

SIEMENS

Mikrobølgeovn

CP565AG.0, CP465AG.0

no Bruksanvisning og installasjonsveiledning



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	6
3	Miljøvern og innsparing.....	7
4	Bli kjent med.....	7
5	Tilbehør.....	12
6	Før første gangs bruk.....	12
7	Grunnleggende betjening.....	13
8	Mikrobølgefunksjon.....	14
9	Mikrokombi.....	16
10	Grill.....	16
11	Damp.....	17
12	Programautomatikk.....	20
13	Tidsfunksjoner.....	24
14	Barnsikring.....	25
15	Grunninnstillingene.....	25
16	Rengjøring og pleie.....	26
17	Utbedring av feil.....	30
18	Avfallsbehandling.....	32
19	Kundeservice.....	32
20	Slik gjør du det.....	32
21	MONTERINGSANVISNING.....	47
21.1	Sikker montering.....	47

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

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

1.2 Korrekt bruk

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

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

Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i husholdninger og lignende bruksområder som: personalkjøkkener i butikker, på kontorer og i andre næringslokaler; på landbrukseiendommer; av gjester på hoteller og andre losjsteder; på bed-and-breakfaststeder
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll.

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

1.3 Begrensning av brukerkretsen

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

Barn må ikke få leke med apparatet.

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

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.
→ "Tilbehør", Side 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, varmelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

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

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

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

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

Tilbehør og kokekar blir svært varme.

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

Alkohol damp kan antennes i det varme ovnsrommet.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

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

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

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

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

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

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

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

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av 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.
- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 32

⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!

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

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

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

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

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

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

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

1.5 Mikrobølgefunksjon

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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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

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

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

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

Matolje kan ta fyr.

- ▶ Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

⚠ ADVARSEL – Eksplosjonsfare!

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

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

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

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

- ▶ Aldri kok uskrellede egg eller varm opp uskrellede hardkokte egg.
- ▶ Aldri kok skalldyr eller krepsdyr.
- ▶ På speilegg eller egg i glass må det stikkes hull på plommen først.
- ▶ På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skinnen sprekke. Stikk hull på skallet eller skinnen 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.

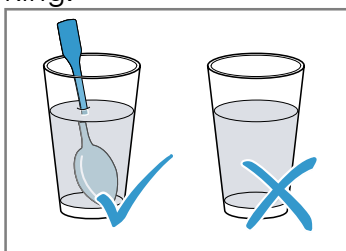
Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig. Tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til forbrenninger dersom de blir for varme.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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

**⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

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

- ▶ Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Apparatet arbeider under høyspenning.

- ▶ Kabinettet må aldri fjernes.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!

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

- ▶ Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang.
- ▶ Hold ovnsrommet, dørtetningen, døren og døranslaget rent til enhver tid.
→ "Rengjøring og pleie", Side 26

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

- ▶ Aldri bruk apparatet 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 dekslet 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 (eksplosjon). 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.

2 Unngå materielle skader

2.1 Generelt

OBS!

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

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

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

- ▶ Tørk bort kondensvann etter hver tilberedning.
- ▶ Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid.
- ▶ Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.

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

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

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

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

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

- ▶ Ikke stå på, sitt på, heng på eller støtt deg på apparatdøren.
- ▶ Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.

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

- ▶ Tilbehør må alltid skyves helt inn i ovnsrommet.

2.2 Mikrobølgefunksjon

Følg disse instruksene når du bruker mikrobølgefunksjonen.

OBS!

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

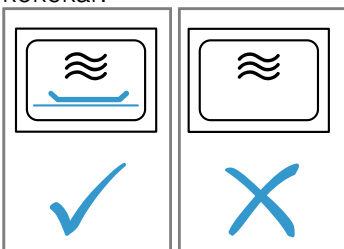
- ▶ Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.

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 flere ganger rett etter hverandre på altfor høy mikrobølgeeffekt, kan det føre til skader i ovnsrommet.

- ▶ La apparatet avkjøles i flere minutter mellom hver popping.
- ▶ Still aldri inn for høy mikrobølgeeffekt.
- ▶ Effekten skal være på maks. 600 watt.
- ▶ Popcornposen skal alltid legges på en glasstallerken.

Uegnede kokekar kan føre til skader.

- ▶ Ved bruk av grill, kombinert drift med mikrobølge eller varmluft må du kun anvende kokekar som tåler de høye temperaturene.

