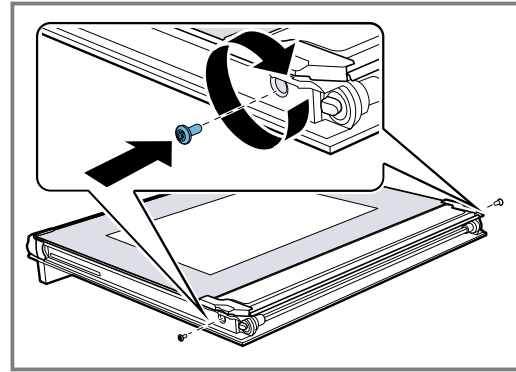
7. Løft den indre ruten på skrå oppover og sett på holderen **a**.



8. Sett den indre ruten med holderen inn i åpningen .



9. Skru inn de to skruene på venstre og høyre side av apparatdøren.



20 Utbedring av feil

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

ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.




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






ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

20.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	<p>Sikringen er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet. <p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker. <p>Elektronikkfeil</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Koble apparatet midlertidig fra strømmettet ved å slå av sikringen. 2. Tilbakestill grunninnstillingene til fabrikkinnstillinger. → "Grunninnstillingene", Side 17
Displayet viser "Sprache Deutsch" (tysk).	<p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utfør innstillingene for første gangs bruk. → "Første gangs bruk", Side 11
Apparatet kan ikke slås på, og i displayet vises  .	<p>Automatisk barnesikring eller barnesikring er aktivert</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hold knappen  inne helt til "Barnesikring deaktivert" vises.
Apparatet starter ikke, eller det avbrytes.	<p>Ulike årsaker er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sjekk anvisningene som vises i displayet. → "Vise informasjon", Side 12 <p>Funksjonsfeil</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta kontakt med kundeservice. → "Kundeservice", Side 31
Apparatet varmer ikke, og displayet viser  .	<p>Demomodus er aktivert i grunninnstillingene.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 17.

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet varmer ikke, og displayet viser  .	Svikt på strømforsyningen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Åpne og lukk apparatdøren én gang når det har vært et strømbrydd. ✓ Apparatet foretar en egentest og er deretter funksjonsdyktig.
Klokkeslettet vises ikke når apparatet er slått av.	Grunninnstillingen er endret. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Endre grunninnstillingen til klokkevisning. → "Grunninnstillingene", Side 17
Ovnsdøren kan ikke åpnes.	Rengjøringsfunksjonen låser apparatdøren, og i displayet lyser  .
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La apparatet avkjøles inntil  slukner i displayet. → "Rengjøringsfunksjonen 'Selvrens'", Side 21
	Barnesikringen låser apparatdøren. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktiver barnesikringen med knappen . → "Barnesikring", Side 16 Du kan slå av sikringen i grunninnstillinger. → "Grunninnstillingene", Side 17
Home Connect fungerer ikke som det skal.	Ulike årsaker er mulige. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gå til www.home-connect.com.
Ovnsrombelysningen fungerer ikke.	Halogenlampen er defekt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skift stekeovnslampen. → "Bytte stekeovnslampe", Side 30
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. <ol style="list-style-type: none"> 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 12
Det vises en melding med "D" eller "E" i displayet, f.eks. D0111 eller E0111.	Elektronikken har registrert en feil. <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå apparatet av og på igjen. ✓ Hvis feilen bare foreligger én gang, forsvinner meldingen. 2. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → "Kundeservice", Side 31
Tilberedningsresultatet er ikke tilfredsstillende.	Innstillingene var ikke de rette. Innstillingsverdiene, f.eks. temperatur eller varighet, avhenger av oppskrift, mengde og matvare. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.

20.2 Bytte stekeovnslampe

Dersom belysningen i ovnsrommet ikke virker, må du skifte ut stekeovnslampen.

