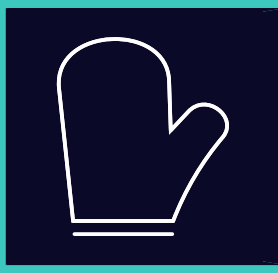
SIEMENS

HN978GM.1S

Innebygd stekeovn



NO Bruksanvisning og installasjonsveiledning



Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances

Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett.
Skann QR-koden på tittelsiden.



Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1 Sikkerhet ... 2
2 Unngå materielle skader ... 6
3 Miljøvern og innsparing ... 8
4 Bli kjent med ... 8
5 Driftstyper ... 10
6 Tilbehør ... 12
7 Før første gangs bruk ... 13
8 Grunnleggende betjening ... 14
9 Hurtigoppvarming ... 16
10 Tidsfunksjoner ... 16
11 Damping ... 17
12 Mikrobølgefunksjon ... 20
13 Luftefunksjon "Crisp Finish" ... 22
14 Steketermometer ... 22
15 Retter ... 24
16 Favoritter ... 26
17 Barnesikring ... 26
18 Grunninnstillingene ... 27
19 Home Connect ... 28
20 Rengjøring og pleie ... 30
21 Rengjøringsfunksjon "Pyrolyse activeClean" . 32
22 Rengjøringshjelp "humidClean" ... 33
23 Avkalkning ... 33
24 Tørkefunksjon ... 34
25 Apparatdør ... 34
26 Stiger ... 36
27 Utbedring av feil ... 37
28 Avfallsbehandling ... 39
29 Kundeservice ... 40
30 Informasjon om fri og Open Source-programvare ... 40
31 Samsvarserklæring ... 40
32 Slik gjør du det ... 41

33 MONTERINGSANVISNING ... 51
33.1 Generelle monteringsanvisninger ... 51

⚠ 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

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

1.2 Korrekt bruk

Dette apparatet er kun beregnet på innbygging. Følg den spesielle monteringsveiledningen.
Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Apparatet må kun brukes:

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

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

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sik-

ker 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 12*

⚠ 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, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementene og ta fyr.
- ▸ Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming og tilberedning.
- ▸ Bakepapiret må alltid klippes til eller holdes på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!
Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.
- ▸ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▸ Barn under 8 år må holdes unna.

Tilbehør og kokekar blir svært varme.
- ▸ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Alkoholdamp 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.

Alkoholdamp kan antennes i det varme ovnsrommet, og apparatdøren kan sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres.
→ *"Unngå materielle skader", Side 6*
- ▸ Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
- ▸ Ikke varm opp sprit (≥ 15 % vol.) i ufortynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).
- ▸ Åpne døren på apparatet forsiktig.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!
Ukyndige reparasjoner er farlig.
- ▸ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.

- Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

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

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

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

- Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømnettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- Ta kontakt med kundeservice. →*Side 40*

Etter at apparatet er installert, skal åpningene på baksiden av apparatet ikke være tilgjengelig for barn.

- Følg den spesielle monteringsanvisningen.

⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!


Obs! Magnetisme


Personer med pacemaker må være forsiktige

Det er satt inn permanente magneter i betjeningspanelet. Disse kan påvirke funksjonen til elektroniske implantater som f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- Personer med elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til betjeningspanelet.

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

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

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

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

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

1.5 Mikrobølgefunksjon

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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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

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

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

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

Matolje kan ta fyr.

- Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

⚠ ADVARSEL – Eksplosjonsfare!

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

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

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

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

- Aldri kok uskrellede egg eller varm opp uskrellede hardkokte egg.
- Aldri kok skalldyr eller krepsdyr.

- På speilegg eller egg i glass må det stikkes hull på plommen først.
- På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skinnet sprekke. Stikk hull på skallet eller skinnet før oppvarming.

Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen.

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

Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

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

Emballasje som er lufttett, kan sprekke.

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

De tilgjengelige delene blir svært varme under drift.

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

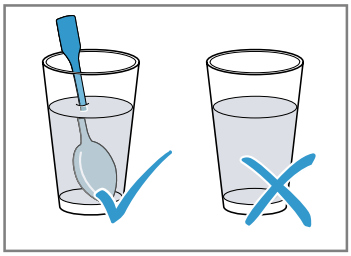
Tørkefunksjonen på de høyeste trinnene ved ren mikrobølgebruk kobler automatisk inn et ekstra varmeelement og varmer opp ovnsrommet.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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



⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

- Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Apparatet arbeider under høyspenning.

- Kabinettet må aldri fjernes.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!

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

- Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang.
- Hold ovnsrommet, dørtetningen, døren og hengslene rent til enhver tid.
  → *"Rengjøring og pleie", Side 30*

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

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

På apparater uten deksel lekker mikrobølgeenergi ut.

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

1.6 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker en dampfunksjon.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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

Det dannes varm damp i ovnsrommet.

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

Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skvulpe over.
- ▸ Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!
Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene innen i ovnsrommet (eksplodere). Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.
- ▸ Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken.
- ▸ Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

1.7 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.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!
Steketermometeret er spist.
- ▸ Vær forsiktig når du håndterer steketermometeret.

1.8 Rengjøringsfunksjon

⚠ ADVARSEL – Brannfare!
Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr ved bruk av rengjøringsfunksjonen.
- ▸ Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss alltid fjernes fra ovnsrommet.
- ▸ Ikke la tilbehøret rengjøres samtidig.

Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.
- ▸ Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket.
- ▸ Hold forsiden av apparatet fri.
- ▸ Hold barn på avstand.

Dersom det er skader på dørtetningen, avgis det sterk varme ved døren.
- ▸ Ikke bruk skuremidler på tetningen, og ikke ta den av.
- ▸ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!
Apparatet blir svært varmt ved bruk av rengjøringsfunksjonen. Slippbelegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftige gasser.
- ▸ Aldri la brett og former med slippbelegg stå i ovnen ved bruk av rengjøringsfunksjonen.
- ▸ Ikke la tilbehøret rengjøres samtidig.

⚠ ADVARSEL – Fare for helseskader!
Under rengjøring med rengjøringsfunksjonen varmes ovnsrommet opp til svært høye temperaturer slik at rester etter steking, grilling og baking brenner opp. Da frigis det damp som kan irritere slimhinnene.
- ▸ Luft ut kjøkkenet grundig mens rengjøringsfunksjonen er i gang.
- ▸ Du må da helst ikke oppholde deg på kjøkkenet.
- ▸ Hold barn og husdyr på avstand.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!
Ovnsrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen.
- ▸ Åpne aldri apparatdøren.
- ▸ La apparatet avkjøles.
- ▸ Hold barn på avstand.

⚠ Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.
- ▸ Ikke ta på apparatdøren.
- ▸ La apparatet avkjøles.
- ▸ Hold barn på avstand.

2 Unngå materielle skader

2.1 Generelt

OBS
Alkoholdamp kan antennes i det varme ovnsrommet og føre til permanent skade på apparatet. Småeksplosjoner kan få apparatdøren til å sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres. Det oppstår et undertrykk som kan få innsiden av ovnsrommet til å bli kraftig deformert.
- ▸ Ikke varm opp sprit (≥ 15 % vol.) i ufortynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).

Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over 120 °C, forårsaker emaljeskader.
- ▸ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- ▸ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.

Hvis det er gjenstander på bunnen av ovnsrommet når temperaturen er over 50 °C, vil det oppmagasineres varme. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- ▸ Ikke plasser tilbehør, bakepapir eller folie (uansett type) på bunnen av ovnsrommet.

- Kokekar må kun settes på bunnen av ovnsrommet når det er stilt inn temperaturer på under 50 °C.

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

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

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

- La ovnsrommet tørke etter bruk.
- Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid.
- Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- Ikke la ovnsdøren stå på gløtt.

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.

Aluminiumsfolie på glassruten i døren kan føre til permanent misfarging.

- Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten.

2.2 Mikrobølgefunksjon

Følg disse instruksene når du bruker mikrobølgefunksjonen.

OBS

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

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

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

- Ikke bruk risten sammen med universalpannen.
- Tilbehør må kun skyves inn i hver sin høyde.

Ved bruk av bare mikrobølgefunksjonen er universalpannen og stekebrettet uegnet. Det kan oppstå gnister, og ovnsrommet blir skadet.

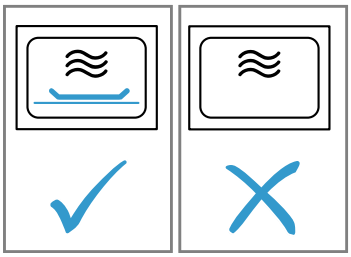
- Bruk den medfølgende risten som underlag.

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

- Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet.

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

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



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

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

2.3 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker dampfunksjonen.

OBS

Kokekar med rustflekker kan forårsaker korrosjon i ovnsrommet. Selv de minste flekker kan føre til korrosjon.

- Ikke bruk kokekar med rustflekker.

Varmt vann i vanntanken kan skade dampsystemet.

- Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.

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

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

Det oppstår mye vanndamp ved bruk med dampvarmetyper. Kondens som samler seg i drypprennen under ovnsrommet, kan renne over og skade inventar i nærheten.

- Under bruk må du ikke åpne apparatdøren, eller åpne den kun så sjeldent som mulig.

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

- Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

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

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Hvis du følger disse anvisningene, bruker apparatet ditt mindre strøm.

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette. Slik gjør du det

→ *"Slik gjør du det", Side 41*

✔ 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 kakene.

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

✔ Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

✔ Overflødige tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

La dypfryste matvarer tines opp før tilberedningen.

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

Slå av displayet i grunninnstillingene.

→ *"Grunninnstillingene", Side 27*

✔ Du sparer strøm når displayet slås av.

Varm to glass eller kopper med væske samtidig.

✔ Varming av flere retter samtidig krever mindre strøm enn varming av flere retter etter hverandre.

Merk: Iht. kommisjonsforordningen (EU) 2023/826 foreligger det ved gjeldende apparat en annen tilstand når det er avslått. Dette blir i det følgende betegnet som strømsparemodus.
Selv om ikke hovedfunksjonen er aktiv, trenger apparatet energi til:

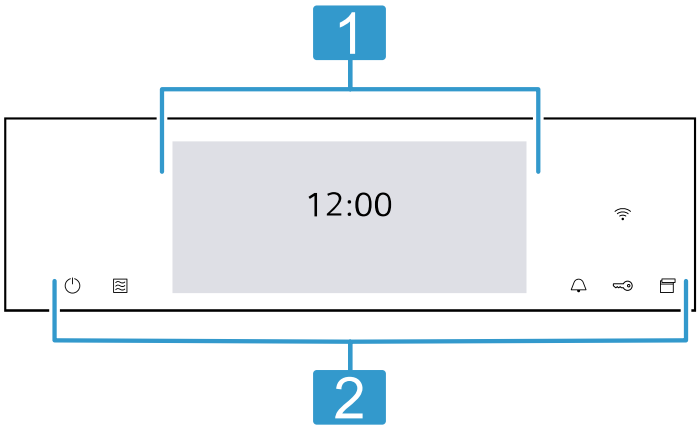
- deteksjon for sensortastenes aktivering
- overvåking av døråpningen
- redigering av klokkeslettet (uten visning)

Iht. definisjonen er apparatet verken "Av" eller i "Hvilemodus", og derfor brukes betegnelsen "Strømsparemodus". EN IEC 60350-1:2023 gjelder ved måling i strømsparemodus.

4 Bli kjent med

4.1 Betjeningspanel

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.
Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.



1	**Display** I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller informasjonstekst. → *"Display", Side 8*
2	**Knapper** Med knappene kan du stille inn forskjellige funksjoner direkte. → *"Knapper", Side 9*

4.2 Display

Displayet er delt inn i diverse områder.

Statuslinje

Statuslinjen er øverst i displayet.
Alt etter innstillingstrinn kan du utføre handlinger.

Symbol	Funksjon
←	Gå tilbake en innstilling.
⚙	Åpne grunninnstillingene.

Ved siden av tekstinformasjonen ser du også aktuell status på diverse funksjoner ved hjelp av symboler.

Symbol	Betydning
Tid, f.eks. "12min10s"	Visning av tidsfunksjoner som pågår. → *"Tidsfunksjoner", Side 16*

Symbol	Betydning
	Tidsuret er aktivert. → *"Stille inn tidsur", Side 17*
	Barnesikringen er aktivert. → *"Barnesikring", Side 26*
	På grunn av rengjøringsfunksjonen eller barnesikringen er apparatdøren låst. → *"Rengjøringsfunksjon Pyrolyse activeClean", Side 32* → *"Grunninnstillingene", Side 27*
	Signalstyrke på trådløst nettverk for Home Connect. Jo flere linjer av symbolet som er fylt opp, jo bedre er signalet. Dersom det er strøket over symbolet, finnes det ikke noe signal fra det trådløse nettverket. Dersom det er en "x" ved symbolet, mangler det forbindelse til Home Connect-serveren. → *"Home Connect ", Side 28*
	Fjernstart med Home Connect er aktivert. → *"Home Connect ", Side 28*
	Fjerndiagnose med Home Connect for service er aktivert. → *"Home Connect ", Side 28*

Innstillingsområde

Innstillingsområdet vises i fliser.
De enkelte flisene viser deg aktuelle valgmuligheter og innstillinger som allerede er foretatt. Velg en funksjon ved å trykke på tilsvarende flis.
Informasjon vises også i fliser.
Du blar gjennom flere fliser fra venstre til høyre ved å sveipe over displayet.

Mulige symboler i fliser

Symbol	Betydning
	Legg inn innstillingsverdien med talltastaturet.
	Tilbakestill innstillingsverdien.
	Lukk flisen.

Merk: En blå prikk eller en blå stjerne i en flis viser deg at Home Connect-appen er blitt brukt til å laste ned en ny funksjon, en ny favoritt eller en oppdatering på apparatet ditt.

Infolinje

Alt etter innstillingstrinn vises det tilleggsinformasjon om innstillingen nederst i displayet, og du kan utføre handlinger.

4.3 Knapper

Med knappene velger du forskjellige funksjoner direkte.

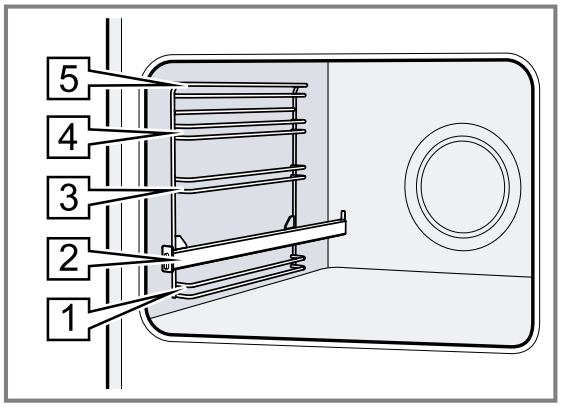
Knapp	Funksjon
	Slå apparatet på eller av. → *"Grunnleggende betjening", Side 14*
	Velg driftstypen Mikrobølge direkte. → *"Mikrobølgefunksjon", Side 20*
	Velg tidsur. → *"Stille inn tidsur", Side 17*
	Knappen holdes inne i ca. 4 sekunder: Aktivere og deaktivere barnesikring. → *"Barnesikring", Side 26*
	Åpne dekselet slik at vanntanken kan tas ut. → *"Fylle vanntanken", Side 17*

4.4 Ovnsrom

Forskjellige funksjoner i ovnsrommet er til hjelp når du bruker apparatet.

Stiger

I stigene i ovnsrommet kan du sette inn tilbehør i forskjellige høyder.
→ *"Tilbehør", Side 12*
Apparatet har 5 innsettingshøyder. Innsettingshøydene telles nedenfra og opp.
Alt etter apparattypen er stigene utstyrt med uttrekk i én eller flere høyder.
Du kan ta ut stigene, f.eks. i forbindelse med rengjøring.
→ *"Stiger", Side 36*



Belysning

Ovnsrommet i stekeovnen lyses opp av én eller flere lamper.
Når du åpner ovnsdøren, slås lyset på i ovnsrommet.
Hvis ovnsdøren er åpen lenger enn ca. 18 minutter, slås lyset av igjen.
Når apparatet startes, vil belysningen slås på ved de fleste driftstyper. Når tilberedningen er ferdig, vil belysningen slås av.

Kjølevifte

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

OBS
Dersom lufteåpningene dekkes til, vil apparatet bli overopphetet.
▸ Ikke dekk til lufteåpningene.

For at apparatet skal avkjøles og restfuktigheten fjernes fra apparatet, fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid etter bruk.

Merk: Du kan endre varigheten på etterutluftingen i grunninnstillingene. Hvis du ofte tilbereder eller holder

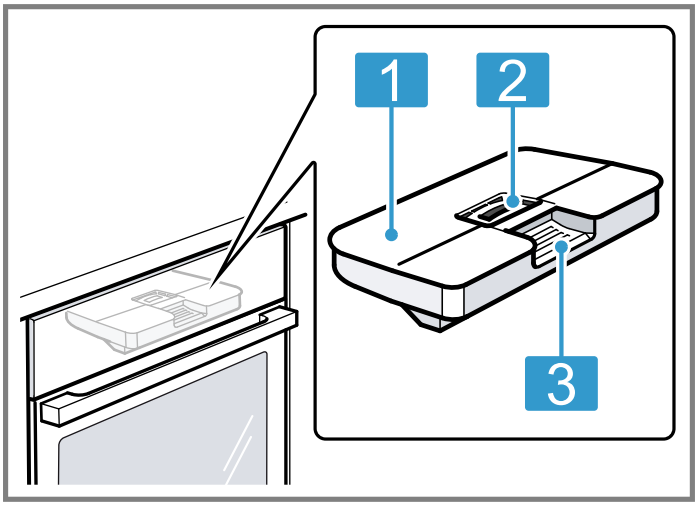
veldig væskeholdige retter varme i ovnsrommet, stiller du inn en lenger etterutluftingstid.
→ *"Grunninnstillingene", Side 27*

Apparatdør

Hvis du åpner ovnsdøren mens apparatet er i bruk, stanser tilberedningen. Når du lukker ovnsdøren, fortsetter tilberedningen automatisk.
Dersom du lukker apparatdøren ved bruk av mikrobølgefunksjonen, må du fortsette tilberedningen.

Vanntank

Vanntanken trengs til dampvarmetypene.
Vanntanken er plassert bak dekselet.
→ *"Fylle vanntanken", Side 17*



1	Tanklokk
2	Åpning for påfylling og tømming
3	Håndtak for uttak og innskyvning

5 Driftstyper

Her får du et overblikk over driftstypene og hovedfunksjonene på apparatet.

Tips: Alt etter apparattype vil Home Connect-appen tilby deg tilleggsfunksjoner eller utvidede funksjoner. Du finner nærmere informasjon om dette i appen.