2.3 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker dampfunksjonen.

OBS!

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

- ▶ Kokekaret må være varme- og dampfast.

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

- ▶ Ikke bruk kokekar med rustflekker.

Dryppende væske gjør bunnen i ovnsrommet tilsmusset.

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

Varmt vann i vanntanken kan skade dampsystemet.

- ▶ Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.

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

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

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

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

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

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

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

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

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

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

- Slike stekeformer opptar varme spesielt godt.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

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

Flere retter bør stekes rett etter hverandre eller samtidig.

- Ovnsrommet er oppvarmet etter første steking. Dermed forkortes steketiden for de etterfølgende kake-ene.

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

- Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

- Overflødige tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

La dypfryste matvarer tines opp før tilberedningen.

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

Merk:

Apparatet trenger:

- maks. 1 W med påslått display
- maks. 0,5 W med avslått display

4 Bli kjent med



4.1 Betjeningsfelt

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.

Funksjonsvelger








Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetype og andre funksjoner. Mange apparatmodeller har popout-funksjonsvelger. Hvis du vrir funksjonsvelgeren fra nullstilling til en av funksjonene, tar det noen sekunder før den aktuelle funksjonen er tilgjengelig.

Symbol	Innstilling	Bruk
●	Nullstilling	Apparatet er slått av og i energisparingsmodus.
	Mikrobølgefunksjon	Velg mikrobølgefunksjonen.
	Damp	Det mates varm damp inn i ovnsrommet.
	Varmluft	Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
	Grill	Hele flaten under grillelementene blir varm.
	Omluftgrill	Viften blåser den varme luften fra grillelementene rundt maten.
	Avkalking	Denne funksjonen avkalker fordampere og holder den funksjonsdyktig.

Symbol	Innstilling	Bruk
	Skylling	Rørene til dampenheten skylles med vann. Vi anbefaler å gjennomføre skyllingen etter hver gang du har brukt dampfunksjonen.
	Programmer	Mange retter har forhåndsprogrammerte innstillinger.

Berøringsfelt

Berøringsfelt er overflater som reagerer på berøring. Berør det relevante feltet for å velge en funksjon.

Symbol	Berøringsfelt	Bruk
	Mikrobølgefunksjon	Velg effekttrinn for mikrobølgefunksjonen eller kombiner mikrobølgefunksjonen med grill- eller dampfunksjonen.
	Damp	Velg damptrinn eller kombiner dampfunksjonen med en varmetype.
	Programmer	Åpne menyen for valg av program og still inn ønsket programnummer med dreieknappen.
	Tidsfunksjoner	Velg tidsfunksjoner og still dem inn med dreieknappen.
	Hurtig forvarming / barnesikring	Kort trykk: Hurtig forvarming aktiveres eller deaktiveres. Langt trykk: Barnesikringen aktiveres eller deaktiveres.
	Temperatur/vekt	Velg temperatur eller vekt og still inn med dreieknappen.
	Start/stopp	Starter eller stanser driften.

Display




I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene eller valgmulighetene. Den verdien som du kan stille inn der og da, er fremhevet.

Fremhevingen vises med to små piler over og under innstillingsverdien. Du kan endre verdien som er fremhevet direkte med dreieknappen.

Displayelementer

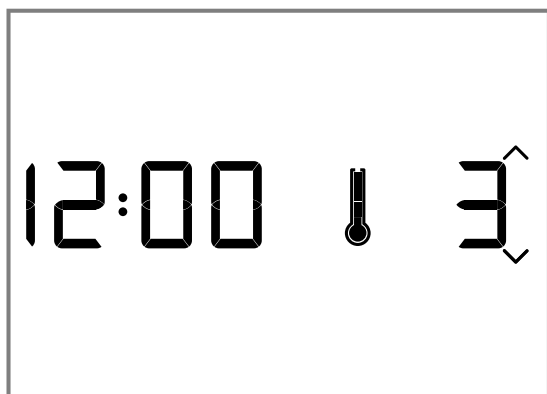
Under finner du en kort forklaring til de forskjellige displayelementene.

Symbol	Navn	Betydning
	Tidsur	Når symbolet er markert, viser displayet tidsurtiden.
	Varighet	Når symbolet er markert, viser displayet varigheten.
	Klokkeslett	Når symbolet er markert, viser displayet klokkeslettet.
h:min	Timer/minutter	Varigheten vises i timer og minutter.
min:s	Minutter/sekunder	Varigheten vises i minutter og sekunder.
	Barnesikring	Når symbolet lyser, er barnesikringen aktivert.