Merk: Hos kundeservice eller hos en fagforhandler får du 230 volts 40 watts halogenlamper som tåler høy varme. Bruk kun disse lampene. Du må kun ta i nye halogenlamper med en ren, tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid.

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 – Fare for elektrisk støt!

Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- ▶ Før du bytter lampen, må du sørge for at apparatet er slått av for å unngå mulig elektrisk støt.
- ▶ I tillegg må du trekke ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet.

ADVARSEL – Fare for personskade!

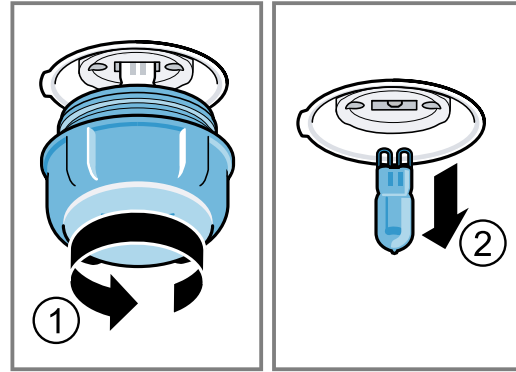
Glassdekslet kan være knust av ytre påvirkning eller knekke ved for mye press under montering eller demontering.

- ▶ Vær forsiktig ved montering og demontering av glassdekslet.
- ▶ Bruk hansker eller koppehåndkle.

Forutsetninger

- Apparatet er koblet fra strømmettet.
 - Ovnstrommet er avkjølt.
 - Du har en ny halogenlampe til å bytte ut den gamle med.
1. Legg et kjøkkenhåndkle i ovnsrommet for å unngå skader.
 2. Skru av glassdekselet ved å skru mot venstre ①.

3. Trekk ut halogenlampen uten å skru på den ②.



4. Sett inn den nye halogenlampen og trykk den godt inn i fatningen. Vær obs på stillingen til stiftene.
5. Avhengig av apparattypen er glassdekselet utstyrt med en tetningsring. Sett på tetningsringen.
6. Skru inn glassdekselet.
7. Ta kjøkkenhåndkleet ut av ovnsrommet.
8. Koble apparatet til strømmettet.

21 Avfallsbehandling

21.1 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.



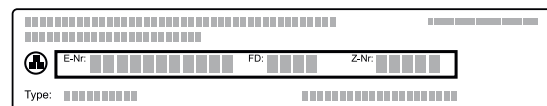
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

22 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.

22.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt. Typeskiltet med disse numrene ser du nede i bunnen 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.

23 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 produktsiden for ditt apparat på internettadressen www.neff-international.com.



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

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

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

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

24 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.

24.1 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.

24.2 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 2.
- Innstillingsverdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på stekebrett og deiger i brødform.

OBS!

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanddamp. 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 bruker varmetypen CircoTherm varmluft, kan du velge mellom innsetningshøyde 1, 2, 3 og 4.

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

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

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

Bruk varmetypen CircoTherm varmluft.

Merk: Bakst på stekebrett eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

24.3 Tilberedningsanvisninger for steking, surring og grilling

- Innstillingsanbefalingene gjelder varer med kjøleskapstemperatur samt ufylt, stekeferdig fjærkre.
- Legg fjærkre med brystsiden eller skinnsiden ned i kokekaret.

- Snu steken, grillvarene eller den hele fisken etter ca. ½ til ⅔ av den angitte tiden.
- Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Se viktige opplysninger om riktig fremgangsmåte. → Side 13

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 med risten oppå i angitt høyde.
- Alt etter stekevarens størrelse og type tilsetter du opptil ½ liter vann i universalpannen. Du kan lage en saus av stekesjyen som samles opp. I tillegg oppstår det lite røyk, og ovnsrommet blir mindre tilsmusset.

Steking i kokekar

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

Generelt om steking i kokekar

- Bruk ildfaste kokekar som egner seg for stekeovn.
- Sett kokekaret på risten.
- Best egnet er kokekar av glass.
- Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Steking i åpent kokekar

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

Steking i lukket kokekar

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

ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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

Grilling

Grill retter som skal være sprø.