Driftsform	Bruk
Varmetyper	Velg fintilpassede varmetyper for å få optimal tilberedning av rettene. → *"Varmetyper", Side 10* → *"Grunnleggende betjening", Side 14*
Retter	Benytt deg av programmerte, anbefalte innstillinger for diverse retter. → *"Retter", Side 24*
Damping	Med dampvarmetypene kan rettene tilberedes skånsomt. → *"Damping", Side 17*
Mikrobølgefunksjon	Med mikrobølgefunksjonen kan rettene tilberedes, varmes eller tines opp raskere. → *"Mikrobølgefunksjon", Side 20*
Rengjøring	Velg rengjøringsfunksjon for ovnsrommet. → *"Rengjøringsfunksjon Pyrolyse activeClean", Side 32* → *"Rengjøringshjelp humidClean", Side 33* → *"Avkalkning", Side 33* → *"Tørkefunksjon", Side 34*
Favoritter	Bruk egne innstillinger du har lagret. → *"Favoritter", Side 26*

Home Connect
Med Home Connect kan du koble opp stekeovnen til en mobil enhet og fjernstyre den for å utnytte stekeovnens fulle funksjonsomfang.
Alt etter apparattype vil Home Connect-appen tilby deg tilleggsfunksjoner eller utvidede funksjoner på apparatet ditt. Du finner nærmere informasjon om dette i appen.
→ *"Home Connect ", Side 28*

5.1 Varmetyper

For at du alltid skal finne passende varmetype til rettene, forklarer vi forskjellene og bruksområdene.
Symbolene til de enkelte varmetypene hjelper deg å kjenne dem igjen.
Når du velger en varmetype, foreslår apparatet en passende temperatur eller et passende trinn. Du kan ta verdiene i bruk eller endre dem innenfor det angitte området.
Når det er stilt inn temperaturer over 275 °C og grilltrinn 3 er valgt, vil apparatet senke temperaturen til ca. 275 °C og gå ned til grilltrinn 1 etter ca. 40 minutter.

Symbol	Varmetype	Innstillingsområde for temperatur	Bruk og funksjonsmåte Tilgjengelig tilleggsfunksjoner
	4D-varmluft	30–275°C	Baking eller steking på ett eller flere nivåer. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.

Symbol	Varmetype	Innstillings-område for temperatur	Bruk og funksjonsmåte Tilgjengelig tilleggsfunksjoner
	Over-/undervarme	30–300°C	Tradisjonell baking eller steking på ett nivå. Denne varmetypen er spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
	Skånsom varmluft	125–250 °C	Skånsom tilberedning av utvalgte retter uten forvarming på ett nivå. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med restvarme. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Hvis du åpner apparatdøren, selv for en kort stund, vil apparatet fortsette å varme opp uten å utnytte restvarmen. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i omluft-modus samt energieffektivitetsklasse.
	Skånsom over-/ undervarme	150–250 °C	Skånsom tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Maten tilberedes i faser med restvarme. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Hvis du åpner apparatdøren, selv for en kort stund, vil apparatet fortsette å varme opp uten å utnytte restvarmen. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.
	Omluftsgrilling	30–300°C	Steking av fjærkre, hele fisker eller større kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
	Grill, stor flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød. Gratinering av retter. Hele flaten under grillelementet blir varm.
	Grill, liten flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Grilling av små mengder, som biff, pølser eller toast. Gratinering av små mengder. Den midtre flaten under grillelementet varmes.
	Pizzafunksjon	30–275°C	Steking av pizza eller retter som trenger mye undervarme. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme.
	coolStart- funksjon	30–275°C	Til hurtig tilberedning av dypfryste produkter uten forvarming. Temperaturen retter seg etter angivelsene fra produsenten. Bruk den høyeste temperaturen som står oppført på emballasjen.
	Intensivvarme	30–300°C	Tilberedning av retter med sprø bunn. Varmen kommer ovenfra og spesielt kraftig nedenfra.
	Langtidssteking	70–120°C	Skånsom og langsom tilberedning av brunede, møre kjøttstykker i åpent kokekar. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
	Tørking	30–130°C	Tørking av urter, frukt og grønnsaker.
	Undervarme	30–250°C	Ettersteking av retter eller tilberedning i vannbad. Varmen kommer nedenfra.
	Varmholding	50–100°C	Varmholding av ferdigstekte retter.
	Forvarming av servise	30–90°C	Forvarming av servise.

Dampvarmetyper

Her finner du en oversikt over dampvarmetypene og hvordan de brukes.

Symbol	Damp-varmetype	Innstillings-område for temperatur	Bruk og funksjonsmåte Tilgjengelig tilleggsfunksjoner
	Regenerering	80–180°C	Ferdige retter og bakverk skal gjenoppvarmes skånsomt. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut.
	Heving av deig	30–50°C	Heving av gjærdeig.

Symbol	Damp-varmetype	Innstillings-område for temperatur	Bruk og funksjonsmåte Tilgjengelig tilleggsfunksjoner
			Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.

5.2 Temperatur

Under oppvarmingen kan du på de fleste varmetyper lese av nåværende temperatur i ovnsrommet og innstilt temperatur ved siden av hverandre, f.eks. 🌡 120 °C / 210 °C.
Ved forvarming er det optimale tidspunktet for å sette inn maten når oppvarmingslinjen er fylt helt opp og du hører et lydsignal.

Merk: På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet.

Restvarmeindikator
Når apparatet slås av, viser displayet restvarmen i ovnsrommet med symbolet ≀≀≀. Jo mer temperaturen synker i ovnsrommet, jo mindre av symbolet er synlig. Fra ca. 60 °C slukner symbolet helt.

5.3 Mikrobølgeeffekter

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

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

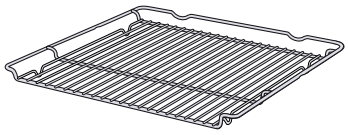
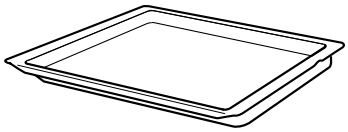
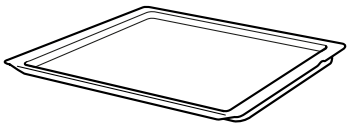
Merknader
- For å beskytte apparatet reduseres den maksimale mikrobølgeeffekten "Boost" trinnvis til 600 W i løpet av de første minuttene. Etter en avkjølingstid kan maksimal effekt brukes igjen.
- Mikrobølgeeffektene tilsvarer ikke apparatets faktiske effektopptak.

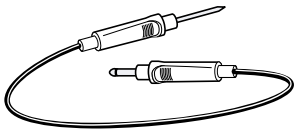
6 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

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

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

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

Tilbehør		Bruk
Steketermometer		Helt nøyaktig steking eller tilberedning. → *"Steketermometer", Side 22*

6.1 Tips om tilbehør

En del tilbehør egner seg kun til bestemte driftstyper.

Mikrobølgetilbehør

Det er kun den medfølgende risten som egner seg til ren mikrobølgebruk.
Plater, f.eks. universalpannen eller bakeplaten, kan slå gnister og egner seg ikke.
Vær obs på informasjonen om mikrobølger.
→ *"Kokekar og tilbehør ved bruk av mikrobølgefunksjon", Side 20*

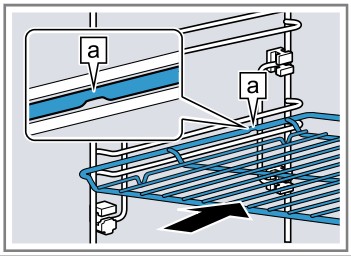
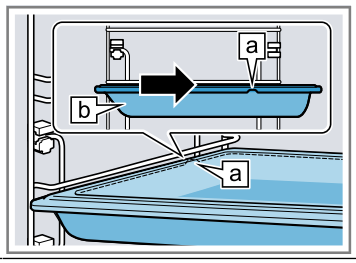
6.2 Låsefunksjon

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

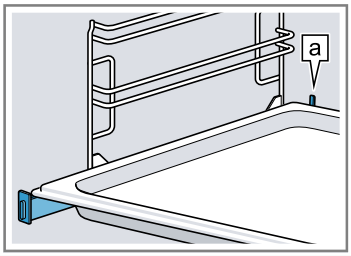
6.3 Sette tilbehør inn i ovnsrommet

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

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

Rist	Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen ⌣ nedover. 
Brett	Sett inn brettet med skråkanten b vendt mot stekeovnsdøren.
f.eks. universalpanne eller stekebrett	

Sett tilbehøret på de innskjøvede uttrekksskinnene.

Rist eller brett	Legg tilbehøret slik at det ligger mot bakre endestopp i uttrekkssystemet. 

Merk: Skyv uttrekksskinnene tilbake i ovnsrommet med litt trykk.

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

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

6.4 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:
siemens-home.bsh-group.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.

7 Før første gangs bruk

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

7.1 Bestem vannhardheten før første gangs bruk

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

OBS
Hvis det er stilt inn feil vannhardhet, reduseres dampfunksjonen og apparatet kan ikke sende ut påminnelse om avkalkning i tide.
- Still inn riktig vannhardhet.

Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.
- Ikke bruk destillert vann eller annen væske.
- Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avherdet vann eller mineralvann uten kullsyre.

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

Merknader
- Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn "svært hardt" som vannets hardhetsgrad. Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.
- Dersom springvannet hos deg inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann. Hvis du bare bruker avherdet vann, stiller du inn "avherdet" som vannets hardhetsgrad.

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

7.2 Ta apparatet i bruk for første gang

Utfør innstillingene for første gangs bruk av apparatet etter å ha koblet det til strømmen. Det kan ta noen minutter før innstillingene vises i displayet.

Merk: Du kan også foreta innstillingene med Home Connect-appen. Når apparatet er tilkoblet, følger du veiledningen i appen.

1. Slå apparatet på med ⏻.
✔ Den første innstillingen vises.
2. Endre innstillingen ved behov.
   Mulige innstillinger:
   - Språk
   - Home Connect
   - Klokkeslett
   - Dato
   - Vannets hardhetsgrad
3. Gå til neste innstilling med →.
4. Gå igjennom innstillingene og endre ved behov.
✔ Etter den siste innstillingen viser displayet en melding om at første gangs oppstart er fullført.
5. Åpne og lukk apparatdøren én gang, slik at apparatet testes før første oppvarming.

7.3 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

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

1. Ta produktinformasjonen og tilbehøret ut av ovnsrommet. Fjern emballasjerester som isoporkuler og teip fra innsiden og utsiden av apparatet.
2. Tørk av glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
3. Slå apparatet på med ⏻.
4. Fyll vanntanken.
   → *"Fylle vanntanken", Side 17*
5. Foreta følgende innstillinger:

Varmetype	4D-varmluft
Temperatur	Maks.
Damptilførsel	03
Varighet	1 time

   → *"Grunnleggende betjening", Side 14*
6. Start apparatet.
   - Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.

✔ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.
7. Slå av apparatet med ⏻.
8. Rengjør glatte flater i ovnsrommet med såpevann og en oppvaskklut når apparatet er avkjølt.
9. Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en oppvaskklut eller en myk børste.
10. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
    → *"Etter hver bruk med damp", Side 19*

8 Grunnleggende betjening

8.1 Slå på apparatet

- Slå apparatet på med ⏻.

✔ Displayet viser menyen.

[1] Skal kun stilles inn dersom det utelukkende brukes bløtgjort vann.
[2] Stilles også inn for mineralvann. Bruk kun mineralvann uten kullsyre.

8.2 Slå av apparatet

Slå av apparatet når du ikke bruker det. Dersom det går lengre tid uten at du betjener apparatet, vil det slå seg av automatisk.

- ▸ Slå av apparatet med ⏻.
- ✔ Apparatet slås av. Funksjoner som er i gang, avbrytes.
- ✔ Displayet viser klokkeslettet og restvarmeindikatoren.

8.3 Starte apparatet

Du må starte apparatet hver gang det skal brukes.

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

- ▸ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- ▸ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.
- ▸ Start apparatet med "Start".
- ✔ Innstillingene vises i displayet.

8.4 Sette apparatet på pause

Du kan sette apparatet på pause og la det fortsette igjen.

1. Du setter apparatet på pause ved å trykke på "Stopp".
2. Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på "Start".

8.5 Stille inn driftstype

Når du slår på apparatet, vises menyen i displayet.

1. Bla gjennom de forskjellige valgmulighetene ved å sveipe til venstre eller høyre i displayet.
2. Velg en funksjon ved å trykke på tilsvarende flis.
✔ Alt etter funksjon vises det mulige innstillingsverdier eller flere fliser å velge.
3. Trykk på enda en flis ved behov.
4. Slik endrer du innstillingsverdier:
   - ▸ Sveip over den blå innstillingslinjen eller trykk på det aktuelle stedet på innstillingslinjen.
   - ▸ Eller trykk på ⌨ og legg inn verdien direkte på talltastaturet som kommer opp.
5. Start apparatet med "Start".
6. Når prosessen på apparatet er avsluttet:
   - ▸ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
   - ▸ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.

Tips: Du kan lagre innstillingene dine som "Favoritter"☆ og gjenbruke dem.
→ *"Favoritter", Side 26*

8.6 Stille inn varmetype og temperatur

1. Trykk på "Varmetyper".
2. Trykk på ønsket varmetype.
3. Still inn temperaturen på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet ⌨.
   Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger:
   - → *"Hurtigoppvarming", Side 16*
   - → *"Tidsfunksjoner", Side 16*
   - → *"Damping", Side 17*
   - → *"Mikrobølgefunksjon", Side 20*
   - → *"Luftefunksjon Crisp Finish", Side 22*
   - → *"Steketermometer", Side 22*
4. Start apparatet med "Start".
✔ Apparatet begynner å varmes opp.
✔ Displayet viser innstillingsverdiene og hvor lenge prosessen har pågått hittil.
5. Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.

Merk: I varmetypebeskrivelsen finner du ut hvilken varmetype som egner seg best til rettene dine.
→ *"Varmetyper", Side 10*

Endre varmetype

Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

1. Trykk på "Stopp".
2. Trykk på ←.
3. Trykk på ønsket varmetype.
4. Still inn prosessen på nytt og start apparatet med "Start".

Endre temperatur

Etter at du har startet tilberedningen, kan du endre temperaturen når som helst.

1. Trykk på temperaturen.
2. Endre temperatur på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet ⌨.
3. Trykk på "Bruk".

8.7 Vise informasjon

I de fleste tilfeller kan du åpne informasjon om den funksjonen som akkurat er utført. Noen meldinger vises automatisk av apparatet, f.eks. bekreftelser, oppfordringer eller advarsler.

1. Trykk på ⓘ.
✔ Den informasjonen som måtte finnes, vises i noen sekunder.
2. Tørk nedover ved mye innhold.
3. Ved behov lukker du meldingen med ✕.

8.8 Varmholding over en lengre periode

Du kan holde matretter varme i apparatet i opptil 24 timer uten at apparatet endrer adferd. Bruk tidsfunksjonene og endre grunninnstillingene.

Merk: Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet er i gang, slutter apparatet å varme. Når du lukker apparatdøren, fortsetter apparatet å varme. Vent med å åpne apparatdøren til den innstilte tiden er utløpt for å sikre at apparatet ikke endrer adferd under drift.

1. Endre grunninnstillingen "Belysning" til "Alltid av".
   → *"Grunninnstillingene", Side 27*
2. Endre grunninnstillingen "Standby-indikator" til "På".
3. Endre grunninnstillingen "Signaltone" til "svært kort varighet".
   Dette betyr at belysningen i ovnsrommet forblir av under drift og når du åpner døren til apparatet. Klokkevisningen endres ikke. Signaltonens varighet på slutten av driften er redusert.
4. Still inn ønsket driftstype.
   → *"Stille inn driftstype", Side 15*
   → *"Stille inn varmetype og temperatur", Side 15*

5. Still inn ønsket varighet avhengig av driftstype.
   → *"Stille inn varighet", Side 16*
   → *"Tidsfunksjoner", Side 16*
6. Med "Slutt" stiller du inn klokkeslettet når tilberedningen skal avsluttes.
   → *"Stille inn sluttid", Side 17*
   → *"Tidsfunksjoner", Side 16*
7. Sett retten inn i ovnsrommet før apparatet begynner å varme.
8. Start apparatet.
✔ Displayet viser hvor lenge det er igjen til start. Apparatet er i ventemodus.
✔ Når starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned.
9. Når tilberedningen er avsluttet, kan du ta retten ut av ovnsrommet. Etter ca. 15 til 20 minutter slår apparatet seg automatisk helt av.
   Merk: Endre om nødvendig de forskjellige grunninnstillingene igjen.

9 Hurtigoppvarming

For å spare tid kan du forkorte oppvarmingstiden ved hjelp av hurtigoppvarming »))) når du har stilt inn temperaturer på over 100 °C.

Hurtigoppvarming kan brukes til disse varmetypene:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Intensivvarme

9.1 Stille inn hurtigoppvarming

For å få et jevnt stekeresultat bør du vente med å sette retten inn i ovnen til hurtigoppvarmingen er ferdig.

Merk: Vent med å stille inn varighet til hurtigoppvarmingen er avsluttet.

1. Still inn en egnet varmetype og en temperatur over 100 °C.
   Dersom temperaturen er stilt inn på 200 °C eller høyere, slås hurtigoppvarming på automatisk.
2. Trykk på "Hurtigoppvarming".
✔ I flisen står "På".
3. Start apparatet med "Start".
✔ Hurtigoppvarming startes.
✔ Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, hører du et lydsignal. Ved "Hurtigoppvarming" »))) står "Av".
4. Sett retten inn i ovnsrommet.

Avbryte hurtigoppvarming

▸ Trykk på "Hurtigoppvarming".
✔ Displayet viser "Av" ved "Hurtigoppvarming" »))).

10 Tidsfunksjoner

Du kan stille inn varighet og klokkeslett for når tilberedningen skal være ferdig. Tidsuret kan stilles inn uavhengig av tilberedningen.

Tidsfunksjon	Bruk
Varighet ⊢|	Dersom du stiller inn en varighet for tilberedningen, vil apparatet automatisk slutte å varme når varigheten er utløpt.
Slutt →|	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.
Tidsur	Du kan stille inn tidsuret uavhengig av tilberedningen. Den har ingen innflytelse på apparatet.

10.1 Stille inn varighet

Du kan stille inn varigheten for tilberedningen på opptil 24 timer minutter.

Forutsetning: Det er stilt inn en driftstype og en temperatur eller et trinn.

1. Trykk på "Varighet".
2. Du stiller inn varighet ved å trykke på den aktuelle tidsverdien, f.eks. timevisningen "h" eller minuttvisningen "min".
✔ Den valgte verdien merkes i blått.
3. Still inn varighet på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet.
   Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med ↺.
4. Start apparatet med "Start".
✔ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
✔ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.
5. Når varigheten er telt ned:
   ▸ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
   ▸ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten.

1. Trykk på Varighet.
2. Endre varighet på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet.
3. Trykk på "Bruk".

Avbryte varighet

Du kan når som helst avbryte varigheten.

1. Trykk på Varighet.
2. Tilbakestill varigheten med ↺.
   Merk: Ved driftstyper som alltid krever en varighet, vil apparatet tilbakestille varigheten til den forhåndsinnstilte verdien.
3. Trykk på "Bruk".

10.2 Stille inn sluttid

Apparatet slås automatisk på og av igjen til forhåndsvalgt sluttid. Still inn en varighet og bestem når tilberedningen skal avsluttes.

Forutsetninger
- Det er stilt inn en driftstype og en temperatur eller et trinn.
- Det er stilt inn en varighet.