Symbol	Navn	Betydning
	Oppsamlingsbeholder	<p>Symbolet viser statusen til oppsamlingsbeholderen.</p> <p>Symbolet lyser og pilen blinker:</p> <ul style="list-style-type: none"> Oppsamlingsbeholderen er i tanksjakten. Oppsamlingsbeholderen er full. Tøm oppsamlingsbeholderen. <p>Symbolet lyser og pilen blinker ikke:</p> <ul style="list-style-type: none"> Oppsamlingsbeholderen er ikke i tanksjakten. Skyv oppsamlingsbeholderen inn i tanksjakten. <p>Symbolet lyser og pilen lyser ikke:</p> <ul style="list-style-type: none"> Oppsamlingsbeholderen er i tanksjakten. Du trenger ikke å foreta deg noe mer.
	Vanntank	<p>Symbolet viser statusen til vanntanken.</p> <p>Symbolet lyser og pilen blinker:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vanntanken er i tanksjakten. Vanntanken er tom. Fyll vanntanken. <p>Symbolet lyser og pilen blinker ikke:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vanntanken er ikke i tanksjakten. Skyv vanntanken inn i tanksjakten. <p>Symbolet lyser og pilen lyser ikke:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vanntanken er i tanksjakten. Du trenger ikke å foreta deg noe mer.
	Hurtigoppvarming	Når symbolet lyser, er hurtigoppvarming aktivert.
	Avkalking	Når symbolet lyser, må apparatet avkalkes.

Temperaturindikator

Temperaturindikatoren viser fremdriften for oppvarmingen.



Det blå termometeret til høyre for tidsvisningen viser at apparatet varmes opp. Dersom det er stilt inn en varmetype, fylles termometeret med blått i fire trinn etter hvert som ovnsrommet blir varmere. Ved grill og damp lyser termometeret helt i blått med en gang. Ved bruk av mikrobølgefunksjonen lyser ikke termometeret. Ved forvarming er det optimale tidspunktet for å sette inn maten når termometeret lyser helt i blått.

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

Nattmodus

For å spare strøm reduseres lysstyrken på displayet automatisk til en lavere verdi fra kl. 22 til kl. 05.59.

Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre innstillingsverdiene som vises i displayet.

I de fleste valglistene, f.eks. for programmene, begynner listen på det første punktet igjen etter det siste. I enkelte valglistene, f.eks. varighet, må du vri dreieknappen tilbake igjen når minimums- eller maksimumsverdien er nådd.

4.2 Driftstyper

Menyen er videre inndelt i forskjellige driftstyper.




Driftstype	Bruk
Varmetyper	Det finnes ulike, spesielt tilpassede varmetyper som sørger for optimal tilberedning av maten.
Mikrobølgefunksjon	Med mikrobølgefunksjonen kan du raskere tilberede, varme eller tine rettene dine.

Driftstype	Bruk
Damp	Tilberede retter med damp. Det finnes ulike, spesielt tilpassede damptrinn som sørger for optimal tilberedning av maten.
Mikrobølge-kombidrift	Du kan slå på mikrobølgefunksjonen i tillegg til damp- eller grillfunksjon.

Driftstype	Bruk
Kombidrift med damp	Du kan slå på dampfunksjonen i tillegg til mikrobølge- eller grillfunksjon.
Rengjøring	Det finnes forskjellige rengjøringsfunksjoner for rengjøring og skylling: avkalking og pyrolyse
Grunninnstillinger	Tilpass grunninnstillingene. → "Grunninnstillingene", Side 25

4.3 Varmetyper

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

Symbol	Navn	Temperatur / trinn	Bruk
	Grill	Grilltrinn: ■ 1 = svak ■ 2 = middels ■ 3 = sterk	Grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød. Gratinerer av retter.
	Varmluft	40 °C 100–230 °C	Heving av gjærdeig, opptining av kaker med krem. Til baking og steking i én høyde.
	Omluftgrill	100–190 °C	Til steking av fjærkre, hel fisk og store kjøttstykker.

Merk: Apparatet foreslår en temperatur for hver varmetype. Du kan velge å bruke de foreslåtte verdiene eller endre dem i tilsvarende område.