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.
- 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.

24.4 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.






24.5 Tilberedning av ferdigretter

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

24.6 Utvalg av retter

Innstillingsanbefalinger for tallrike retter sortert etter matvarekategori.





Innstillingsanbefalinger for diverse retter

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 7	Temperatur i °C	Varighet i min
Formkake, 2 høyder	Kransform eller Brødforn	3+1		140 - 160	60 - 80
Formkake, fin	Brødforn	2		150 - 170	60 - 80
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2		170 - 190	60 - 80
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	30 - 50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	30 - 50

¹ Forvarm apparatet.

Retten	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 7	Temperatur i °C	Varighet i min
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	50 - 60
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3		160 - 180	55 - 75
Kake av gjærdeig med saftig fyll	Universalpanne	3		180 - 200	30 - 40
Rullekake	Stekebrett	3		180 - 200 ¹	8 - 15
Rullekake	Stekebrett	3		180 - 190 ¹	15 - 20
Muffins	Muffinsbrett	3		170 - 190	15 - 20
Gjærbakst	Stekebrett	3		160 - 180	25 - 35
Småkaker	Stekebrett	3		140 - 160	15 - 30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		140 - 160	15 - 30
Småkaker, 3 høyder	1x Universalpanne + 2x Stekebrett	4+3+1		140 - 160	15 - 30
Brød, uten form, 750 g	Universalpanne eller Brødform	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Brød, uten form, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brød, uten form, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	2		1. 230 - 240 ¹ 2. 200 - 210	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brød, uten form, 1500 g	Brødform	2		200 - 210	35 - 45
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		250 - 270	20 - 25
Rundstykker, ferske	Stekebrett	3		180 - 200	20 - 30
Pizza, fersk – på stekebrett	Stekebrett	3		200 - 220	25 - 35
Pizza, fersk – på stekebrett, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		180 - 200	35 - 45
Pizza, fersk, tynn bunn, i pizzaform	Pizzabrett	2		220 - 230	20 - 30
Quiche	Terteform , Svart stekebrett	3		190 - 210	30 - 40
Paikake	Universalpanne	3		260 - 280 ¹	10 - 15
Grateng, pikant, kokte ingredienser	Gratengform	2		200 - 220	30 - 50
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		160 - 190	50 - 70
Kylling, 1 kg, uten fyll	Rist	2		200 - 220	60 - 70
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		220 - 230	30 - 35
Gås, uten fyll, 3 kg	Rist	2		160 - 180	120 - 150
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180 - 190	110 - 130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		190 - 200	120 - 140
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210 - 220	40 - 50
Grytestek av okse, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		200 - 220	130 - 160
Grytestek av okse, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		200 - 220	140 - 160

¹ Forvarm apparatet.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → <i>Side 7</i>	Temperatur i °C	Varighet i min
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Rist	2		220 - 230	60 - 70
Burger, 3–4 cm høy	Rist	4		290	25 - 30
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170 - 190	50 - 80
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		170 - 190	20 - 30

¹ Forvarm apparatet.

Yoghurt


Tilbered yoghurt med apparatet.

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	Varme- type → <i>Side 7</i>	Temperatur i °C	Varighet i min
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet		35 - 40	8-9t

24.7 Spesielle tilberedningstyper og andre former for bruk

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

Langtidssteking

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






Langtidssteking av fjærkre eller kjøtt

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

Forutsetning: Ovnsrommet er kaldt.

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

Innstillingsanbefalinger for langtidssteking

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

¹ Forvarm apparatet.

Optining

Bruk apparatet til å tine opp dypryste matvarer.