1. Trykk på "Slutt".
2. Forskyv klokkeslettet på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet.
   Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med ↺.
3. Start apparatet med "Start".

✔ Displayet viser starttiden. Apparatet er i ventemodus.
✔ Når starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned.
✔ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.

4. Når varigheten er telt ned:
   - ▸ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
   - ▸ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.

Endre sluttid

For at tilberedningsresultatet skal bli bra, bør du kun endre det innstilte klokkeslettet før tilberedningen har startet og varigheten har begynt å telles ned.

1. Trykk på "Stopp".
2. Trykk på "Slutt".
3. Endre klokkeslettet på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet.
4. Trykk på "Start".

Avbryte sluttid

Du kan når som helst slette det innstilte klokkeslettet.

1. Trykk på "Stopp".
2. Trykk på "Slutt".
3. Tilbakestill klokkeslettet med ↺.

Merk: Ved driftstyper som alltid krever en varighet, vil apparatet tilbakestille sluttiden til neste mulige klokkeslett.

4. Trykk på "Start".

10.3 Stille inn tidsur

Tidsuret går uavhengig av tilberedningen. Du kan stille inn tidsuret på inntil 24 timer, både når apparatet er slått på og når det er slått av. Tidsuret har et eget signal, slik at du hører om det er tidsuret eller varigheten som er telt ned.

1. Trykk på knappen 🔔.
2. Du stiller inn tidsuret ved å trykke på den aktuelle tidsverdien i displayet, f.eks. timevisningen "h" eller minuttvisningen "min".

✔ Den valgte verdien merkes i blått.

3. Still inn tidsuret med talltastaturet.
   Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med ↺.
4. Start tidsuret ved å trykke på "Start".

✔ Tidsuret teller ned.
✔ Tidsuret er fortsatt synlig i displayet selv om apparatet slås av.
✔ Når apparatet er slått på, står innstillingene for den pågående tilberedningen i displayet. Tidsuret vises på statuslinjen.
✔ Når tidsuret har telt ned, hører du et lydsignal. Det vises en melding i displayet om at tidsuret har telt ned.

Endre tidsur

Du kan når som helst endre tidsuret.

1. Trykk på knappen 🔔.
2. Trykk på "Stopp".
3. Endre tidsur.
4. Trykk på "Start".

Avbryte tidsur

1. Trykk på knappen 🔔.
2. Tilbakestill tidsuret med ↺.
3. lukkes med ✕

11 Damping

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for skålding!**
Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.
- ▸ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▸ Hold barn på avstand.

11.1 Hver gang før bruk med damp

Forsikre deg om at apparatet er tilstrekkelig forsynt med vann hver gang før bruk med damp.

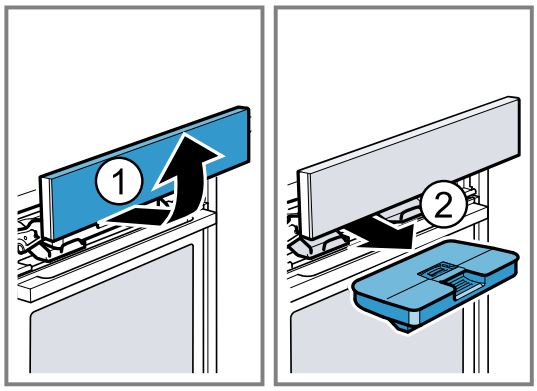
Fylle vanntanken

⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**
Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene innen i ovnsrommet (eksplodere). Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.
- ▸ Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken.
- ▸ Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

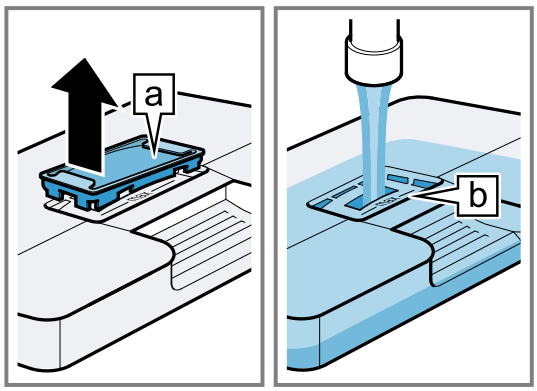
⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.
- ▸ Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt.
- ▸ Ta vanntanken ut av tanksjakten.

Forutsetning: Vannhardheten er riktig innstilt.

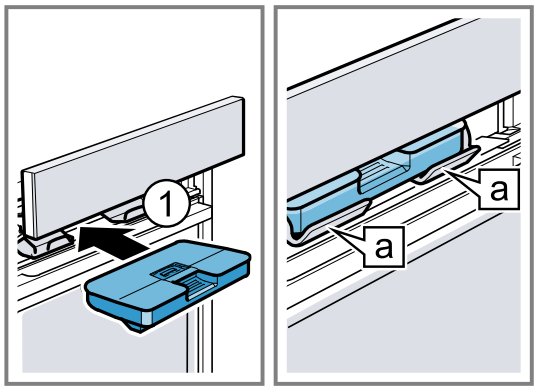
1. Trykk på ⊟.
✔ Betjeningspanelet skyves automatisk fremover.
2. Dra betjeningspanelet frem med begge hender og skyv det deretter opp, inntil det går i inngrep ①.
3. Trekk vanntanken ut av tanksjakten ②.



4. Trykk ned lokket på vanntanken langs tetningen slik at det ikke kan lekke vann ut av vanntanken.
5. Fjern dekselet [a] på vanntanken.
6. Fyll vanntanken med vann opp til merket "max" [b].



7. Sett dekselet tilbake på plass i åpningen på vanntanken.
8. Sett inn den fylte vanntanken ①. Når du gjør dette, må du passe på at vanntanken går i inngrep bak holderne [a] .



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

11.2 Innstillingsmuligheter med damp

Det er flere måter å tilberede maten på med damp.

Damptilførsel

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

Du kan kombinere damptilførselen med følgende varmetyper:

- Varmetyper →*Side 15*
  - 4D-varmluft
  - Over-/undervarme
  - Omluftsgrilling
  - Varmholding
- → *"Retter", Side 24*
- → *"Steketermometer", Side 22*

Dampstøt

Med dampstøt kan du tilføre damp målrettet med jevne mellomrom. Spesielt brød og rundstykker hever seg pent, blir sprø og får en fin farge.
Apparatet avgir damp i ovnsrommet i ca. 3 til 5 minutter. Avhengig av bruk kan du aktivere dampstøt flere ganger.

Du kan bruke dampstøt med følgende funksjoner:

- Varmetyper →*Side 15*
  - 4D-varmluft
  - Over-/undervarme
  - Omluftsgrilling
- → *"Steketermometer", Side 22*

Merk: Dampstøt må kun brukes ved ovnstemperaturer på over 120 °C.

11.3 Stille inn dampvarmetype

Merk
Vær obs på opplysningene om dampvarmetypene:

Forutsetning: Vanntanken er fylt. Dersom vanntanken går tom under tilberedningen, vises det en melding i displayet. Apparatet avbrytes.

→ *"Fylle vanntanken", Side 17*

1. Trykk på "Damping".
2. Trykk på ønsket dampvarmetype.
3. Still inn temperaturen på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet.
4. Trykk på "Varighet".
   Det må alltid angis varighet for dampvarmetyper.
5. Du endrer den forhåndsinnstilte varigheten ved å trykke på den aktuelle tidsverdien, f.eks. minuttvisningen "min" eller sekundvisningen "s".
✔ Den valgte verdien merkes i blått.
6. Still inn varighet på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet.
   Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med ↺.
7. Start apparatet med "Start".
✔ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned. På noen varmetyper, f.eks. fullSteam Plus, starter varigheten først etter oppvarmingstiden. Oppvarmingstiden avhenger av mengde og temperatur på matvarene.
✔ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.
8. Når varigheten er telt ned:
   ▸ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
   ▸ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.
9. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
   → *"Etter hver bruk med damp", Side 19*

Endre dampvarmetype

Når du endrer dampvarmetypen, tilbakestilles også de andre innstillingene.

1. Trykk på "Stopp".
2. Trykk på ←.
3. Trykk på ønsket dampvarmetype.
4. Still inn prosessen på nytt og start apparatet med "Start".

Endre temperatur

Etter at du har startet tilberedningen, kan du endre temperaturen når som helst.

1. Trykk på temperaturen.
2. Endre temperatur på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet.
3. Trykk på "Bruk".

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten.

1. Trykk på Varighet.
2. Endre varighet på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet.
3. Trykk på "Bruk".

11.4 Stille inn damptilførsel

Forutsetninger

- Vær obs på opplysningene for de respektive driftstypene.
  → *"Innstillingsmuligheter med damp", Side 18*
- Vanntanken er fylt. Dersom vanntanken går tom under tilberedningen, vises det en melding i displayet. Apparatet fortsetter å gå uten tilførsel av damp.
  → *"Fylle vanntanken", Side 17*

1. Trykk på ønsket driftstype.
2. Gjør innstillinger for driftstypen, f.eks. varmetype og temperatur.
3. Trykk på "Damptilførsel".
4. Trykk på ønsket damptrinn.

Damptrinn	Damptilførsel
1	Lav
2	Middels
3	Kraftig

5. Start apparatet med "Start".
✔ Apparatet begynner å varmes opp.
✔ Displayet viser innstillingsverdiene og hvor lenge prosessen har pågått hittil.
6. Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.
7. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
   → *"Etter hver bruk med damp", Side 19*

Endre damptilførsel

Du kan når som helst endre eller deaktivere damptilførselen.

1. Trykk på damptrinn.
2. Endre eller deaktivere damptilførselen.
3. Trykk på "Bruk".

11.5 Stille inn dampstøt

Forutsetninger

- Vær obs på opplysningene for de respektive driftstypene.
  → *"Innstillingsmuligheter med damp", Side 18*
- Vanntanken er fylt. Dersom vanntanken går tom under tilberedningen, vises det en melding i displayet. Apparatet avbrytes.
  → *"Fylle vanntanken", Side 17*

1. Trykk på ønsket driftstype.
2. Gjør innstillinger for driftstypen, f.eks. varmetype og temperatur.
3. Trykk på "Dampstøt".
4. Start apparatet.
5. Trykk på "Dampstøt" på ønsket tidspunkt.
   Ikke bruk dampstøtet før apparatet er varmet helt opp.
✔ Apparatet varmer opp vannet.
6. Trykk en gang til på "Dampstøt" når vannet er varmet opp.
   Merk: Hvis hurtigoppvarming » er aktivert, kan dampstøtet først utløses når hurtigoppvarmingen er avsluttet.
✔ Dampstøtet utløses, og apparatet avgir damp i ovnsrommet i ca. 3 til 5 minutter.
✔ Når dampstøtet er avsluttet, går tilberedningen videre som normalt. Avhengig av tilberedning kan dampstøtet utløses på nytt ved behov.
7. Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.
8. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
   → *"Etter hver bruk med damp", Side 19*

Avbryte dampstøt

Du kan når som helst avbryte dampstøt.

1. Trykk på +.
2. Trykk på "Dampstøt".
3. Trykk på "Bruk".
✔ Tilberedningen fortsetter uten dampstøt.

11.6 Etter hver bruk med damp

Tørk apparatet hver gang du har brukt damp.

Merk: Det kan være kalkrester i ovnsrommet etter tilberedning med damp. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Du kan fjerne kalkrestene med varmt vann eller med en klut dyppet i eddik. Se opplysninger om rengjøring.
→ *"Rengjøring og pleie", Side 30*

Tøm vanntanken

⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.
- Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt.
- Ta vanntanken ut av tanksjakten.

OBS
Dersom vanntanken tørkes i varmt ovnsrom, vil den få skader.
- Ikke tørk vanntanken i varmt ovnsrom.

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.
- Ikke vask vanntanken i oppvaskmaskin.

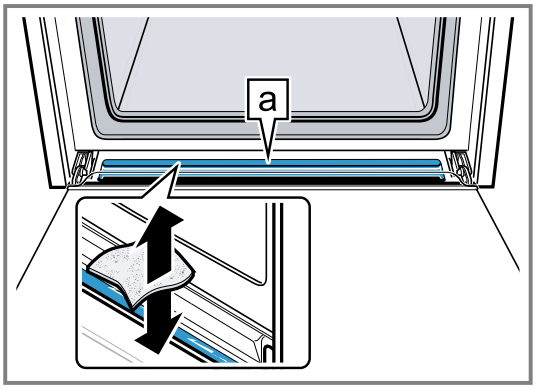
- Rengjør vanntanken med en myk klut og vanlig oppvaskmiddel.

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

Tørke drypprennen

⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
Apparatet blir varmt under bruk.
- La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

Forutsetning: Ovnsrommet er avkjølt.
1. Åpne apparatdøren.
2. **Merk:** Drypprennen [a] er under ovnsrommet.



3. Sug opp vannet i drypprennen [a] med en svampklut, og tørk forsiktig av rennen.

Tørke ovnsrommet

Tørk ovnsrommet hver gang du har brukt dampfunksjonen.
- Du kan tørke ovnsrommet for hånd eller bruke tørkefunksjonen.
→ *"Tørkefunksjon", Side 34*

12 Mikrobølgefunksjon

Med mikrobølgefunksjonen kan du tilberede, varme, steke eller tine maten spesielt raskt.

12.1 Kokekar og tilbehør ved bruk av mikrobølgefunksjon

For å varme opp matvarene jevnt og ikke skade apparatet må du kun bruke egnede kokekar og tilbehør.
Følg anvisningene fra produsenten av kokekaret.
Dersom annet ikke er oppgitt, skal kokekar og tilbehør settes inn i høyde 2.

Kokekar som er egnet for mikrobølgeovn

Kokekar av ildfast og mikrobølgekompatibelt materiale:
- Glass
- Glasskeramikk
- Porselen
- Temperaturbestandig plast
- Helglasert keramikk uten riper
- Servise
  Servise med gull- eller sølvpynt må kun brukes dersom produsenten garanterer at det egner seg for mikrobølger.
- Medfølgende rist
  Plater, f.eks. universalpannen eller bakeplaten, kan slå gnister og egner seg ikke til ren mikrobølgebruk.

Disse materialene slipper mikrobølgene igjennom og tar ikke skade av det.

Kokekar som ikke er egnet for mikrobølgeovn

Merk: Vær obs på informasjon om hvordan du unngår materielle skader.
→ *"Mikrobølgefunksjon", Side 7*

- Kokekar og stekeformer av metall

Metall er ugjennomtrengelig for mikrobølger. Maten blir ikke varm eller varmes bare så vidt. Metall kan slå gnister ved bruk av kun mikrobølgefunksjon.

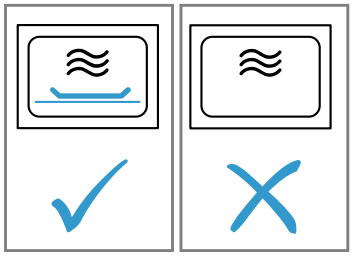
Kokekar ved bruk av mikrobølgefunksjon i tillegg til annen driftstype

Dersom du kobler inn mikrobølgefunksjonen i tillegg til en annen driftstype, er det i tillegg til mikrobølgekompatible kokekar og tilbehør også mulig med metall:
- Kokekar og stekeformer av metall
  Metall må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.
  Sett alltid stekeformer og kokekar i metall på den medfølgende risten.
- Tilbehør som følger med:
  Rist
  Universalpanne
  Stekebrett

Teste om kokekar er egnet for bruk med mikrobølgefunksjonen

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

OBS
Dersom apparatet brukes uten mat i ovnsrommet vil dette føre til overbelastning.
- Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar.



⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
De tilgjengelige delene blir svært varme under drift.
- ▸ Ta aldri på de varme delene.
- ▸ Hold barn på avstand.

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

12.2 Innstillingsmuligheter for mikrobølgefunksjon

Du kan bruke mikrobølgefunksjonen for seg eller i kombinasjon med en annen driftstype.

Bruk av kun mikrobølgefunksjon

De elektromagnetiske mikrobølgene genererer energi som omgjøres til varme i f.eks. matvarer.
For å unngå kondensat vil apparatet automatisk koble inn et ekstra varmeelement ved mikrobølgeeffektene 600 watt og "Boost". Ovnsrommet og tilbehøret blir varmt. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dette.
Du kan deaktivere denne automatiske tørkefunksjonen i grunninnstillingene.
→ *"Grunninnstillingene", Side 27*

⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
Tørkefunksjonen på de høyeste trinnene ved ren mikrobølgebruk kobler automatisk inn et ekstra varmeelement og varmer opp ovnsrommet.
- ▸ Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres.
- ▸ Hold barn på avstand.

Mikrobølgefunksjon som tilleggsfunksjon

Når du kombinerer annen driftstype med mikrobølgefunksjonen, forkortes tilberedningstiden for matvarene.

Du kan kombinere mikrobølgefunksjonen med følgende varmetyper:
- Varmetyper →*Side 15*
  - 4D-varmluft
  - Over-/undervarme
  - Omluftsgrilling
  - Grill, stor flate
  - Grill, liten flate
- → *"Retter", Side 24*
- → *"Steketermometer", Side 22*
- → *"Luftefunksjon Crisp Finish", Side 22*

Mulig mikrobølgeeffekt i kombinasjon med en driftstype er:
- 90 watt
- 180 watt
- 360 watt

12.3 Innstilling av mikrobølgefunksjon

Merk
Pass på at mikrobølgefunksjonen brukes forskriftsmessig:
- → *"Sikkerhet", Side 2*
- → *"Unngå materielle skader", Side 6*
- → *"Mikrobølgeeffekter", Side 12*
- → *"Kokekar og tilbehør ved bruk av mikrobølgefunksjon", Side 20*

1. Trykk på "Mikrobølgefunksjon".
   - ▸ Eller velg mikrobølgefunksjonen direkte med knappen .
2. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
3. Trykk på "Varighet".
   Ved bruk av mikrobølgefunksjon må det alltid angis en varighet.
4. Du endrer den forhåndsinnstilte varigheten ved å trykke på den aktuelle tidsverdien, f.eks. minuttvisningen "min" eller sekundvisningen "s".

✔ Den valgte verdien merkes i blått.

5. Still inn varighet på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet .
   Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med .
6. Start apparatet med "Start".

✔ Mikrobølgefunksjonen starter, og varigheten telles ned. På maksimal mikrobølgeeffekt "Boost" vises effektreduksjonen i displayet.
→ *"Mikrobølgeeffekter", Side 12*

✔ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.

7. Når varigheten er telt ned:
   - ▸ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
   - ▸ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med .
8. Dersom du har deaktivert tørkefunksjonen for mikrobølgefunksjonen i grunninnstillingene og det har dannet seg kondens i ovnsrommet, må du tørke ovnsrommet.
   → *"Tørkefunksjon", Side 34*

Merk: Hvis du åpner ovnsdøren mens apparatet er i bruk, stanser tilberedningen. Dersom du lukker apparatdøren, må du fortsette prosessen. Dersom du har endret grunninnstillingen for dette, må du passe på at mikrobølgefunksjonen ikke fortsetter å gå uten maten.
→ *"Grunninnstillingene", Side 27*

Endre mikrobølgeeffekt

Du kan når som helst endre mikrobølgeeffekt.