4.4 Ovnsrom

Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

Ovnsrombelysning

Ovnsrombelysningen lyser konstant mens apparatet går. Når apparatet avslutter driften, slår apparatet seg av. Når du åpner apparatdøren, slås lyset på i ovnsrommet. Dette kan være praktisk når du f.eks. skal rengjøre apparatet. Etter ca. 15 minutter slås ovnsromsbelysningen automatisk av igjen.

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slippes ut gjennom lufteåpningene over ovnsdøren.

OBS!

Dersom lufteåpningene dekkes til, vil apparatet bli overopphetet.

- ▶ Ikke dekk til lufteåpningene.

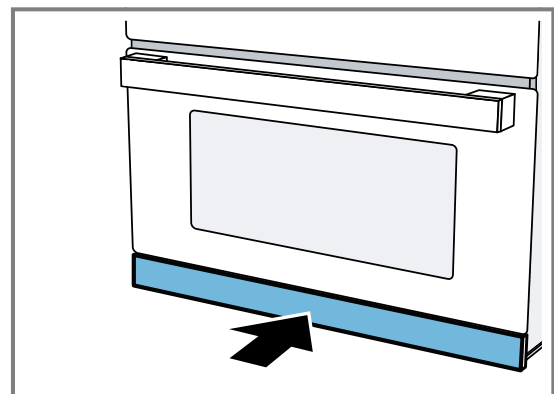
For at ovnsrommet skal avkjøles raskere etter at apparatet har vært i bruk, fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid. Når mikrobølgefunksjonen brukes, vil apparatet holde seg kaldt, men kjøleviften slås allikevel på. Kjøleviften kan fortsette å gå også når mikrobølgefunksjonen er avsluttet.

Kondensvann

Under tilberedningen kan det skilles ut kondensvann i ovnsrommet og på ovnsdøren. Kondens er normalt og har ingen negativ betydning for apparatet. Tørk bort kondensvannet etter tilberedningen.

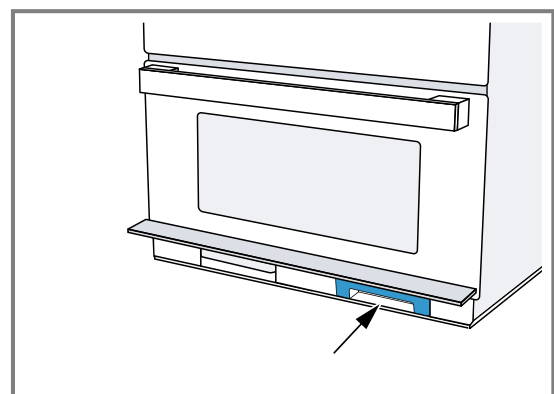
4.5 Tankdeksel

Tankdekselet er under apparatdøren og gir tilgang til oppsamlingsbeholderen og vanntanken.



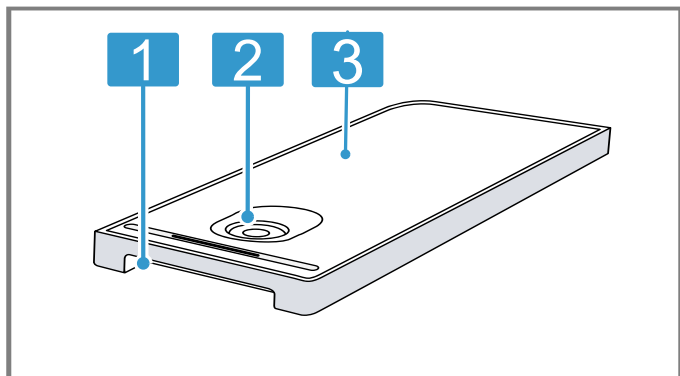
4.6 Vanntank

Vanntanken er plassert til høyre bak tankdekselet.



Fyll vanntanken med vann før du skal bruke dampfunksjonen.