Tilberedningsanvisninger for optining

- Bruk apparatet til å tine opp dypryste varer som frukt, grønnsaker og bakverk.

no Slik gjør du det

- Kjøtt, fjærkre og fisk bør helst tines i kjøleskap.
- Ta matvarene som skal tines, ut av emballasjen.
- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter med frysetemperatur (-18 °C).
- Til opptining bruker du følgende innsetningshøyder:
 - 1 rist: høyde 2
 - 2 rister: høyde 3+1
- 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.

Varmholding

Tilberedningsanvisninger for varmhoding

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

24.8 Testretter

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

Baking

- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.
- Følg anvisningene om forvarming i innstillingsanbefalingene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først de laveste av temperaturene som er angitt.
- Bakst på stekebrett eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
- Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:
 - Universalpanne: høyde 3
 - Stekebrett: høyde 1
 - Former på risten: Første rist: høyde 3 Andre rist: høyde 1
- Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:
 - Stekebrett: høyde 4
 - Universalpanne: høyde 3
 - Stekebrett: høyde 1
- Sukkerbrød
 - Når du baker i 2 høyder, skal springformene være forskjøvet i forhold til hverandre på risten.

Innstillingsanbefalinger for baking

Retten	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 7	Temperatur i °C	Varighet i min
Sprøytebakst	Stekebrett	3	≡	140 - 150 ¹	25 - 40
Sprøytebakst	Stekebrett	3	⌘	140 - 150 ¹	25 - 40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	⌘	140 - 150 ¹	30 - 40
Sprøytebakst, 3 høyder	2x Stekebrett + 1x Universalpanne	4+3+1	⌘	130 - 140 ¹	35 - 55
Småkaker	Stekebrett	3	≡	160 ¹	20 - 30
Småkaker	Stekebrett	3	⌘	150 ¹	25 - 35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	⌘	150 ¹	25 - 35
Småkaker, 3 høyder	2x Stekebrett + 1x Universalpanne	4+3+1	⌘	140 ¹	35 - 45

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

² Forvarm apparatet. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 7	Temperatur i °C	Varighet i min
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	≡	160 - 170 ²	25 - 35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	∞	160 - 170 ²	30 - 40
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1	∞	150 - 170 ²	30 - 50

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

² Forvarm apparatet. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

Innstillingsanbefalinger for grilling

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 7	Temperatur i °C	Varighet i min
Riste toast	Rist	4	⋈	290 ¹	4 - 6

¹ Apparatet skal ikke forvarmes.

25 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.

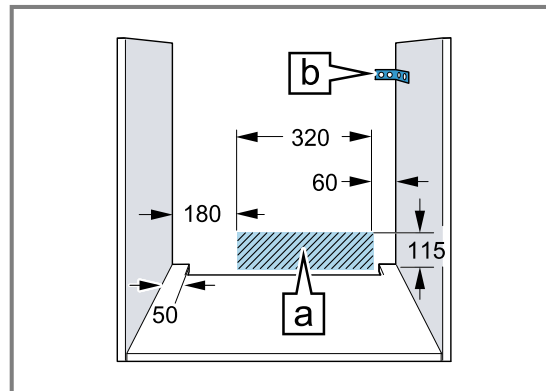


⚠ 25.1 Generelle monteringsanvisninger

Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

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

- Vegguttak for apparatet må ligge innenfor den skraverte flaten [a] eller utenfor innbyggingsområdet. Kjøkkenelementer som ikke er festet, må festes til veggen med et vanlig vinkeljern [b].



- 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.

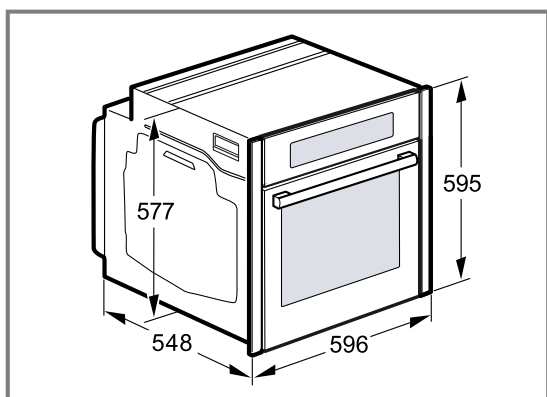
OBS!