1. Trykk på mikrobølgeeffekten.
2. Endre mikrobølgeeffekt.
3. Trykk på "Bruk".

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten.

1. Trykk på Varighet.
2. Endre varighet på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet .
3. Trykk på "Bruk".

12.4 Stille inn mikrobølgefunksjon som tilleggsfunksjon

Merk
Pass på at mikrobølgefunksjonen brukes forskriftsmessig:
- → *"Sikkerhet", Side 2*
- → *"Unngå materielle skader", Side 6*
- → *"Mikrobølgeeffekter", Side 12*
- → *"Kokekar og tilbehør ved bruk av mikrobølgefunksjon", Side 20*

Forutsetning: Vær obs på opplysningene for de respektive driftstypene.

→ *"Innstillingsmuligheter for mikrobølgefunksjon", Side 21*

1. Trykk på ønsket driftstype.
2. Gjør innstillinger for driftstypen, f.eks. varmetype og temperatur.
3. Trykk på "Mikrobølgefunksjon i tillegg" ≋.
4. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
5. Trykk på "Varighet" og still inn varighet.
6. Start apparatet med "Start".

✔ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.

✔ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.

7. Når varigheten er telt ned:
   - ▸ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
   - ▸ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.

Endre mikrobølgefunksjon som tilleggsfunksjon

Du kan når som helst endre eller deaktivere mikrobølgefunksjonen som tilleggsfunksjon.

1. Trykk på mikrobølgeeffekten.
2. Endre eller deaktiver mikrobølgeeffekten.
3. Trykk på "Bruk".

13 Luftefunksjon "Crisp Finish"

Luftefunksjonen "Crisp Finish" trekker fuktighet ut av ovnsrommet slik at rettene blir sprøere.
Varm damp som kan strømme ut når du åpner apparatdøren, reduseres.

13.1 Egnede varmetyper for luftefunksjon

Det er kun bestemte varmetyper som egner seg for luftefunksjonen.

Du kan bruke luftefunksjonen til disse varmetypene:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Intensivvarme
- Pizzatrinn
- Omluftsgrilling

13.2 Stille inn luftefunksjon

Du kan når som helst legge til luftefunksjonen, også etter at du har startet tilberedningen i ovnen.

1. Still inn en egnet varmetype og en temperatur.
   Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og legge til luftefunksjonen.
   Dampfunksjonen kan ikke kombineres med luftefunksjonen.
2. Trykk på "Crisp Finish".

✔ I flisen står "På".

3. Start apparatet med "Start".

✔ Apparatet begynner å varmes opp.

✔ Displayet viser innstillingsverdiene.

4. Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.

Merk: Mens apparatet går, kan det forekomme økt viftestøy.

Avbryte luftefunksjonen

Du kan når som helst slå av viftefunksjonen.

- ▸ Trykk på "Crisp Finish".

✔ Display viser "Av" ved "Crisp Finish".

✔ Apparatet fortsetter å gå uten luftefunksjonen.

14 Steketermometer

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

14.1 Varmetyper som egner seg med steketermometer

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

Du kan bruke steketermometeret på disse varmetypene:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Undervarme
- Skånsom over-/undervarme
- Skånsom varmluft
- Omluftsgrilling
- Pizzatrinn
- Varmholding
- Intensivvarme
- Langtidssteking
- Oppvarming

14.2 Slik stikker du inn steketermometeret

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

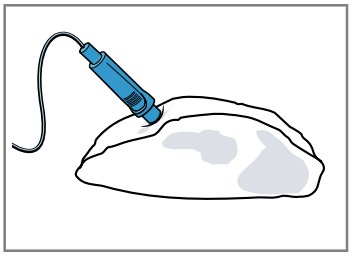
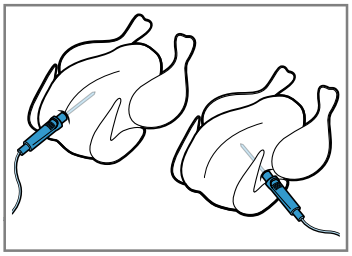
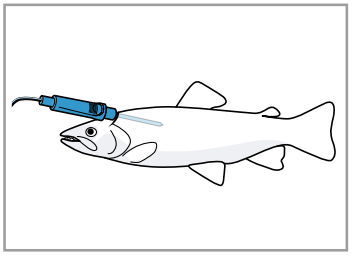
⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**
Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade.
- ▸ Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

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

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**
Steketermometeret er spist.
- ▸ Vær forsiktig når du håndterer steketermometeret.

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.  **Merk:** Dersom stekevaren skal snus, må du stikke inn steketermometeret på siden av den slik at det ikke trenger å tas ut når du skal snu stekevaren.
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 brystsiden ned på risten.
Fisk	Ved hel fisk skal steketermometeret stikkes inn så langt det går bak fiskehodet, i retning av de midtre finnene.  Legg fisken i svømmestilling på risten, uten å snu den. Bruk f.eks. en halv potet som støtte.

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

Merk: Ikke ta ut steketermometeret når du skal snu stekevaren. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd stekevaren.

14.3 Stille inn steketermometer

Du kan stille inn en kjernetemperatur på mellom 30 °C og 99 °C.

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

1. Trykk på "Varmetyper".
2. Trykk på ønsket varmetype.
3. Still inn ovnstemperatur på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet ▦.
   Ovnstemperaturen må være stilt inn minst 10 °C høyere enn kjernetemperaturen.
   Ikke still inn høyere ovnstemperatur enn 250 °C.
4. Trykk på "Steketermometer".
5. Still inn kjernetemperatur på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet ▦.
   Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med ↺.
6. Start apparatet med "Start".

✔ Apparatet begynner å varmes opp.
✔ Displayet viser innstillingsverdiene og hvor lenge prosessen har pågått hittil.
✔ Når kjernetemperaturen er nådd, hører du et lydsignal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført. Apparatet slutter å varme. Ved varmetypen Langtidssteking fortsetter apparatet å varme.

7. ⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
   Ovnsrommet, tilbehøret og steketermometeret blir svært varme.
   - ▸ Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør og steketermometer ut av ovnen.

   Når kjernetemperaturen er nådd:
   - ▸ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
   - ▸ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.
   - ▸ Trekk ut steketermometeret fra kontakten i ovnsrommet.
   - ▸ Trekk ut steketermometeret fra stekevaren og ta det ut av ovnsrommet.

Tips
- ▪ Du kan også kombinere steketermometeret med en annen driftstype, f.eks.:
  – → *"Damping", Side 17*
  – → *"Mikrobølgefunksjon", Side 20*

– → *"Retter", Side 24*
- Du kan også bruke steketermometeret uten å stille inn noen kjernetemperatur. Dermed kan du lese av stekevarenes kjernetemperatur i displayet og avslutte stekingen manuelt ved behov.

Endre temperatur

Etter at du har startet stekeovnen, kan du når som helst endre ovnstemperatur og kjernetemperatur.

1. Trykk på ovnstemperaturen eller kjernetemperaturen.
2. Endre temperaturen på innstillingslinjen eller direkte på talltastaturet ▦.
3. Trykk på "Bruk".

Endre varmetype

Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

1. Trykk på "Stopp".
2. Trykk på ←.
3. Trykk på ønsket varmetype.
4. Still inn prosessen på nytt og start apparatet med "Start".

14.4 Kjernetemperatur for diverse matvarer

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

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

Svinekjøtt	**Kjernetemperatur i °C**
Svinenakke	85 - 90
Svinefilet, rosa	62 - 70
Svinerygg, gjennomstekt	72 - 80

Oksekjøtt	**Kjernetemperatur i °C**
Oksefilet eller roastbiff, rå	45 - 52
Oksefilet eller roastbiff, rosa	55 - 62
Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt	65 - 75

Kalvekjøtt	**Kjernetemperatur i °C**
Kalvestek eller bog, mager	75 - 80
Kalvestek, bog	75 - 80
Kalveknoke	85 - 90

Lammekjøtt	**Kjernetemperatur i °C**
Lammelår, rosa	60 - 65
Lammelår, gjennomstekt	70 - 80
Lammerygg, rosa	55 - 60

Fisk	**Kjernetemperatur i °C**
Fisk, hel	65 - 70
Fiskefilet	60 - 65

Annet	**Kjernetemperatur i °C**
Kjøttpudding, alle typer kjøtt	80 - 90
Oppvarming av mat	65 - 75

15 Retter

Driftstypen "Retter" hjelper deg med å tilberede diverse retter og velger automatisk de optimale innstillingene.

15.1 Kokekar til retter

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

Kokekar av følgende materiale er uegnet:
- Lyst, skinnende aluminium
- Uglasert leire
- Plast eller plasthåndtak

Merk: Ved enkelte retter vil apparatet slå på mikrobølgefunksjonen i tillegg. I displayet får du beskjed om å bruke kokekar som egner seg til mikrobølgefunksjonen.
→ *"Kokekar og tilbehør ved bruk av mikrobølgefunksjon", Side 20*

15.2 Innstillingsmuligheter for rettene

For at rettene skal tilberedes optimalt, bruker apparatet diverse innstillinger, alt etter rett.
I displayet ser du hvilke innstillinger som brukes. Du kan tilpasse bestemte innstillinger. Følg anvisningene i displayet.

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

Tips og merknader om innstillingene

Når du stiller inn en rett, viser displayet relevant informasjon for denne retten, f.eks.:
- Passende innsettingshøyde
- Passende tilbehør eller kokekar
- Tilsetning av væske
- Tidspunkt for å snu eller røre om
  Når dette tidspunktet er nådd, hører du et lydsignal.

Du viser informasjonen ved å trykke på ⓘ. Noen meldinger vises automatisk.

Programmer

På programmene er optimal varmetype, temperatur og varighet fast forhåndsinnstilt.
For at tilberedningsresultatet skal bli optimalt, må du også stille inn vekt, tykkelse og steketrinn. Du kan kun stille inn vekten i det spesifiserte området.
Dersom annet ikke er oppgitt, stiller du inn rettens totalvekt.

Innstillingsforslag

Ved innstillingsanbefalingene er optimal varmetype fast forhåndsinnstilt.
Du kan tilpasse den forhåndsinnstilte temperaturen og varigheten.

Tilberedningstyper

På noen retter kan du velge en foretrukket tilberedningsmåte.

Ønsker du konvensjonell tilberedning, velger du en tilberedningstype med følgende verdi:
- klassisk

Retter med steketermometer
Ved noen retter kan du også bruke steketermometeret .

Velg en tilberedningstype som inneholder følgende verdi:
- nøyaktig på graden

Du kan tilpasse temperaturen og kjernetemperaturen.
→ *"Steketermometer", Side 22*
Retter med damp
På noen retter kan du velge en tilberedningsmåte med damp . Rettene tilberedes skånsomt.

Ønsker du tilberedning med dampfunksjon, velger du en tilberedningstype med følgende verdier:
- mør og saftig
  mør og sprø
- saftig
  saftig og luftig
- ekstra luftig
  ekstra luftig og glinsende
- glinsende og sprø
  gyllen og sprø
- som nystekt
  som nylaget
- skånsom

Se informasjon om bruk av damp.
→ *"Damping", Side 17*
Retter med mikrobølgefunksjon
På noen retter kan du velge en tilberedningsmåte med mikrbølgefunksjon ≋. Da blir steketiden kortere.

Velg en tilberedningstype med følgende verdier:
- hurtigere
- skånsom og hurtig

Se informasjon om bruk av mikrobølgefunksjonen.
→ *"Mikrobølgefunksjon", Side 20*

15.3 Oversikt over rettene

Når du åpner en driftstype, ser du hvilke retter du har til rådighet på apparatet. Rettene avhenger av hvordan apparatet er utstyrt.
Rettene er sortert etter kategori og type rett.

Merk: I grunninnstillingene kan du stille inn regionale varianter av de rettene som vises.
→ *"Grunninnstillingene", Side 27*

Kategori	Retter
Kake	Kaker i form Kaker på stekebrett Småbakst Småkaker
Brød, rundstykker	Brød Rundstykker
Pizza, krydret bakverk	Pizza Krydrede kaker, quiche
Gratenger, suffléer	Grateng, krydret, fersk, kokte ingredienser Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy Lasagne, fersk Lasagne, kald Grateng, søt, fersk Smuldrepai med frukt Sufflé i porsjonsformer Yorkshire-pudding
Fjærkre	Kylling And, gås Kalkun
Kjøtt	Svinekjøtt Oksekjøtt Kalvekjøtt Lammekjøtt Viltkjøtt Kjøttretter
Fisk	Fisk, hel Fiskefilet
Dypfryste produkter	Pizza Rundstykker Gratenger Potetprodukter Fjærkre, fisk
Tilbehør, grønnsaker	Grønnsaker Poteter Ris Korn
Oppvarming, steking	Grønnsaker Meny Bakst Tilbehør
Opptining av matvarer	Brød, rundstykker Kake Kjøtt, fjærkre Fisk

15.4 Stille inn matrett

1. Trykk på "Retter".
2. Trykk på ønsket kategori.
3. Trykk på ønsket type mat.
4. Trykk på ønsket rett.
   Tips: På noen retter kan du velge en foretrukket tilberedningsmåte.
   → *"Innstillingsmuligheter for rettene", Side 24*

✔ Displayet viser innstillingene for retten.

5. Tilpass innstillingene ved behov.
   Alt etter rett kan du kun tilpasse bestemte innstillinger.
   → *"Innstillingsmuligheter for rettene", Side 24*
6. For å få opplysninger f.eks. om tilbehør og innsettingshøyde trykker du på ⓘ.
7. Start apparatet med "Start".

✔ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.

✔ Ved retter med bakesensor eller ved bruk med steketermometer (avhengig av apparatutstyr) vises ingen varighet. Displayet viser innstillingsverdiene og hvor lenge prosessen har pågått hittil. Hvis apparatet er koblet til Home Connect, vises det for noen retter en anslått resterende tid.

✔ Når retten er ferdig, hører du et lydsignal. Apparatet slutter å varme.

8. Når varigheten er telt ned:
   - ▸ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
   - ▸ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.

15.5 Automatisk utkoblingsfunksjon

Den automatiske utkoblingsfunksjonen Auto off gjør at du kan ta det med ro når du steker og baker.
Når tilberedningen er ferdig, slutter apparatet automatisk å varme.
For å få et optimalt tilberedningsresultat bør du ta retten ut av ovnsrommet med en gang den er ferdig.

16 Favoritter

I favoritter kan du lagre innstillingene dine og bruke dem igjen.

Merk: Alt etter apparattype / apparatets programvareversjon må du først laste ned denne funksjonen på apparatet ditt. Du får informasjon om dette i Home Connect-appen.

16.1 Lagre favoritter

Du kan lagre opptil 30 forskjellige driftstyper som favoritter.

1. Trykk på ☆ ved siden av navnet på driftstypen.
2. Ved behov kan du endre navnet på favoritten med tastaturet på displayet.
3. Trykk på "Bruk".

16.2 Velge favoritter

Når du har lagret favoritter, kan du velge dem som innstillinger for bruk.

1. Trykk på "Favoritter".
2. Trykk på ønsket favoritt.
3. Ved behov kan du endre innstillingene.
4. Start apparatet med "Start".

✔ Displayet viser innstillingsverdiene.

Merk
Vær obs på opplysningene om de forskjellige driftstypene:

- → *"Damping", Side 17*
- → *"Mikrobølgefunksjon", Side 20*
- → *"Luftefunksjon Crisp Finish", Side 22*
- → *"Steketermometer", Side 22*

16.3 Endre favoritter

Du kan når som helst endre de lagrede favorittene.

1. Trykk på "Favoritter".
2. Trykk på ønsket favoritt.
3. Trykk på ✎ ved siden av navnet på favoritten.
4. Endre innstillingene eller navnet på favoritten.
5. Bekreft endringen.

Sortere favoritter

1. Trykk på "Favoritter".
2. Trykk på ✎ ved siden av navnet "Favoritter".
3. Hold fingeren på flisen for ønsket favoritt og dra den til en annen posisjon.

Slette favoritter

1. Trykk på "Favoritter".
2. Trykk på ★ ved ønsket favoritt.
3. Bekreft slettingen.

17 Barnesikring

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

17.1 Aktivere barnesikringen

Du kan aktivere barnesikringen både når apparatet er slått av og på.

- ▸ Du aktiverer barnesikringen ved å holde 🔒 inne i ca. 4 sekunder.

✔ I displayet vises en bekreftelsesmelding.

✔ Betjeningspanelet er sperret. Apparatet kan kun slås av med ⏻.

✔ Symbolet 🔒 lyser.

17.2 Deaktivere barnesikringen

Du kan når som helst deaktivere barnesikringen.

- ▸ Du deaktiverer barnesikringen ved å holde ⚿ inne i ca. 4 sekunder.
- ✔ I displayet vises en bekreftelsesmelding.

18 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

18.1 Oversikt over grunninnstillingene

Her finner du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene. Grunninnstillingene avhenger av apparatets utstyr.
Mer informasjon om de enkelte grunninnstillingene får du i displayet med ⓘ.

Grunnleggende innstillinger	**Valg**
Språk	Se utvalget på apparatet
Home Connect	Koble opp stekeovnen til en mobil enhet og fjernstyr den. → *"Home Connect ", Side 28*
Klokkeslett	Klokkeslett i 24-timers format
Dato	Dato i formatet DD.MM.ÅÅÅÅ

Display	**Valg**
Lysstyrke	▪ Trinn 1, 2, 3, 4 og 5 [1]
Standby-indikator	▪ På, en viss tid ▪ På (denne innstillingen øker strømforbruket) ▪ Av [1]
Klokke	▪ Digital + dato [1] ▪ Digital ▪ Analog + dato ▪ Analog
Justering	▪ Horisontal og vertikal justering av displayet

Lyd	**Valg**
Tastelyd	▪ På [1] ▪ Av
Volum	▪ Trinn 1, 2, 3, 4 og 5 [1]
Signaltone	▪ Svært kort varighet ▪ Kort varighet ▪ Middels varighet [1] ▪ Lang varighet

Apparatinnstillinger	**Valg**
Etterutlufting med viften	▪ Minimal ▪ Anbefalt [1] ▪ Lang ▪ Ekstra langt
Belysning	▪ På ved tilberedning og åpning av døren [1] ▪ Kun ved åpning av døren ▪ Alltid av

Apparatinnstillinger	**Valg**
Forhåndsinnstilt mikrobølgeeffekt	▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ Boost [1]
Fortsett med mikrobølgefunksjon	▪ På ▪ Av [1]
Tørking ved bruk av mikrobølgefunksjon	▪ På [1] ▪ Av
Vannets hardhetsgrad	▪ 4 (meget hardt) [1] ▪ 3 (hardt) ▪ 2 (middels) ▪ 1 (mykt) ▪ 0 (avherdet)
Høyde over havet	Hvis kalibreringen foregår automatisk, forsvinner denne grunninnstillingen. ▪ 0 m–300 m ▪ 300m - 600m ▪ 600m - 900m ▪ 900m - 1200m ▪ 1200m - 1500m ▪ 1500m - 1800m ▪ 1800m - 2100m ▪ Høyde over havet ukjent [1] (Kalibrering nødvendig)

Personalisering	**Valg**
Merkelogo	▪ Vis [1] ▪ Ikke vis
Modus når apparatet slås på	▪ Hovedmeny [1] ▪ Varmetyper ▪ Mikrobølgefunksjon ▪ Damping ▪ Retter ▪ Favoritter
Forløpt tilberedningstid	▪ Vis [1] ▪ Ikke vis
Mikrobølgestekebrett	▪ På [1] ▪ Av
Retter	▪ Alle [1] ▪ Ikke svinekjøtt ▪ Kun kosher
Regionale retter	▪ Alle [1] ▪ Europeiske retter ▪ Britiske retter

[1] Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Personalisering	Valg
Barnesikring	▪ Dørlås og tastelås ▪ Kun tastelås [1] ▪ Deaktivert
Automatisk hurtigoppvarming	▪ På [1] ▪ Av

Fabrikkinnstillinger	Valg
Fabrikkinnstillinger	▪ Gjenopprett
Apparatinformasjon	▪ Apparatinformasjon

18.2 Endring av grunninnstillingene

1. Trykk på ⚙ på statuslinjen.
2. Trykk på ønsket grunninnstillingsområde.
3. Trykk på ønsket grunninnstilling.
4. Trykk på ønsket valg for grunninnstilling.