→ "Fyll vanntanken", Side 18



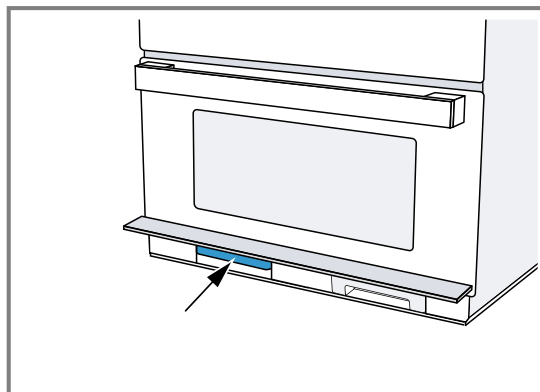
1 Håndtak for uttak og innskyvning

2 Åpning for påfylling og tømning

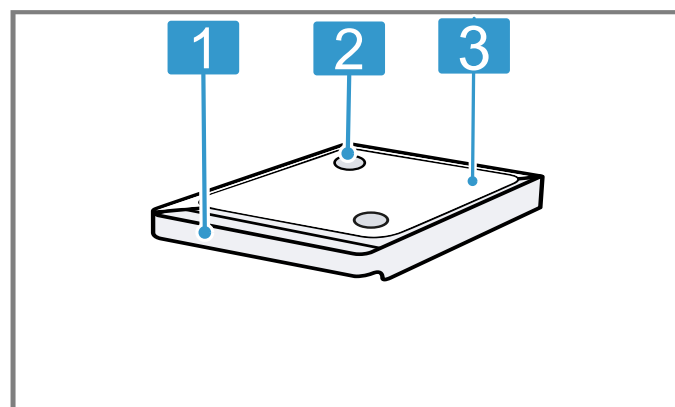
3 Tanklokk

4.7 Oppsamlingsbeholder

Oppsamlingsbeholderen er plassert til venstre bak tankdekslet.



Tøm oppsamlingsbeholderen før og etter bruk av rengjøringsfunksjonene → Side 28.



1 Håndtak for uttak og innskyvning

2 Oppsamlingsåpninger

3 Tanklokk

5 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

Tilbehør	Bruk
Rist	<ul style="list-style-type: none"> Rist til steking og baking med stekeovnsfunksjon. Rist til grilling, f.eks. av biff, pølser eller toast Rist som underlag, f.eks. for gratengformer
Glasspanne	<ul style="list-style-type: none"> Til tilberedning av matretter Sprutbeskyttelse ved grilling direkte på risten Egnet for mikrobølgeovn
Dampkokekar	<ul style="list-style-type: none"> Til koking av ris, poteter og grønnsaker Dampkokeren settes i glasspannen når man skal tilberede mat med driftstypene damp eller damp med mikrobølgefunksjon Legg matvarene rett i dampkokeren

5.1 Ekstra tilbehør

Det følger med ekstra tilbehør avhengig av apparatmodell.

Tilbehør	Bruk
Innleggsrist	<ul style="list-style-type: none"> Rist til steking Settes med føttene ned i glasspannen Sørger for at fett og kjøttkraft samles i glasspannen Ikke egnet for mikrobølge- eller dampfunksjon

5.2 Annet tilbehør

Annet tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Du finner et omfattende tilbud til apparatet på Internett eller i våre brosjyrer: www.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.

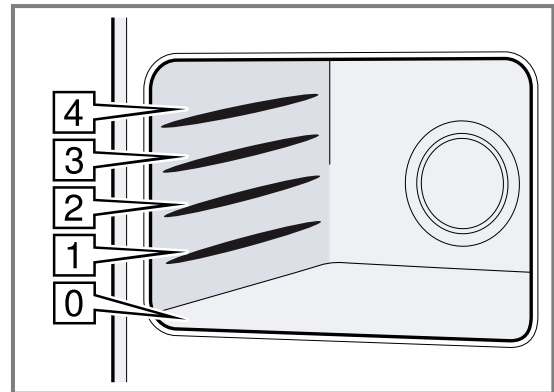
Glassform

Bruk

- Gryteretter
- Gratenger

5.3 Innsetningshøyder

Ovnsrommet har 4 innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp. Sett tilbehøret i føringen og skyv det helt inn. Bunnen av ovnsrommet på høyde 0 er spesielt egnet for mikrobølgefunksjonen. Mikrobølgeeffekten er best på bunnen av ovnsrommet. Bruk kun kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.



6 Før første gangs bruk

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

6.1 Stille inn klokkeslett

Ved oppstart er tidsvisningen fremhevet. I displayet blinker 12:00 og ☹ lyser.

1. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
 2. Trykk på ☹.
- ✓ Klokkeslettet er innstilt.