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

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

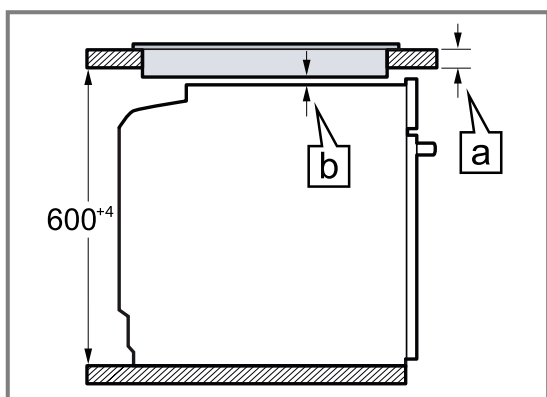
25.2 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet



25.4 Innbygging under platetopp

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

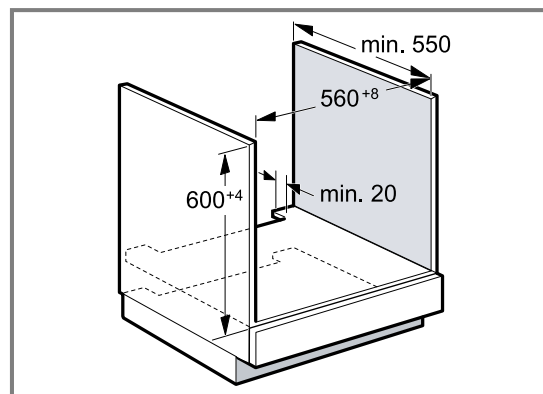


Type koketopp	a tradisjonell montering i mm	a planomontering i mm	b i mm
Induksjonstopp	37	38	5
Sonefri induksjonstopp	47	48	5
Gasstopp	27	38	5 ¹
Elektrisk koketopp	27	30	2

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

25.3 Innbygging under benkeplate

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

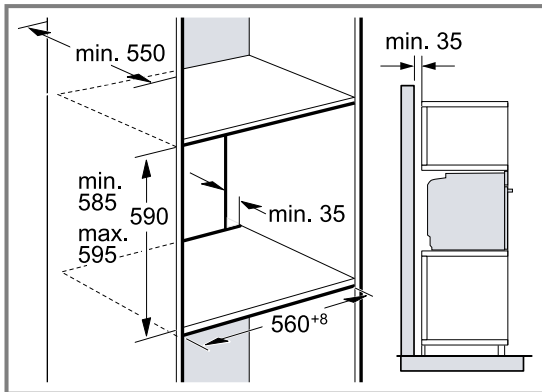


- For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplaten.
- Benkeplaten må festes til innbyggingsskapet.
- Følg eventuelt monteringsanvisningen for platetoppen hvis den er tilgjengelig.
- Vær obs på at koketoppen kan ha egne nasjonale monteringsinstruksjoner.

På grunn av den nødvendige minsteavstanden **b** blir minstetykkelsen på benkeplaten **a**.

25.5 Innbygging i høyskap

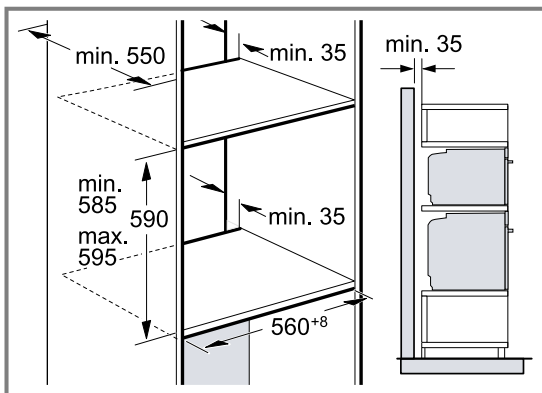
Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved montering i høyskap.