✔ Endringen tas i bruk direkte ved de fleste grunninnstillinger.

5. Du endrer flere grunninnstillinger ved å gå tilbake med ← og velge en annen grunninnstilling.
6. Du går ut av grunninnstillinger ved å gå til hovedmenyen med ✕ eller ved å slå av apparatet med ⏻.

✔ Endringene er lagret.

Merk: Etter strømbrudd vil endringene av grunninnstillingene være lagret.

19 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: 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.

19.1 Konfigurere Home Connect-appen

1. Installer Home Connect-appen på den mobile enheten.
2. Start Home Connect-appen og sett opp tilgang for Home Connect.
   Home Connect-appen leder deg gjennom hele registreringsprosessen.

19.2 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

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

1. Skann den følgende QR-koden.

   Via QR-koden kan du installere Home Connect-appen og koble til apparatet.
2. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

19.3 Home Connect-innstillinger

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

Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
Home Connect-assistent	Start assistent Koble fra forbindelsen	Ved hjelp av Home Connect-assistenten kan du koble apparatet ditt til Home Connect-appen. **Merk:** Når du bruker Home Connect-assistenten for første gang, er det kun innstillingen "Start assistent" som står til rådighet.

[1] Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
WiFi	På Av	Med WiFi kan du slå av nettverksforbindelsen til apparatet. Når du først har koblet deg til én gang, kan du deaktivere WiFi uten å miste detaljerte data. Så fort du aktiverer WiFi igjen, vil apparatet koble seg til automatisk. **Merk:** I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 watt.
Fjernstyringsstatus	Overvåkning Manuell fjernstart Permanent fjernstart	Med overvåkning kan du ikke gjøre annet enn å vise apparatets driftsstatus i appen. Hvis du bytter fra overvåkning eller permanent fjernstart til manuell fjernstart, må du aktivere fjernstart for hver gang. Du kan åpne apparatdøren innen 15 minutter etter at fjernstart er aktivert. Fjernstart blir ikke deaktivert av dette. Etter de første 15 minuttene deaktiveres den manuelle fjernstarten hvis apparatdøren åpnes. Ved permanent fjernstart kan du når som helst fjernstarte og fjernbetjene apparatet. Dersom du ofte fjernbetjener apparatet, er det hensiktsmessig å stille fjernstart på permanent.

19.4 Betjene apparatet med Home Connect-appen

Med Home Connect-appen kan du fjerninnstille og fjernstarte apparatet.

⚠ **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.

Forutsetninger
- Apparatet er slått av.
- Apparatet er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
- For at apparatet skal kunne stilles inn via appen, må manuell eller permanent fjernstart være valgt i grunninnstillingen Fjernstyringsstatus.

1. Trykk på ☞ for å aktivere manuell fjernstart.
   Bekreftelse på stekeovnen er kun nødvendig hvis du bytter fra overvåkning eller permanent fjernstart til manuell fjernstart.
   Ved permanent fjernstart trengs det ingen bekreftelse på stekeovnen.
2. Foreta en innstilling i Home Connect-appen og send den til apparatet.

Merknader
- Hvis du starter stekeovnen direkte på selve ovnen, aktiveres fjernstart automatisk. Du kan endre innstillinger via Home Connect-appen eller starte et nytt program.
- Du kan åpne apparatdøren innen 15 minutter etter at fjernstart er aktivert. Fjernstart blir ikke deaktivert av dette. Etter de første 15 minuttene deaktiveres den manuelle fjernstarten hvis apparatdøren åpnes.

19.5 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel for optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer og ekstra funksjoner og tjenester. Dette kan føre til små endringer i visningen og betjeningen av displayet.
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
- Programvareoppdateringen består av to trinn.
  – Først må den lastes ned.
  – Deretter installeres den på apparatet ditt.
- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. Programvareoppdateringer kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Installasjonen tar noen minutter. Du kan ikke bruke apparatet ditt mens installasjonen pågår.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

19.6 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*.

19.7 Personvern

Vær oppmerksom på informasjonen om personvern.

Første gang du kobler apparatet til en hjemmenettverk som er koblet til Internett, overfører apparatet ditt data i

følgende kategorier til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):
- Unik apparat-ID (består av apparatnøklene samt MAC-adressen til den monterte Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for datateknisk sikring av forbindelsen).
- Programvare- og maskinvareversjonen til apparatet ditt.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

Denne førstegangsregistreringen klargjør bruken av Home Connect-funksjonene og trengs første gang du vil bruke Home Connect-funksjonene.

Merk: Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Du finner informasjon om personvern i Home Connect-appen.

20 Rengjøring og pleie

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

20.1 Rengjøringsmidler

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 flatene på apparatet.
- ▸ Det må ikke brukes sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- ▸ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▸ Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.
- ▸ 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.

Dersom forskjellige rengjøringsmidler blandes med hverandre, kan det oppstå kjemiske reaksjoner.
- ▸ Ikke bland rengjøringsmidler.
- ▸ Alle rester av rengjøringsmiddel må fjernes helt.

Saltet i nye svampkluter kan skade overflater.
- ▸ 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 31*

Fronten på apparatet

Flate	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Rustfritt stål	▪ Bruk varmt såpevann. ▪ Spesielle rensemidler for varme flater 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	▪ Bruk 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.
Glass	▪ Bruk varmt såpevann.	Ikke bruk glassrens eller glasskrape.

Apparatdør

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Glassruter	▪ Bruk varmt såpevann. ▪ Stekeovnsrens ▪ Rustfri stålspiral	Ikke bruk glasskrape. **Tips:** Ta ut glassrutene fra døren for å få rengjort grundig. → *"Apparatdør", Side 34*
Dørdeksel	▪ Av rustfritt stål: Rensemiddel for rustfritt stål ▪ Av plast: Varmt såpevann	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. **Tips:** Ta av dørdekselet for å få rengjort grundig. → *"Apparatdør", Side 34*
Innvendig dørramme i rustfritt stål	▪ Rensemiddel for rustfritt stål	Misfargninger lar seg fjerne med stålrens. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Dørhåndtak	▪ Bruk varmt såpevann.	For at du skal unngå flekker som ikke lar seg fjerne, må du umiddelbart fjerne avkalkningsmiddel som havner på overflatene.

Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Emaljerte flater	▪ Bruk varmt såpevann. ▪ Eddikvann ▪ Stekeovnsrens ▪ Rustfri stålspiral	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. La apparatdøren stå åpen etter rengjøringen slik at ovnsrommet tørker. **Merknader** ▪ Bruk helst rengjøringsfunksjonen. → *"Rengjøringsfunksjon Pyrolyse activeClean", Side 32* ▪ 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.
Stiger	▪ Bruk varmt såpevann. ▪ Rustfri stålspiral	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. **Merk:** Ta ut stigene for å få rengjort grundig. → *"Stiger", Side 36*
Uttrekkssystem	▪ Varmt såpevann	Bruk børste på kraftig smuss. For at smørefettet ikke skal fjernes, bør uttrekksskinnene rengjøres mens de er skjøvet inn. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. **Merk:** Ta ut uttrekkssystemet for å få rengjort grundig. → *"Stiger", Side 36*
Tilbehør	▪ Bruk varmt såpevann. ▪ Stekeovnsrens ▪ Rustfri stålspiral	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. Emaljert tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.
Vanntank	▪ Varmt såpevann	Skyld grundig i rent vann for å fjerne såperester etter rengjøringen. La vanntanken tørke med åpent lokk etter rengjøringen. Tørk tetningen i lokket. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Steketermometer	▪ Varmt såpevann	Bruk børste på kraftig smuss. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

20.2 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.
→ *"Rengjøringsmidler", Side 30*

1. Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.
   - ▸ På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.
     → *"Egnede rengjøringsmidler", Side 30*
2. Tørk av med en myk klut.

21 Rengjøringsfunksjon "Pyrolyse activeClean"

Med rengjøringsfunksjonen "Pyrolyse activeClean" 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. 3,9 - 4,8 kilowatt-timer.

21.1 Klargjøre apparatet for rengjøringsfunksjonen

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

⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**
Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.
- Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.
- Dersom det kommer røyk, må apparat slås av, eller støpselet må trekkes ut og døren må holdes lukket, slik at eventuelle flammer kveles.

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr ved bruk av rengjøringsfunksjonen.
- Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss alltid fjernes fra ovnsrommet.
- Ikke la tilbehøret rengjøres samtidig.

Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.
- Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. 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 vanntanken ut av apparatet.
2. Ta tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet.
   Du kan også rengjøre stigene og uttrekkene i samme slengen.
   Tips: Fjern også stigene for å spare energi og for å oppnå et bedre rengjøringsresultat i ovnsrommet.
   → *"Stiger", Side 36*
3. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet og stigene.
   Grovt smuss kan brenne seg fast og dermed bli enda vanskeligere å fjerne.
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 helt tomt, bortsett fra stigene.

21.2 Stille inn rengjøringsfunksjon

Luft ut kjøkkenet så lenge rengjøringsfunksjonen kjører.

⚠ **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 32*
1. Trykk på "Rengjøring".
2. Trykk på "Pyrolyse activeClean".
3. Trykk på "Trinn" og still inn rengjøringstrinn.

Rengjøringstrinn	Rengjøringsgrad	Varighet i timer
1	Lett	Ca. 2:15
2	Høy	Ca. 2:30

   Varigheten kan ikke endres.
   Du kan forskyve klokkeslettet for når prosessen skal være ferdig.
   → *"Stille inn sluttid", Side 17*
4. Trykk på "Start".
✔ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til rengjøringsfunksjonen.
5. Bekreft meldingen.
✔ Rengjøringsfunksjonen starter, og varigheten telles ned.
✔ Av hensyn til sikkerheten låses apparatdøren automatisk fra en bestemt temperatur i ovnsrommet. I displayet vises .
✔ Når rengjøringsfunksjonen er ferdig, høres et lydsignal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.
6. Slå av apparatet med .
7. .
   → *"Gjøre apparatet klart til bruk etter rengjøringsfunksjonen", Side 33*

Avbryte rengjøringsfunksjonen

Etter start kan du ikke lenger stoppe eller endre rengjøringsfunksjonen.
- Du avbryter rengjøringsfunksjonen ved å slå av apparatet med .

21.3 Gjøre apparatet klart til bruk etter rengjøringsfunksjonen

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern askerester fra ovnsrommet, stigene og fra området rundt apparatdøren.
   → *"Rengjøring og pleie", Side 30*
3. Trekk uttrekkene ut og skyv dem inn igjen flere ganger.
   Mens rengjøringsfunksjonen kjører, kan det oppstå misfargninger på uttrekkene. Disse misfargningene begrenser ikke apparatets funksjonsdyktighet.
4. Fjern hvitt belegg med sitronsyre.
   Merk: Dersom det er for grovt smuss, kan det oppstå hvitt belegg på emaljeflatene. Disse matrestene er uproblematiske. Belegget begrenser ikke apparatets funksjonsdyktighet.

Merk: Under rengjøringsfunksjonen oppstår det misfarging på rammene på innsiden av apparatdøren eller på andre dørdeler av rustfritt stål. Disse misfargningene begrenser ikke apparatets funksjonsdyktighet. Misfargingene kan fjernes med et rensemiddel for rustfritt stål.

22 Rengjøringshjelp "humidClean"

Rengjøringshjelpen "humidClean" er et raskt alternativ til å rengjøre ovnsrommet innimellom. Rengjøringshjelpen bløter opp smuss ved fordampning av såpevann. Etterpå er det lettere å fjerne smusset.

22.1 Stille inn 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.

Merk: Stekeovnslampen lyser ikke under rengjøringshjelpen.

Forutsetning: Ovnsrommet må være helt avkjølt.
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. Trykk på "Rengjøring".
4. Trykk på "humidClean".
   Varigheten kan ikke endres.
5. Trykk på "Start".

✔ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til rengjøringshjelpen.

6. Bekreft meldingen.

✔ Rengjøringshjelpen starter, og varigheten telles ned.
✔ Når rengjøringshjelpen er avsluttet, hører du et lydsignal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.

7. Slå av apparatet med ⏻.
8. .
   → *"Rengjøre ovnsrommet etter rengjøringshjelpen", Side 33*

22.2 Rengjøre ovnsrommet etter rengjøringshjelpen

OBS
Hvis det er fuktighet i ovnsrommet over lengre tid, oppstår det korrosjon.
- Etter bruk av hjelp til rengjøring tørker du av ovnsrommet og lar det tørke helt.

1. La apparatet avkjøles.
2. Tørk opp vannrestene i ovnsrommet med en svampklut som tar opp mye vann.
3. Glatte emaljeflater 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.
4. Fjern kalkrester med en klut dyppet i eddik og tørk over med rent vann etterpå.
5. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
6. For å la ovnsrommet tørke helt lar du apparatdøren stå åpen i ca. 1 time, eller du bruker funksjonen "Tørking".
   → *"Stille inn tørking", Side 34*

23 Avkalkning

For at apparatet skal fungere som det skal, må du avkalke det med jevne mellomrom.
Hvor ofte avkalkingen må utføres, avhenger av vannhardheten og hvor mange ganger dampfunksjonen er blitt brukt. Apparatet melder fra når det kun er mulig å bruke dampfunksjonen 5 ganger til. Dersom du ikke utfører avkalkingen, kan du ikke bruke dampfunksjonen lenger.

Avkalkingen består av flere trinn og tar ca. 70–95 minutter:
- Avkalking (ca. 55–70 minutter)
- Første skylling (ca. 8 - 12 minutter)
- Andre skylling (ca. 8 - 12 minutter)

Fullfør avkalkingen helt.
Dersom avkalkingsprosessen avbrytes, kan du ikke bruke apparatet videre. For at apparatet skal bli klart til bruk igjen, må du utføre 2 skylleomganger.

23.1 Gjøre klart til avkalkning

OBS
Virketiden for avkalkningen er basert på det flytende avkalkningsmiddelet som er anbefalt av oss. Andre avkalkingsmidler kan skade apparatet.
- Til avkalkning må du utelukkende bruke det flytende avkalkningsmiddelet som er anbefalt av oss.

Dersom det kommer avkalkningsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater, vil de bli skadet.
- Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

1. Bland avkalkningsløsningen:
   - 200 ml flytende avkalkningsmiddel
   - 400 ml vann
2. Åpne betjeningspanelet.
3. Ta ut vanntanken, og fyll den med avkalkningsløsningen.
4. Skyv inn vanntanken med avkalkningsløsningen.
5. Lukk betjeningspanelet.

23.2 Stille inn avkalkning

Forutsetning:

→ *"Gjøre klart til avkalkning", Side 33*

1. Trykk på "Rengjøring".
2. Trykk på "Avkalking".
   Varigheten kan ikke endres.
3. Trykk på "Start".

✔ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til avkalkningen.

4. Bekreft meldingen.

✔ Avkalkningen starter, og varigheten telles ned.

✔ Når den første delen av avkalkningen er fullført, hører du et lydsignal. Apparatet oppfordrer deg 2 ganger til å starte skylling.

5. Gjør følgende for hver skylleomgang:
   - Åpne betjeningspanelet og ta ut vanntanken.
   - Skyll vanntanken grundig og fyll den med vann.
   - Skyv inn vanntanken og lukk betjeningspanelet.
   - Start skyllingen med "Start".

✔ Når en skylling er avsluttet, hører du et lydsignal.

6. Når den andre skyllingen er avsluttet:
   - Tøm vanntanken og tørk den.
     → *"Tøm vanntanken", Side 19*
   - Slå av apparatet med ⏻.

24 Tørkefunksjon

For å unngå gjenblivende fuktighet tørker du ovnsrommet etter bruk av damp eller kun mikrobølgefunksjon.

OBS

Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over 120 °C, forårsaker emaljeskader.
- Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.

24.1 Tørke ovnsrommet

Du kan tørke ovnsrommet for hånd eller bruke funksjonen "Tørkefunksjon".

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk bort vann fra ovnsrommet.
4. Tørk ovnsrommet.
   - Når du skal tørke ovnsrommet for hånd, må du la apparatdøren stå åpen i 1 time.
   - For å bruke funksjonen "Tørkefunksjon" må du stille inn "Tørkefunksjon".
     → *"Stille inn tørking", Side 34*

Stille inn tørking

Forutsetning:

→ *"Tørke ovnsrommet", Side 34*

1. Trykk på "Rengjøring".
2. Trykk på "Tørkefunksjon".
   Varigheten kan ikke endres.
3. Trykk på "Start".

✔ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til tørkingen.

4. Bekreft meldingen.

✔ Tørkingen starter, og varigheten telles ned.

✔ Når tørkingen er avsluttet, høres det et lydsignal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.

5. Slå av apparatet med ⏻.
6. For å tørke ovnsrommet helt må du la apparatdøren stå åpen i 1 til 2 minutter.

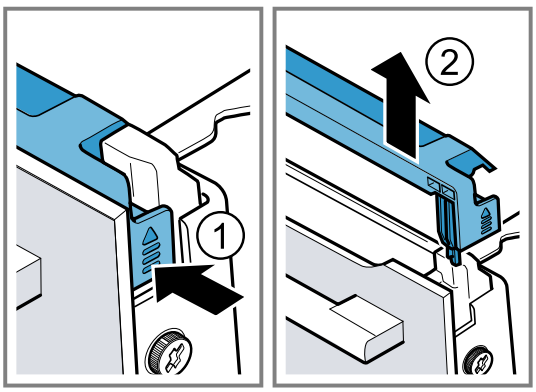
25 Apparatdør

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

25.1 Ta av dekselet på døren

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

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



25.2 Demontere glassrutene

⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**
Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

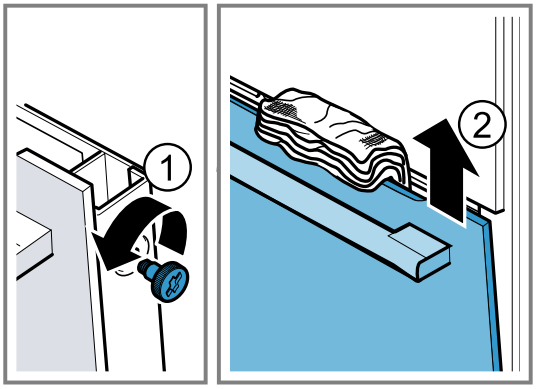
Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.
- Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.
- Bruk vernehansker.