6.2 Still inn vannets hardhet


Forutsetninger

- Før du stiller inn vannhardhet, må du ta kontakt med vannverket og få informasjon om vannets hardhetsgrad.
 - Apparatet er slått av.
1. Hold ☹ inne i noen sekunder.
 - ✓ I displayet vises den første grunninnstillingen.
 2. Trykk gjentatte ganger på ☹ til **205** vises.
 3. Velg vannhardhet med dreieknappen.

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

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






Vannets hardhetsgrad	Innstilling
0	0 avherdet
1 (inntil 1,3 mmol/l)	1 mykt
2 (1,3 –2,5 mmol/l)	2 middels
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 hardt
4 (over 3,8 mmol/l)	4 meget hardt

4. Du lagrer endringene ved å holde  inne i noen sekunder.

6.3 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

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

Forutsetning: Det er ingen emballasjerester, tilbehør eller andre gjenstander i ovnsrommet.

1. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
2. Lukk apparatdøren.
3. Luft rommet mens apparatet varmes opp.
4. Still inn  med funksjonsvelgeren.
5. Still inn 180 °C med dreieknappen.
6. Trykk på / .
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
7. Slå av apparatet med /  etter en time.
8. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
9. Vent til ovnsrommet er avkjølt.

6.4 Rengjøring av tilbehøret

- ▶ Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en myk klut.

7 Grunnleggende betjening

7.1 Slå på apparatet

- ▶ Vri på funksjonsvelgeren for å slå på apparatet.
- ✓ Apparatet er klart til bruk.
- ✓ I displayet vises en foreslått verdi.

Merk: Du kan bare slå på barnesikringen når apparatet er slått av. Noen visninger er synlige i displayet selv om apparatet er slått av.

Slå av apparatet når du ikke bruker det. Apparatet slår seg automatisk av hvis du ikke foretar noen innstillinger over lengre tid.

7.2 Slå av apparatet



Slå av apparatet når du ikke bruker det. Apparatet slår seg automatisk av hvis du ikke foretar noen innstillinger over lengre tid.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.
- ✓ I displayet vises klokkeslettet.
- ✓ Noen visninger er synlige i displayet selv om apparatet er slått av.





Merk: Du kan stille inn om klokkeslettet skal vises når apparatet er slått av i
→ "Grunninnstillingene", Side 25.

7.3 Stille inn driftstype

Forutsetning: Apparatet må være slått på.

1. Velg driftstype med funksjonsvelgeren. Foreta ytterligere innstillinger ved behov. Dette gjør du ved å trykke lett i det aktuelle feltet og endre verdien med dreieknappen.
2. Trykk på / .
- ✓ Apparatet starter.

7.4 Stille inn varmetype og temperatur








1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
- ✓ I displayet vises en foreslått temperatur.
2. Still inn temperaturen med dreieknappen.
3. Trykk på / .
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
- ✓ LED-en /  lyser.
- ✓ Temperaturindikatoren fylles opp.

Merk: Du kan når som helst endre temperaturen med dreieknappen mens apparatet går.









Etter oppvarmingen kan det forekomme mindre temperatursvingninger, alt etter varmetype. Dette er normalt.

Du kan ikke stille temperaturen på 40 °C mens apparatet går.

7.5 Stille inn varighet

1. Still inn en driftstype.
2. Trykk på  inntil /  står i fokus.
3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
4. Trykk på / .
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
- ✓ /  lyser.
- ✓ Du ser at varigheten telles ned.

7.6 Stanse apparatet

1. Trykk på /  eller åpne ovnsdøren.
- ✓ Apparatet stopper.
- ✓ /  blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på / .
- ✓ Apparatet fortsetter å gå.
- ✓ /  lyser.

7.7 Avbryte apparatet



Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

7.8 Hurtigoppvarming

Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår apparatet ditt ønsket temperatur ekstra raskt. Hurtigoppvarming kan brukes når stekeovnen er stilt inn på temperaturer over 100 °C.

Hurtigoppvarmingen er tilgjengelig for disse varmetypene:






- Varmluft 
- Omluftsgrill 

Merk: Funksjonen hurtigoppvarming er ikke mulig ved varmluft 40 °.



Aktivere hurtigoppvarming

For å få et jevnt stekeresultat må du ikke sette retten inn i stekeovnen før hurtigoppvarmingen er avsluttet.

1. Still inn varmetype og temperatur.

2. Trykk på .
 - ✓  lyser i displayet.
3. Trykk på .
 - ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
 - ✓  lyser.
 - ✓ Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, høres et lyd-signal.  slukner.
4. Sett retten inn i ovnsrommet.
Apparatet fortsetter å gå med den innstilte varmetypen og temperaturen.