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

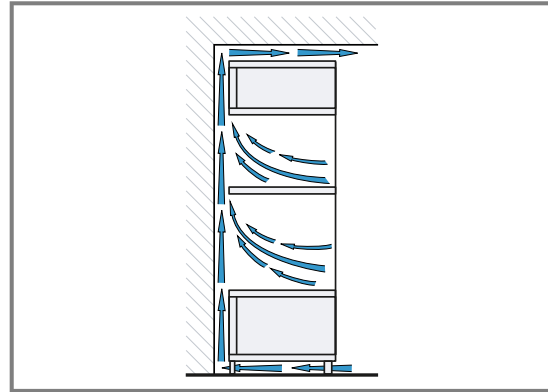
25.6 Installasjon av to apparater oppå hverandre

Apparatet kan også installeres over eller under et ytterligere apparat. Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved installasjon oppå hverandre.



- For at apparatene skal kunne ventileres, må det finnes en lufteåpning i mellomplatene.
- For å sikre tilstrekkelig ventilasjon for begge apparater trengs det en lufteåpning på minst 200 cm² i sokkelområdet. Beskjær sokkeldekselet eller monter et ventilasjonsgitter.

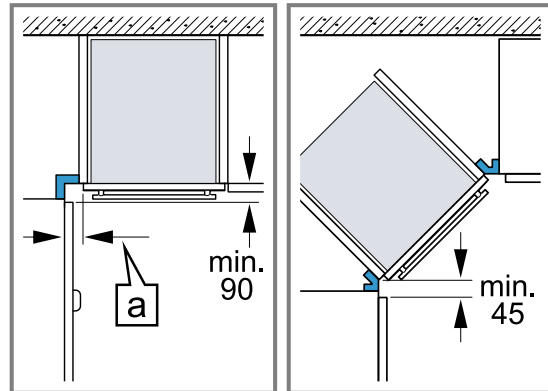
- Pass på at luftutskiftningen er sikret i henhold til skissen.



- Apparaterne må ikke monteres høyere enn at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

25.7 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.

25.8 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 klikkelyd. 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 støpsel

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 støpsel

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

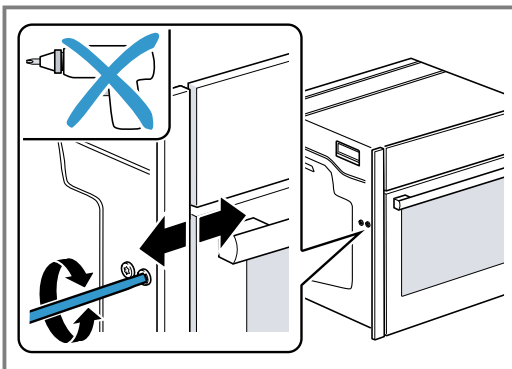
I henhold til regelverket må det være montert en allpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.

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

25.9 Montere apparatet

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

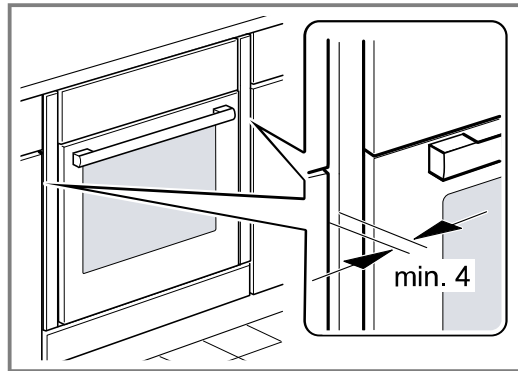
1. Ved behov tilpasser du glipen mellom apparatdøren og dekslene ved hjelp av stilleskruene på venstre og høyre side.