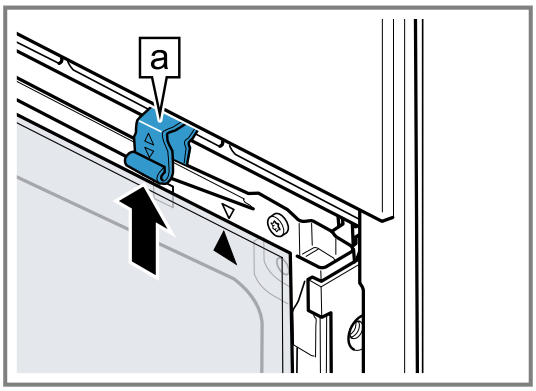
Forutsetning: Dørdekselet er tatt av.

→ *"Ta av dekselet på døren", Side 34*

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

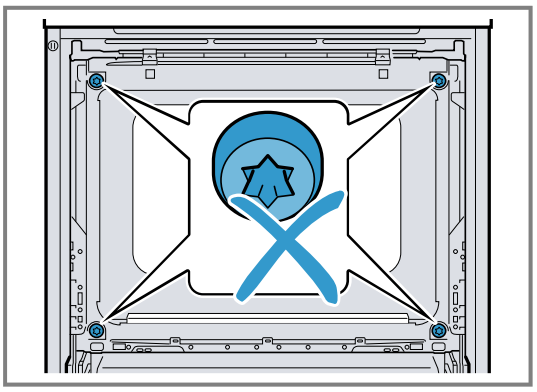


5. Legg frontruten med håndtaket ned på et jevnt underlag.
6. Trykk mellomruten mot apparat med den ene hånden samtidig som du trykker de venstre og høyre ⓐ holderne oppover. Ikke ta av holderne ⓐ.



7. Ta ut mellomruten.
8. ⚠ **ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!**
Når skruene er åpnet, er ikke apparatet sikkert. Mikrobølgeenergi kan lekke ut.
   - Skru aldri opp skruene.

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

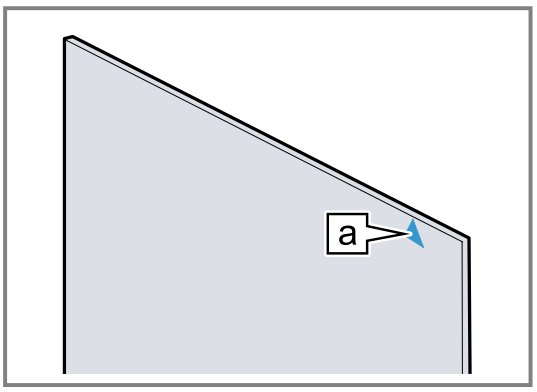


25.3 Sette inn glassrutene

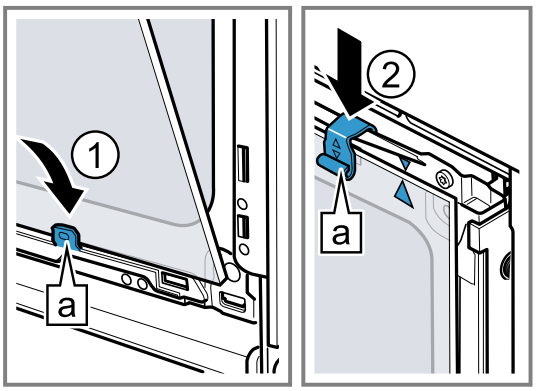
⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**
Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.
- Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.
- Bruk vernehansker.

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

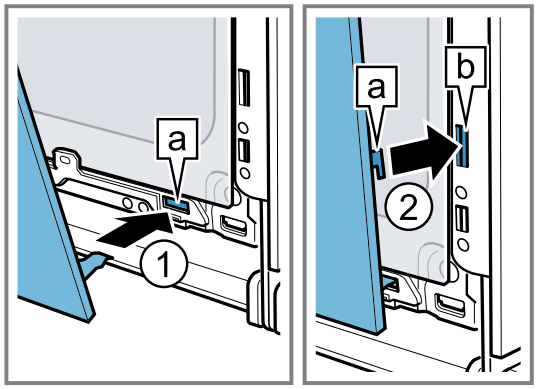


2. Sett mellomruten inn i holderen ⓐ ① og trykk øverst på den og hold den fast.
3. Trykk venstre og høyre holder ⓐ nedover inntil mellomruten er klemt fast ②.



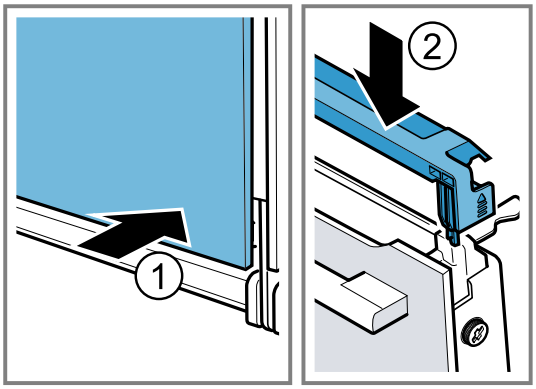
4. Sett frontruten i venstre og høyre holder nederst ⓐ ①.

5. Trykk frontruten mot apparatet inntil venstre og høyre krok [a] er overfor festet [b] ②.



6. Trykk på nedre del av frontruten ① inntil den smekker hørbart på plass.
7. Åpne apparatdøren litt og fjern kjøkkenhåndkleet.
8. Skru inn de to skruene på venstre og høyre side av apparatdøren.

9. Sett på dørdekselet og trykk på det ② inntil du hører at det smekker på plass.



10. Lukk apparatdøren.

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

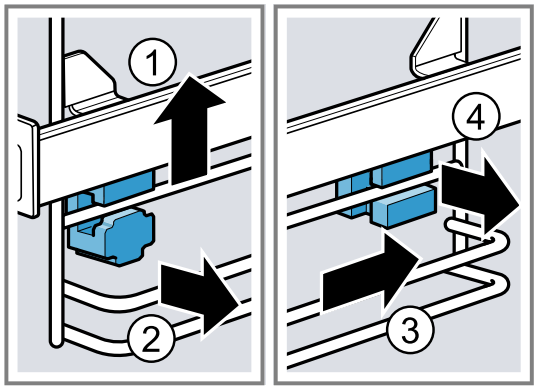
26 Stiger

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

26.1 Ta ut stigene

⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
Stigene blir svært varme.
- Ta aldri på de varme stigene.
- La alltid apparatet avkjøles.
- Hold barn på avstand.

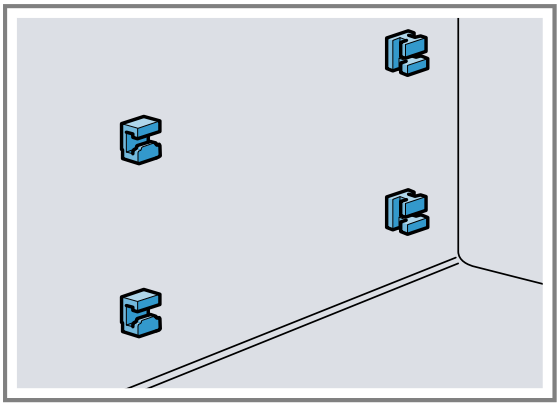
1. Løft på fremre del av stigen ① og hekt den av ②.
2. Deretter skyver du hele stigen bakover ③ og tar den ut ④.



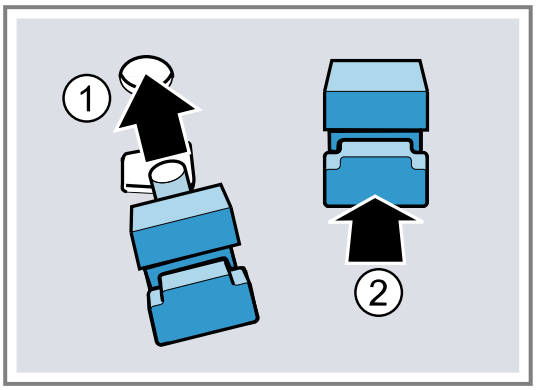
26.2 Sette inn holdere

Når du løsner stigene, kan holderne falle ut.

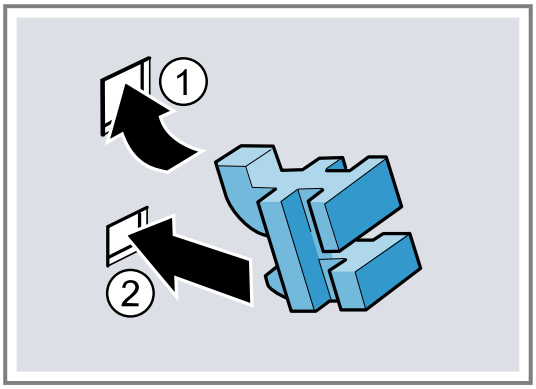
Merk: Holderne er forskjellige foran og bak.



1. Træ kroken øverst på de fremre holderne inn i det runde hullet, og still holderne litt på skrå ①.
2. Hekt på de fremre holderne nederst og still dem rett ②.

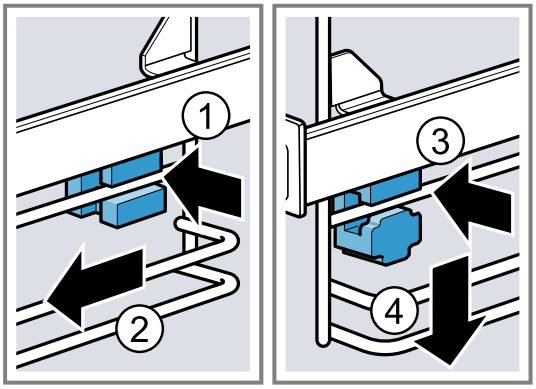


3. Træ kroken på de bakre holderne inn i det øvre hullet ① og trykk dem inn i de nedre hullet ②.



26.3 Sette inn stigene

1. Træ stigen inn i holderne oppe og nede bak ① og trekk dem forover ②.
2. Hekt på stigen foran ③ og trykk den ned ④.



27 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.
  → *"Kundeservice", Side 40*

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**
Ukyndige reparasjoner er farlig.
- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

27.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Sikringen i sikringsskapet har gått. ▸ Kontroller sikringen i sikringsskapet.
	Svikt på strømforsyningen. ▸ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
	Elektronikkfeil **1.** Koble apparatet fra strømnettet i minst 30 sekunder ved å slå av sikringen i sikringsskapet. **2.** Tilbakestill grunninnstillingene til fabrikkinnstillinger. → *"Grunninnstillingene", Side 27*
Displayet viser "Sprache Deutsch" (tysk).	Svikt på strømforsyningen. ▸ Utfør innstillingene for første gangs bruk.
Apparatet starter ikke, eller det avbrytes.	Ulike årsaker er mulige. ▸ Sjekk den informasjonen som vises i displayet. → *"Vise informasjon", Side 15*
	Funksjonsfeil ▸ Ta kontakt med . → *"Kundeservice", Side 40*

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet varmer ikke.	Demo-modus er slått på. **1.** Koble apparatet fra strømnettet et kort øyeblikk ved å slå sikringen i sikringsskapet av og på igjen. **2.** Slå av demo-modus i grunninnstillingene innen ca. 5 minutter. → *"Endring av grunninnstillingene", Side 28*
	Svikt på strømforsyningen. ▸ Åpne og lukk apparatdøren én gang når det har vært et strømbrudd. ✔ Apparatet foretar en selvtest og er klart til bruk.
Klokkeslettet vises ikke når apparatet er slått av.	Grunninnstillingen er endret. ▸ Endre grunninnstillingen til klokkevisning. → *"Grunninnstillingene", Side 27*
Ovnsdøren kan ikke åpnes.	Rengjøringsfunksjonen låser apparatdøren, og i displayet lyser 🔒. ▸ La apparatet avkjøles inntil 🔒 slukner i displayet. → *"Rengjøringsfunksjon Pyrolyse activeClean", Side 32*
	Barnesikringen låser apparatdøren. ▸ Deaktiver barnesikringen med knappen 🔑. → *"Barnesikring", Side 26* Du kan slå av sikringen i grunninnstillinger. → *"Grunninnstillingene", Side 27*
Home Connect fungerer ikke som det skal.	Ulike årsaker er mulige. ▸ Gå til *www.home-connect.com*.
Betjeningspanelet lar seg ikke åpne.	Sikringen i sikringsskapet har gått. ▸ Kontroller sikringen i sikringsskapet.
	Svikt på strømforsyningen. ▸ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
	Funksjonsfeil **1.** Ta kontakt med kundeservice. → *"Kundeservice", Side 40* **2.** Dersom det er vann i vanntanken, tøm den: ▸ Åpne døren. ▸ Ta tak på høyre og venstre side under betjeningspanelet. ▸ Trekk betjeningspanelet sakte ut og skyv det opp.
Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først.	Innstilt vannhardhet er for lav. **1.** Avkalk apparatet. → *"Avkalkning", Side 33* **2.** Kontroller vannhardheten og still den inn i grunninnstillinger. → *"Grunninnstillingene", Side 27*
Apparatet oppfordrer deg til å starte skylling.	Under avkalkningen ble strømtilførselen avbrutt eller apparatet slått av. ▸ Skyll apparatet. → *"Avkalkning", Side 33*
Displayet viser "en melding" om at du skal fylle vanntanken selv om den er full.	Vanntanken er ikke satt riktig inn. ▸ Sett inn vanntanken riktig slik at den går i inngrep i holderen. → *"Fylle vanntanken", Side 17*
	Vanntanken har falt ned. Deler av vanntanken har løsnet på grunn av rystelser. Vanntanken blir utett. ▸ Bestill en ny vanntank. → *"Kundeservice", Side 40*
	Funksjonsfeil ▸ Ikke bruk avmineralisert eller filtrert vann. → *"Bestem vannhardheten før første gangs bruk", Side 13*
	Sensoren er defekt. ▸ Ta kontakt med . → *"Kundeservice", Side 40*
Knappene blinker.	Det har oppstått kondensvann bak betjeningspanelet. Ingen tiltak er nødvendig. Så snart kondensvannet er fordampet, slutter knappene å blinke.
Det kommer "ploppelyder" når du tilbereder maten med damp.	Vanndamp forårsaker kald/varm-effekt ved dypfryste produkter. Ingen tiltak er nødvendig.

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet lager brummelyder mens det er i bruk og etter at det er blitt slått av.	Funksjonskontrollen av pumpen genererer driftsbetinget støy. Ingen tiltak er nødvendig.
Ved bruk av kun mikrobølgefunksjonen blir ovnsrommet varmt.	Tørkefunksjonen er aktivert. For å unngå kondens ved bruk av kun mikrobølgefunksjon kobler apparatet automatisk inn et ekstra varmeelement på trinnene 600 W og 800 watt. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dette. ▸ Du kan endre grunninnstillingen av tørkefunksjonen ved bruk av mikrobølgefunksjonen. → *"Grunninnstillingene", Side 27* ▸ Se informasjon om bruk av mikrobølgefunksjonen. → *"Mikrobølgefunksjon", Side 20*
Ovnsrombelysningen fungerer ikke.	Grunninnstillingen er endret. ▸ Endre grunninnstillingen for belysning. → *"Grunninnstillingene", Side 27*
	LED-lampen er defekt. ▸ Ta kontakt med . → *"Kundeservice", Side 40*
Maksimal varighet for steking er nådd.	For å unngå utilsiktet kontinuerlig drift vil apparatet automatisk slutte å varme etter noen timer dersom innstillingene er uendret. Det vises en melding i displayet. Tidspunktet for når den maksimale steketiden nås, er avhengig av de aktuelle innstillingene for driftstypen. **1.** For å fortsette prosessen må du slå apparatet av og på igjen med ⏻. Still inn prosessen på nytt og start apparatet. **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. → *"Tidsfunksjoner", Side 16*
Displayet viser en feilkode bestående av bokstaver og tall, f.eks. E0111.	Elektronikken har registrert en feil. **1.** Slå apparatet av og på igjen. ✔ Hvis feilen bare forelå én gang, forsvinner meldingen. **2.** Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → *"Kundeservice", Side 40*
Tilberedningsresultatet er ikke tilfredsstillende.	Innstillingene var ikke de rette. Innstillingsverdiene, f.eks. temperatur eller varighet, avhenger av oppskrift, mengde og matvare. ▸ Still inn lavere eller høyere verdier neste gang. **Tips:** Du finner mer informasjon om tilberedning, passende innstillingsverdier og oppskrifter i Home Connect-appen eller på hjemmesiden vår siemens-home.bsh-group.com.
Resultatet fra rengjøringsfunksjonen er ikke tilfredsstillende.	Ovnsrommet er for kraftig tilsmusset. ▸ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet før rengjøringsfunksjonen startes. ▸ Ta stigene ut av ovnsrommet for å spare energi og oppnå bedre rengjøringsresultater i ovnsrommet. ▸ Pass på å vedlikeholde og rengjøre apparatet ditt. → *"Rengjøring og pleie", Side 30*

28 Avfallsbehandling

28.1 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.

29 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår.
Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du apparatets produktnummer (E-Nr.), produksjonsnummer (FD) og tellenummer (Z-Nr.).
Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår.
Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse G. Lyskildene er tilgjengelige som reservedel, og skal kun skiftes ut av opplært fagpersonale.
Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under siemens-home.bsh-group.com på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

29.1 Produktnummer (E-Nr.), produksjonsnummer (FD) og tellenummer (Z-Nr.)

Du finner produktnummeret (E-Nr.), produksjonsnummeret (FD) og tellenummeret (Z-Nr.) på apparatet typeskilt. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren. På noen apparater med damp finner du typeskiltet bak dekselet.



Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.
Du kan også vise apparatinformasjon i grunninnstillinger.
→ *"Grunninnstillingene", Side 27*

30 Informasjon om fri og Open Source-programvare

Dette produktet inneholder programvarekomponenter som innehaverne av opphavsrettene har lisensiert som fri eller Open Source-programvare.
Tilsvarende lisensinformasjon er lagret på husholdningsapparatet. Det er også mulig å få tilgang til lisensinformasjonen via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk rettledning -> Lisensinformasjon". [1] Du kan også laste ned lisensinformasjon på nettstedet for merkeproduktet. (Søk etter din modell av apparatet og ytterligere dokumentasjon på nettstedet for produktet.)
Alternativt kan du bestille relevant informasjon på ossrequest@bshg.com eller fra BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Kildekoden stilles til rådighet på forespørsel.
Send din forespørsel til ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Emne: „OSSREQUEST“
Du vil bli fakturert for behandlingen av din forespørsel.
Dette tilbudet gjelder i tre år fra dato for kjøpet eller minst i det tidsrommet vi tilbyr kundestøtte og reservedeler for det aktuelle apparatet.

31 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, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen siemens-home.bsh-group.com.

CE

[1] Avhengig av apparatets utstyr

2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk.							