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

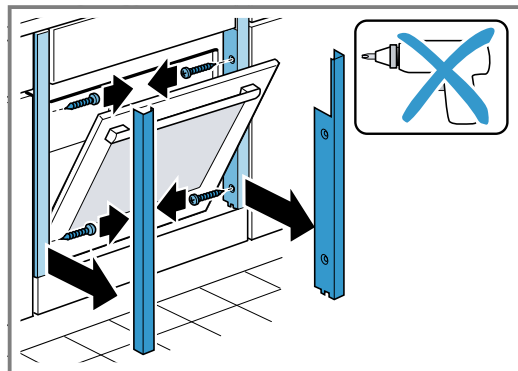
2. Skyv apparatet helt inn.
Ikke la tilkoblingsledningen komme i knekk eller klem, og ikke legg den over skarpe kanter.

3. Sentrer apparatet.

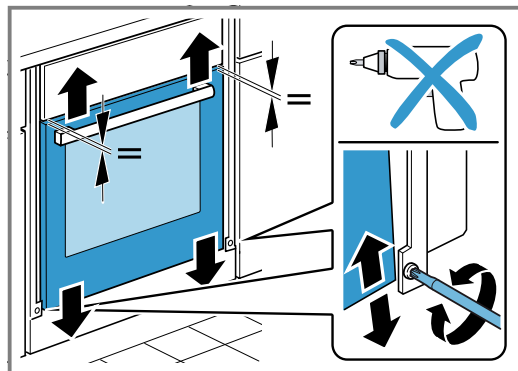


Det trengs en luftespalte på minst 4 mm mellom apparatet og tilgrensende skapfronter.

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

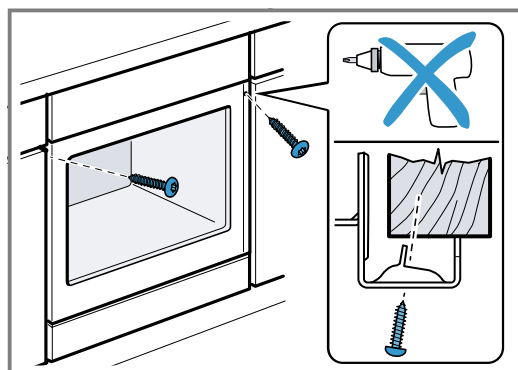


5. Lukk ovnsdøren.
6. Ved behov stiller du inn høyden på apparatdøren ved hjelp av stilleskruene på høyre og venstre side.

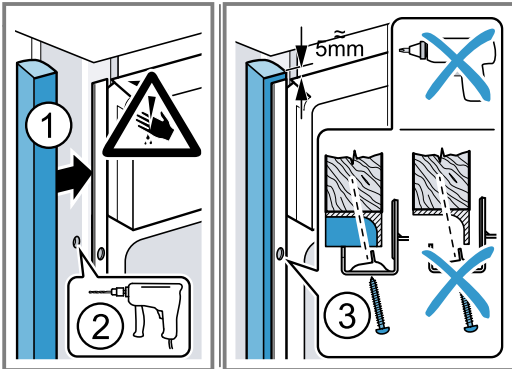


Med klokken: Glipen blir mindre
Mot klokken: Glipen blir større

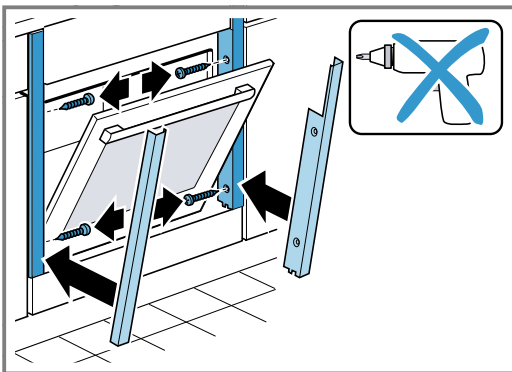
7. Skru fast apparatet.



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



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



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

25.10 Demontere apparatet

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



Register your product online
neff-home.com

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



9001629543
030202
no