32 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.

Tips: Du finner mer informasjon om tilberedning, passende innstillingsverdier og oppskrifter i Home Connect-appen eller på hjemmesiden vår siemens-home.bsh-group.com.

32.1 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. Dersom du allikevel vil ha forvarming, setter du tilbehøret inn i ovnsrommet først etter forvarmingen.
- Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

OBS
Syreholdige matvarer kan skade risten.

- Syreholdige matvarer som frukt og grillvarer som er marinert i syreholdig marinade, må ikke legges rett på risten.

Merknad for nikkelallergikere
I sjeldne tilfeller kan små spor av nikkel smitte over på matvarer.
Egnet tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.
→ *"Annet tilbehør", Side 13*

Tips: På noen retter kan du bruke luftefunksjonen "Crisp Finish". Luftefunksjonen "Crisp Finish" trekker mer fuktighet ut av ovnsrommet. Denne tilberedningen anbefales for varer med mye fuktighet, f.eks.

- ved tilberedning i flere høyder
- til bakverk med saftig fyll
- til marengs
- når det er ønskelig med mer sprøhet

Dersom man ønsker sprøere skorpe på maten, anbefales det å slå på funksjonen i annen halvdel av tilberedningen.
→ *"Luftefunksjon Crisp Finish", Side 22*

32.2 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.
- Bakeformer av silikon er ikke egnet.
- Dersom du tilbereder gratenger rett i universalpannen, skal den settes inn i høyde 2.
- Innstillingsverdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på stekebrett og deiger i brødform.
- Innstillingsanbefalingene for baking i kombinasjon med mikrobølgefunksjonen gjelder for metallformer.

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

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

Innsettingshøyder

Dersom du bruker varmetypen 4D varmluft, kan du velge mellom innsettingshøyde 1, 2, 3 og 4. Du får det beste resultatet når du bruker følgende innsettingshøyder.

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	5
▪ Universalpanne	3
▪ Stekebrett	1
4 høyder	
▪ 4 rister med bakepapir	5

Steking i flere høyder	Høyde
	3
	2
	1

Bruk varmetypen 4D varmluft.

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

32.3 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.

Steking på rist

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

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

Steking i kokekar

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

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

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

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for skålding!**
Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.
- ▸ Løft litt på lokket slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.
- ▸ Hold barn på avstand.

Grilling

Grill retter som skal være sprø.

Omluftsgrilling egner seg svært godt til tilberedning av hel fugl og fisk samt f.eks. svinestek med svor.
- 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 hvilket grilltrinn som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

32.4 Tilberedning med mikrobølgefunksjon

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

Generelt
- Ved tilberedning med mikrobølgefunksjonen vil tilberedningstiden rette seg etter totalvekten.
  Dersom du vil tilberede en annen mengde enn den som er oppgitt, er følgende tommelfingerregel til hjelp: **Dobbelt mengde krever bortimot dobbelt så lang tilberedningstid**.
- Maten avgir varme til kokekaret. Kokekaret kan bli svært varmt.
- I bruksanvisningens hoveddel finner du informasjon om hvordan du stiller inn mikrobølgefunksjonen og mikrobølgefunksjonen som tilleggsfunksjon.
  → *"Mikrobølgefunksjon", Side 20*
  → *"Mikrobølgefunksjon som tilleggsfunksjon", Side 21*

Tips
Du finner flere tilberedningsmåter med mikrobølgefunksjonen her:
- → *"Opptining", Side 47*
- → *"Oppvarming og regenerering", Side 48*

Steking eller smørdamping med mikrobølgefunksjon

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

32.5 Tilberedningsanvisninger for ferdigretter

- Tilberedningsresultatet avhenger i stor grad av matvarene. Det kan hende at matvaren allerede på forhånd er lett brunet eller har uregelmessigheter.
- Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse. Fjern is fra maten.

- Ta ferdigretter ut av emballasjen.
- Bruk ildfaste kokekar når du varmer opp eller tilbereder ferdigretter.
- Matvarer i stykker, som rundstykker og potetprodukter, skal fordeles jevnt på tilbehøret. La det være litt plass mellom de enkelte stykkene.
- Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.
- Varm opp maten og ferdigmaten ved 600 Watt for å oppnå optimale resultater. Dersom det er angitt en høyere mikrobølgeeffekt på emballasjen, kan du forlenge tiden.

32.6 Utvalg av retter

Innstillingsanbefalinger for tallrike retter sortert etter matvarekategori.

Innstillingsanbefalinger for diverse retter

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i W	Damptrinn / Crisp Finish	Varighet i min
Formkake, enkel	Kransform eller Brødform	2		160-180	90	-	30-40
Formkake, fin	Kransform eller Brødform	2		150-170	-	-	60-80
Formkake, 2 høyder	Kransform eller Brødform	3+1		140-150	-	-	60-80
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2		**1.** 160-180 **2.** 100	**1.** 180 **2.** -	-	**1.** 30-40 **2.** 20
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	-	-	50-60
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-170 [1]	-	-	30-50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	-	1 av	**1.** 10 **2.** 25-35
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3		160-180	-	På	55-75
Kake av gjærdeig med saftig fyll	Universalpanne	3		180-190	-	På	30-40
Rullekake	Stekebrett	3		180-190 [1]	-	-	15-20
Rullekake	Stekebrett	3		180-200 [1]	-	1	10-15
Muffins	Muffinsbrett	3		170-190	-	-	15-20
Gjærbakst	Stekebrett	3		160-180	-	2	25-35
Småkaker	Stekebrett	3		140-160	-	-	15-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		140-160	-	-	15-30
Småkaker, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Brød, 750 g	Universalpanne eller Brødform	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	-	3 På	**1.** 10-15 **2.** 25-35

[1] Forvarm apparatet.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i W	Damptrinn / Crisp Finish	Varighet i min
Brød, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	-	3 På	**1.** 10-15 **2.** 45-55
Brød, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	2		200-210	-	-	35-45
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		220-230	-	3	20-30
Rundstykker, ferske	Stekebrett	3		200-220	-	2	20-30
Pizza, fersk – på stekebrett	Stekebrett	3		180-200	-	På	20-30
Pizza, fersk – på stekebrett, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		180-190	-	På	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn, i pizzaform	Pizzabrett	2		220-230	-	-	20-30
Børek	Universalpanne	3		200-210	-	-	30-40
Quiche	Quiche-form med mørkt belegg	1		200-210	-	-	40-50
Paikake	Universalpanne	3		280-300 [1]	-	-	10-18
Grateng, pikant, kokte ingredienser	Gratengform	2		150-170	-	2	40-50
Grateng, pikant, kokte ingredienser	Gratengform	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, frossen, 350–450 g, 3 cm høy	Kokekar uten lokk	2		200-210	180	-	20-25
Lasagne, frossen, 600–1000 g, 4–5 cm høy	Kokekar uten lokk	2		200-210	180	-	35-45
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		160-190	-	-	50-70
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		170-190	360	-	20-25
Kylling, 1,3 kg, uten fyll	Rist	2		200-220	-	2	60-70
Kylling, 1,3 kg, uten fyll	Lukket kokekar	2		230-240	**1.** 360 **2.** 180	-	**1.** 15 **2.** 25-30
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		200-220	-	2	30-45
Kyllingstykker, à 250 g	Kokekar uten lokk	2		190-210	360	-	20-30
Gås, uten fyll, 3 kg	Rist	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 130-140 **2.** 150-160 **3.** 170-180	-	2 2 av	**1.** 110-120 **2.** 20-30 **3.** 30-40
Gås, uten fyll, 3 kg	Rist	2		170-190	180	-	80-90

[1] Forvarm apparatet.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i W	Damptrinn / Crisp Finish	Varighet i min
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		180-190	-	-	110-130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		220-240	360	-	55-65
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		190-200	-	-	120-140
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Kokekar uten lokk	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 100 **2.** 170-180 **3.** 200-210	-	3 1 av	**1.** 25-30 **2.** 70-90 **3.** 20-25
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Kokekar uten lokk	2		190-200	-	1	50-60
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	-	-	130-160
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	-	-	140-160
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	-	60-70
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		190-200	-	1	65-80
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		240-260	180	-	30-40
Burger, 3–4 cm høy	Rist	4		3	-	-	25-30 [1]
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		170-180	-	1	80-90
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		240-260	**1.** 360 **2.** 180	-	**1.** 30 **2.** 35-40
Kjøttpudding, 1 kg + 20 ml vann	Kokekar uten lokk	2		170-190	360	-	30-40
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	3		2	90	-	15-20
Fisk, stekt, hel, 300 g, f.eks. ørret	Universalpanne	2		**1.** 170-180 **2.** 160-170	-	1 av	**1.** 15-20 **2.** 5-10
Grønnsaker, ferske, 250 g	Lukket kokekar	2		-	600	-	6-10 [2]
Grønnsaksblanding, 250 g + 25 ml vann	Lukket kokekar	2		-	600	-	8-12 [2]
Bakte poteter, delt i to, 1 kg	Universalpanne	3		200-220	360	-	15-20
Skrelte poteter, delt i fire, 500 g	Lukket kokekar	2		-	600	-	12-15 [2]
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vann	Lukket kokekar	2		-	**1.** 600 **2.** 180	-	**1.** 7-9 **2.** 13-16
Hirse, hel, 250 g + 600 ml vann	Lukket kokekar	2		-	**1.** 600 **2.** 180	-	**1.** 8-10 **2.** 5-10

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

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i W	Damptrinn / Crisp Finish	Varighet i min
Polenta eller maisgrøt, 125 g + 500 ml vann	Lukket kokekar	2	≋	-	600	-	6-8 [1]

Dessert

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. Dekk 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.

Tilberede pudding av puddingpulver

1. Bruk en høy bolle som tåler mikrobølgeovn.
2. Rør sammen puddingpulveret med den totale mengden melk og sukker i bollen.
3. Sett bollen på risten i ovnsrommet.
4. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
5. Rør kraftig når melken stiger.
6. Gjenta denne prosessen, helt til ønsket konsistens er nådd.

Tilberede popkorn med mikrobølgefunksjonen

⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
Emballasje som er lufttett, kan sprekke.
- Følg alltid angivelsene på emballasjen.
- Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.

1. Bruk en flat gratengform som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
   Ikke bruk porselen eller dype tallerkener.
2. Legg popkornposen på kokekaret som beskrevet på forpakningen.
3. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
4. Alt etter produkt og mengde kan det være nødvendig å tilpasse tiden.
5. Ta ut popkornposen etter 1½ minutt og rist den slik at popkornet ikke blir brent.
6. Legg popkornposen tilbake i ovnen og la den fortsette å poppe.
7. Når du kun hører lyden av popping hvert 2. til 3. sekund, slår du av ovnen og tar ut popkornposen.
8. Tørk av ovnsrommet etter tilberedningen.

Innstillingsanbefalinger for desserter og kompotter

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Damptrinn / Crisp Finish	Varighet i min
Pudding av puddingpulver	Lukket kokekar	2	≋	-	600	-	5-8 [1]
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet	⌂	35-40	-	-	300-360
Popkorn for mikrobølgeovn, 1 pose á 100 g [2]	Kokekar uten lokk	2	≋	-	600	-	4-6

32.7 Spesielle tilberedningstyper og andre former for bruk

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

Langtidssteking

For alle fine kjøttstykker som skal stekes rosa eller medium. Kjøtt og fjærkre holder seg saftig og mørt ved sakte tilberedning på lave temperaturer.

Langtingssteking 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 god kvalitet. Best egnet er kjøtt uten bein og uten mye bindevev.
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.

[1] Rør om i retten 1–2 ganger innimellom.
[2] Legg den lukkede posen i kokekaret.

5. Etterpå legger du kjøttet med en gang i det forvarmede kokekaret i ovnsrommet.
   For at temperaturen i ovnsrommet skal holde seg jevn, må ovnsdøren holdes lukket under langtidssteking.

Tips om langtidssteking

Her finner du tips for å få et godt resultat ved langtidssteking.

Mål	Tips
Du skal langtidssteke andebryst.	▪ Legg det kalde andebrystet i en panne. ▪ Brun først skinnsiden. ▪ Langtidsstek andebrystet. ▪ Etter å ha langtidsstekt andebrystet må du grille det i 3 til 5 minutter så det blir sprøtt.
Det langtidsstekte kjøttet bør serveres så varmt som mulig.	▪ Varm tallerkenene du serverer på. ▪ Server den tilhørende sausen svært varm.

Innstillingsanbefalinger for langtidssteking

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Brunings-tid i min.	Varme-type	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Damp-trinn / Crisp Finish	Varighet i min
Andebryst, rosa, á 300 g	Kokekar uten lokk	2	6-8		90 [1]	-	-	45-60
Svinefilet, hel	Kokekar uten lokk	2	4-6		80 [1]	-	-	45-70
Oksefilet, 1 kg	Kokekar uten lokk	2	4-6		80 [1]	-	-	90-120
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Kokekar uten lokk	2	4		80 [1]	-	-	30-50
Benfrie ytrefileter av lam, à 200 g	Kokekar uten lokk	2	4		80 [1]	-	-	30-45

Heving av deig

I apparatet hever gjærdeig raskere enn ved romtemperatur og tørker ikke ut.

Forutsetning: Ovnsrommet er kaldt.

1. Sett inn risten.
2. Legg deigen i en bolle på risten.
   Ikke dekk til bollen.
3. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling. Opplysningene er veiledende. Temperatur og hevetid avhenger av typen og mengden av ingredienser.
4. Ikke åpne døren på apparatet under hevingen, da slipper du ut mye fuktighet.
5. Tørk ovnsrommet tørt før baking.

Innstillingsanbefalinger for heving av deig

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme-type	Temperatur i °C	Mikrobølge-effekt i W	Damp-trinn / Crisp Finish	Varighet i min
Deig med mye fett, f.eks. panettone	Bolle på rist	2		40-45	-	-	40-90
Loff	Bolle på rist	2		35-40	-	-	30-40

Opptining

Bruk apparatet til å tine opp dypfryste matvarer.

Tilberedningsanvisninger for opptining

- Med driftstypen "Mikrobølge" kan du tine opp dypfryste varer som frukt, grønnsaker, fjærkre, kjøtt, fisk og bakverk.
- Ta matvarene som skal tines, ut av emballasjen.
- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter med frysetemperatur (-18 °C).
- Opptining er ofte mer vellykket hvis det gjøres i flere trinn. Trinnene er beskrevet under hverandre i innstillingsanbefalingene.
- 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.

[1] Forvarm apparatet.

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

Innstillingsanbefalinger for tining

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Damptrinn / Crisp Finish	Varighet i min
Brød, 500 g	Kokekar uten lokk	2	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	-	**1.** 3 **2.** 10-15
Rundstykker	Rist	2	⊛	140-160	90	-	2-4
Kake, saftig, 500 g	Kokekar uten lokk	2	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	-	**1.** 2 **2.** 10-15
Kake, tørr, 750 g	Kokekar uten lokk	2	≋	-	90	-	10-15
Kylling, hel, 1,3 kg	Kokekar uten lokk	2	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	-	**1.** 10 **2.** 10-15 [1]
Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek, rått kjøtt, 1 kg	Kokekar uten lokk	2	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	-	**1.** 15 **2.** 20-30 [1]
Kjøttdeig, blandet, 500 g	Kokekar uten lokk	2	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	-	**1.** 5 **2.** 10-15 [1]
Fisk, hel, 300 g	Kokekar uten lokk	2	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	-	**1.** 3 **2.** 10-15 [1]
Bær, 300 g	Kokekar uten lokk	2	≋	-	180	-	5-10
Myke opp smør, 125 g	Kokekar uten lokk	2	≋	-	90	-	7-9

Oppvarming og regenerering

Apparatet gir deg forskjellige muligheter til oppvarming eller regenerering av retter. Med mikrobølgefunksjonen kan du varme opp mat spesielt raskt. Ved regenerering med damptilførsel varmes maten opp på en skånsom måte og den ser ut som om den nettopp er tilberedt.

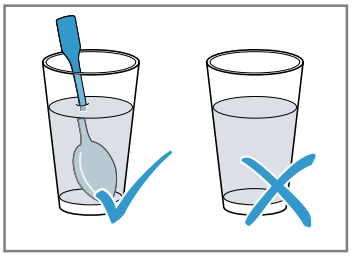
Oppvarming med mikrobølgefunksjon

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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



OBS

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

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

Regenerering

- Bruk et ildfast, åpent kokekar som egner seg for damp.
- Bruk et flatt og bredt kokekar. Kalde kokekar forlenger regenereringen.
- Sett kokekaret på risten.
- Legg varer som du ikke skal tilberede i kokekar, f.eks. rundstykker, rett på risten i høyde 2.
- Ikke dekk til maten.

[1] Snu retten etter 1/2 av tiden.

- Ikke åpne ovnsdøren under regeneringen, for da slippes det ut mye damp.
- Tørk ovnsrommet og drypprennen tørre etter regenereringen.

Innstillingsanbefalinger for oppvarming og regenerering

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Damptrinn / Crisp Finish	Varighet i min
Varme opp drikke, 200 ml	Kokekar uten lokk	2		-	max	-	1-3
Oppvarming av babynæring, f.eks. tåteflasker, 150 ml	Kokekar uten lokk	2		-	360	-	1-3
Grønnsaker, avkjølt, 250 g	Lukket kokekar	2		-	600	-	3-8
Grønnsaker, frosne, løse, 250 g	Lukket kokekar	2		-	600	-	8-12
Tallerkenrett, avkjølt, 1 porsjon	Kokekar uten lokk	2		120-130	-	-	15-25
Tallerkenrett, avkjølt, 1 porsjon	Lukket kokekar	2		-	600	-	4-8
Suppe, gryterett, avkjølt, 400 ml	Lukket kokekar	2		-	600	-	5-7 [1]
Tilbehør, f.eks. pasta, potetballer, poteter, ris, avkjølt	Lukket kokekar	2		-	600	-	5-10
Pizza, stekt, avkjølt	Rist	2		170-180 [2]	-	-	5-15
Tallerkenrett, frossen, 1 porsjon	Lukket kokekar	2		-	600	-	11-15
Suppe, gryterett, frossen, 200 ml	Lukket kokekar	2		-	600	-	6-8 [1]
Tilbehør, 500 g, f.eks. pasta, potetballer, poteter, ris, frossen	Lukket kokekar	2		-	600	-	7-12
Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potetgrateng, frossen	Kokekar uten lokk	2		180-200	180	-	20-25
Rundstykker, bagett, stekt	Rist	2		150-160 [2]	-	-	10-20
Pizza, stekt, frossen	Rist	2		170-180 [2]	-	-	5-15
Rundstykker, bagett, stekt, frossen	Rist	2		160-170 [2]	-	-	10-20

Varmholding

Tilberedningsanvisninger for varmholding

- Når du bruker varmetypen "Varmholding", unngår du dannelse av kondensat. Du trenger ikke å tørke av ovnsrommet.
- For å unngå at rettene tørker ut, kan du dekke dem til.
- Ikke hold rettene varme lenger enn 2 timer.
- Merk at noen retter fortsetter å stekes ved varmholding.

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

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

32.8 Testretter

Informasjonen i dette avsnittet er rettet mot testinstitutter og skal gjøre det enklere å kontrollere apparatet iht. EN 60350-1 eller IEC 60350-1 og iht. EN 60705, IEC 60705.

Baking

- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

[1] Rør godt om i retten.
[2] Forvarm apparatet.

- Følg anvisningene om forvarming i innstillingsanbefalingene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først den laveste av temperaturene som er angitt.
- Bakst på stekebrett eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
- Innsettingshøyder ved steking i 2 høyder:
  – Universalpanne: høyde 3
    Stekebrett: høyde 1
  – Former på risten:
    Første rist: høyde 3
    Andre rist: høyde 1
- Innsettingshøyder ved steking i 3 høyder:
  – Stekebrett: høyde 5
  – Universalpanne: høyde 3
  – Stekebrett: høyde 1
- Sukkerbrød
  – Når du baker i 2 høyder, skal springformene være forskjøvet i forhold til hverandre på risten.
  – Som et alternativ til rist kan du bruke vår Air Fryplate.

Innstillingsanbefalinger for baking

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Damptrinn / Crisp Finish	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 + Universalpanne	5+3+1		130-140 [1]	-	-	35-55
Småbakst	Stekebrett	3		160 [1]	-	-	20-30
Småbakst	Stekebrett	3		150 [1]	-	-	25-35
Småbakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		150 [1]	-	-	25-35
Småbakst, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1		140 [1]	-	-	35-45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160-170 [2]	-	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160-170 [2]	-	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	-	1 av	**1.** 10 **2.** 20-25
Sukkerbrød, 2 høyder	2x Springform Ø 26 cm	3+1		150-170 [2]	-	-	30-50

Grilling

Innstillingsanbefalinger for grilling

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i W	Damptrinn / Crisp Finish	Varighet i min
Riste toast	Rist	5		3 [3]	-	-	3-5

[1] Forvarm apparatet i 5 minutter. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.
[2] Forvarm apparatet. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.
[3] Apparatet skal ikke forvarmes.

Tilberedning med mikrobølgefunksjon

- Slå av tørkefunksjonen i grunninnstillinger for å teste med ren mikrobølgebruk. →*Side 27*

Innstillingsanbefalinger for tining med mikrobølgefunksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Damptrinn / Crisp Finish	Varighet i min
Kjøtt	Kokekar uten lokk	2	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	-	**1.** 5 **2.** 10-15

Innstillingsanbefalinger for tilberedning med mikrobølgefunksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Damptrinn / Crisp Finish	Varighet i min
Eggedosis	Kokekar uten lokk	2	≋	-	**1.** 360 **2.** 180	-	**1.** 20 **2.** 20-25
Sukkerbrød	Kokekar uten lokk	2	≋	-	600	-	7-9
Kjøttpudding	Kokekar uten lokk	2	≋	-	600	-	22-27

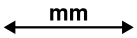
Innstillingsanbefalinger for tilberedning kombinert med mikrobølgefunksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Damptrinn / Crisp Finish	Varighet i min
Potetgrateng	Kokekar uten lokk	2	⁂	170-190	360	-	25-30
Kake	Kokekar uten lokk	2	◎	180-200	180	-	18-23
Kylling	Rist	2	⁂	200-220	360	-	25-35 [1]

33 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.





33.1 Generelle monteringsanvisninger

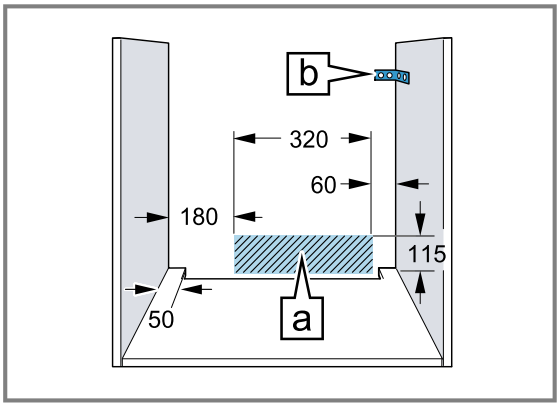
Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

- Mellom veggen og skapbunnen eller bakveggen i skapet over må det være en avstand på minst 35 mm.
- Ventilasjonsslisser og innsugningsåpninger må ikke tildekkes.
- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- 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.

[1] Snu retten etter 2/3 av tiden.

- Apparatet må ikke monteres bak en pyntedør eller skapdør. Det er fare for overopphetning.
- Fullfør utskjæringene i skapet før apparatet settes inn. Fjern spon. Elektriske komponenter kan fungere dårligere.
- Sett apparatet på en vannrett flate.
- Vegguttak for apparatet må ligge innenfor den skraverte flaten [a] eller utenfor innbyggingsområdet.

1 Kjøkkenelementer som ikke er festet, må
3. festes til veggen med et vanlig vinkeljern [b].



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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!
Etter at apparatet er installert, skal åpningene på baksiden av apparatet ikke være tilgjengelig for barn, heller ikke gjennom skuffer og kjøkkenskap på undersiden. Dette må tas hensyn til ved montering. Ved kjøkkenøy må bakveggen være lukket.

⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!


Obs! Magnetisme


Personer med pacemaker må være forsiktige
Det er satt inn permanente magneter i betjeningspanelet. Disse kan påvirke funksjonen til elektroniske implantater som f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- Personer med elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til betjeningspanelet.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!
Det er farlig å bruke en forlenget strømledning og adaptere som ikke er godkjent.

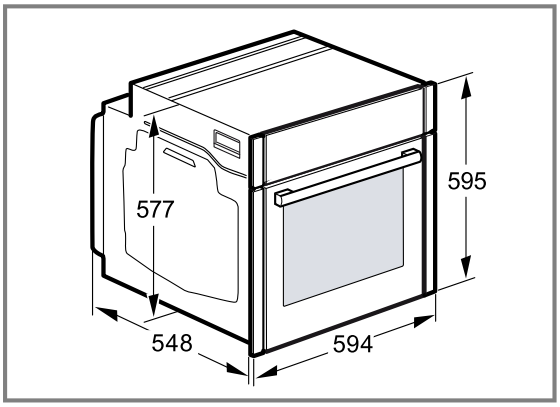
- Ikke bruk forlengelseskabler eller strømskinner.
- Bruk kun strømledninger som er godkjent av produsenten.
- Hvis strømledningen er for kort og det ikke finnes en lenger strømledning, må du kontakte et elektrikerfirma for å tilpasse husinstallasjonen.

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.

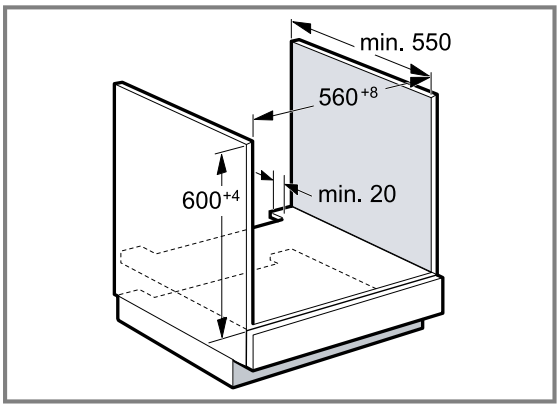
33.2 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet



33.3 Innbygging under benkeplate

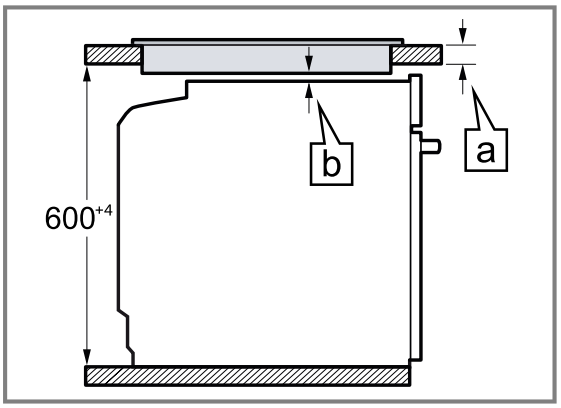
Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved montering under benkeplate.



- 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.

33.4 Innbygging under platetopp

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

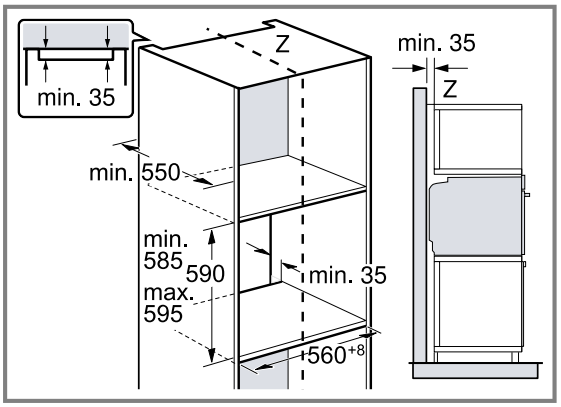


På grunn av den nødvendige minsteavstanden [b] blir minstetykkelsen på benkeplaten [a].

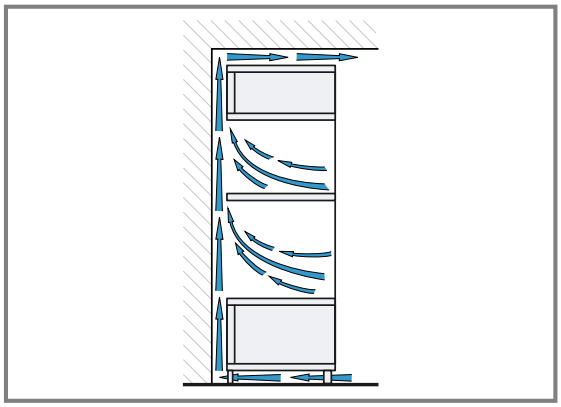
Type koketopp	a tradisjonell montering i mm	a planomontering i mm	b i mm
Induksjonstopp	37	38	5
Sonefri induksjonstopp	47	48	5
Gasstopp	27	38	5 [1]
Elektrisk koketopp	27	30	2

33.5 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.
- For å sikre tilstrekkelig ventilasjon for apparatet trengs det en lufteåpning på minst 200 cm² i sokkelområdet. Beskjær sokkeldekselet eller monter et ventilasjonsgitter. Pass på at luftutskiftningen er sikret i henhold til skissen.



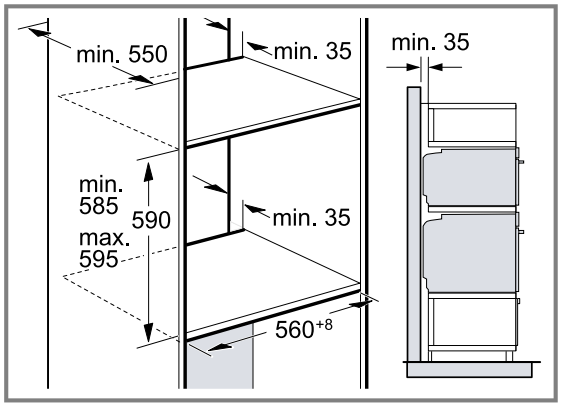
- Apparater må bygges inn slik at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

33.6 Installasjon av to apparater oppå hverandre

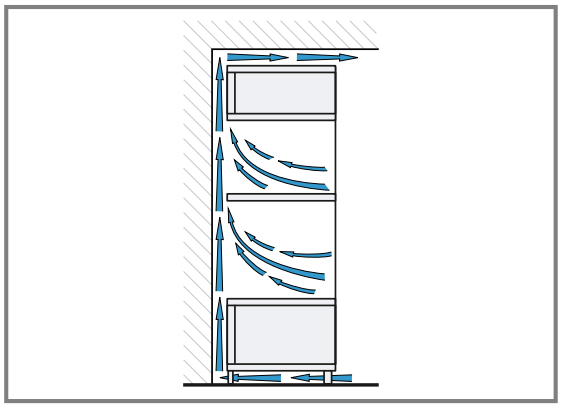
Apparatet kan også installeres over eller under et ytterligere apparat. Vær obs på monteringsmålene og følg

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

monteringsveiledningen ved installasjon oppå hverandre.



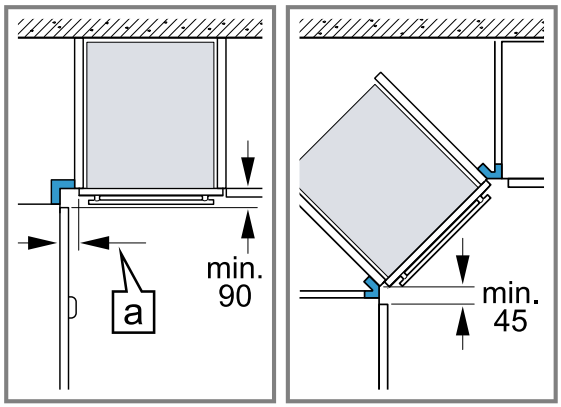
- For at apparatene skal kunne ventileres, må det finnes en lufteåpning i mellomplatene.
- For å sikre tilstrekkelig ventilasjon for begge apparater trengs det en lufteåpning på minst 200 cm² i sokkelområdet. Beskjær sokkeldekselet eller monter et ventilasjonsgitter.
- Pass på at luftutskiftningen er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



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

33.7 Innbygging i hjørne

Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved innbygging i hjørner.

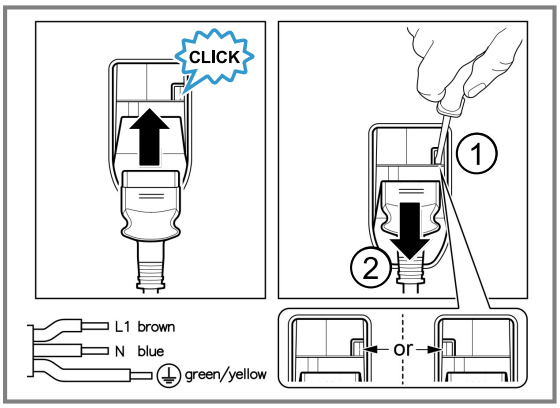


- For at apparatdøren skal kunne åpnes, må det tas hensyn til minstemålene ved innbygging i hjørner. Dimensjonen [a] er avhengig av tykkelsen til møbelfronten og håndtaket.

33.8 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.
- Dersom displayet på apparatet blir værende i svart, er det feiltilkoblet. Koble apparatet fra strømnettet, og kontroller tilkoblingen.

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.
Apparatet kan også kobles til med medfølgende støpsel og jordet stikkontakt.
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

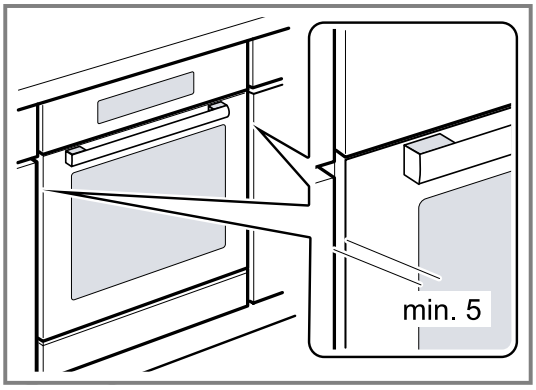
Merk: Apparatet skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.
I henhold til regelverket må det være montert en allpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.

1. Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleder") i stikkontakten.
   Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
2. Tilkoblingen må utføres iht. tilkoblingsskissen.
   Spenning: Se typeskilt.

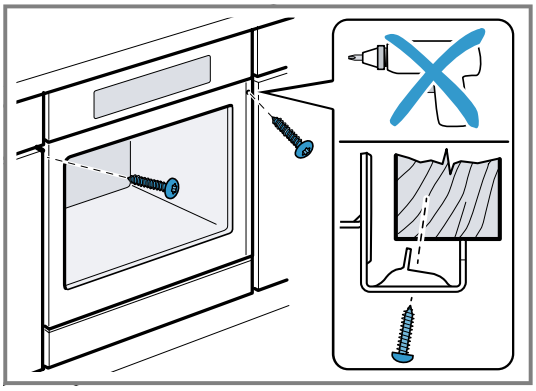
3. Lederne i strømledningen må tilkobles i samsvar med fargekodingen:
   - grønn-gul = PE-leder ⏚
   - blå = nøytralleder ("nulleder")
   - brun = fase (ytterleder)

33.9 Montere apparatet

1. Skyv apparatet helt inn og sentrer det.



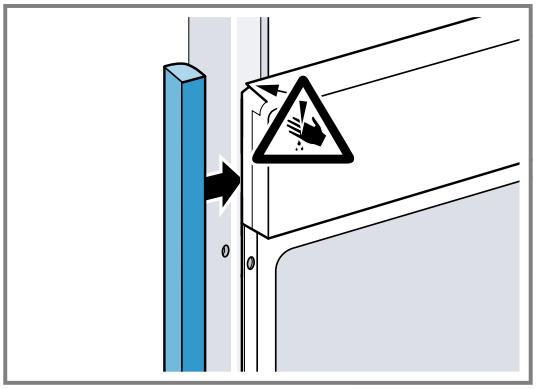
2. Skru fast apparatet.



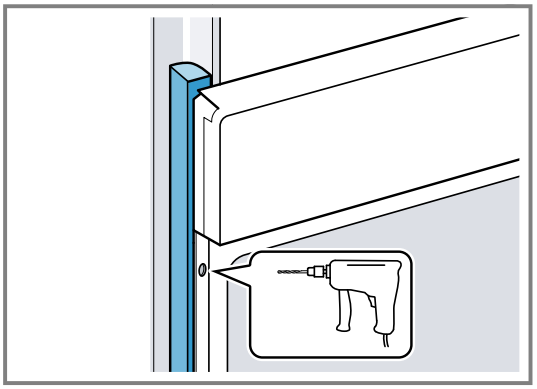
Merk: Glipen mellom arbeidsplate og apparat må ikke lukkes av lister e.l.
Det må ikke monteres varmelister på sideveggene i innbyggingsskapet.

33.10 I håndtaksløse kjøkkener med loddrett gripelist:

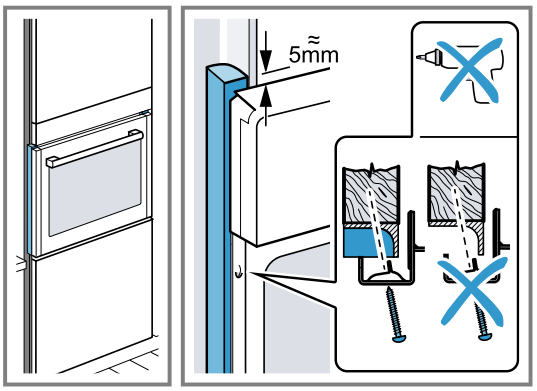
1. Monter en egnet, utfyllende del på begge sider for å dekke til eventuelle skarpe kanter og sikre at apparatet er festet på en sikker og trygg måte.



2. Fest den utfyllende delen på innbyggingsskapet.
3. Forhåndsbor hull til skrueforbindelsene i den utfyllende delen og innbyggingsskapet.



4. Fest apparatet med passende skruer.



33.11 Demontere apparatet

1. Koble apparatet fra spenningsforsyningen.
2. Løsne festeskruene.
3. Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.

NO Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

9001647594 (050307)
no