Avbryte hurtigoppvarming

- ▶ Trykk på .
- ✓  slukner i displayet.
- ✓ Apparatet fortsetter å gå med den innstilte varmetypen og temperaturen.

Merk: Hurtigoppvarmingen avsluttes etter senest 15 minutter.

7.9 Automatisk sikkerhetsutkobling

Automatisk sikkerhetsutkobling aktiveres dersom apparatet er i bruk over lengre tid uten innstilt varighet. Etter 9 timer slår apparatet seg av automatisk.

8 Mikrobølgefunksjon

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

8.1 Kokekar og tilbehør som er egnet for mikrobølgeovn

For å varme opp matvarene jevnt og ikke skade apparatet må du bruke egnede kokekar og tilbehør.

Merk: Før du bruker kokekar med mikrobølgefunksjonen, må du se anvisningene fra produsenten. Er du i tvil, så test kokekaret.

Egnet for mikrobølgeovn

Kokekar og tilbehør	Begrunnelse
Kokekar av ildfast og mikrobølgekompatibelt materiale: <ul style="list-style-type: none"> ■ Glass ■ Glasskeramikk ■ Porselen ■ Temperaturbestandig plast ■ Helglasert keramikk uten riper 	Disse materialene slipper mikrobølgene gjennom. Mikrobølger skader ikke ildfaste kokekar.
Metallbestikk	Merk: For å unngå forsinket koking kan du bruke metallbestikk, f.eks. en skje, i glasset.

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.

Ikke egnet for mikrobølgeovn

Kokekar og tilbehør	Begrunnelse
Kokekar i metall	Metall slipper ikke mikrobølgene gjennom. Maten blir knapt varm.
Kokekar med pynt av gull eller sølv	Mikrobølger kan skade gull- og sølvpynt. Tips: Kokekaret må kun brukes dersom produsenten garanterer at det er egnet for mikrobølgeovn.


8.2 Teste om kokekar er egnet for mikrobølgeovn

Test om kokekaret er egnet for mikrobølgeovn ved hjelp av en kokekartest. Det er kun i forbindelse med en kokekartest at du kan bruke apparatet i mikrobølgemodus uten mat.

ADVARSEL – Fare for skålding!

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- ▶ 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 med .

4. Kontroller kokekaret flere ganger:
- Hvis kokekaret er kaldt eller lunkent, egner det seg for mikrobølgeovn.
 - Hvis kokekaret er varmt eller det oppstår gnister, må du avbryte kokekartesten. Kokekaret egner seg ikke for bruk med mikrobølgefunksjonen.

8.3 Mikrobølgeeffekter

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

Mikrobølgeeffekt i watt	Bruk
90	Opptining av ømfintlige matvarer.
180	Opptining og videre steking av matvarene.
360	Tilberedning av kjøtt og fisk og oppvarming av ømfintlige matvarer.
600	Oppvarming og tilberedning.
1000	Oppvarming av væsker.

Merknader

- Apparatet foreslår en varighet til hvert mikrobølgeeffektrinn. Du kan velge å bruke disse verdiene eller endre dem i tilsvarende område.
- Den maksimale mikrobølgeeffekten er kun beregnet på oppvarming av væske. For å beskytte apparatet reduseres mikrobølgeeffekten trinnvis til 600 W i løpet av de første minuttene. Etter en avkjølingstid kan maksimal effekt brukes igjen.

Foreslåtte verdier

Apparatet foreslår en varighet for hvert mikrobølgeeffektrinn. Du kan velge å bruke den foreslåtte verdien eller endre den i det aktuelle området.

8.4 Intervaller for tidsinnstillingene

I mikrobølgemodus endres intervallet ved innstilling av varighet med lengden på varigheten.

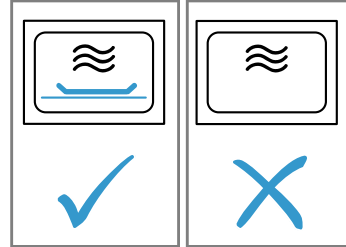
Stekevarighet	Intervall
0-1 minutter	5 sekunder
1-3 minutter	10 sekunder
3-15 minutter	30 sekunder
15 minutter - 1 time	1 minutt
1 time - 1 time 30 minutter	5 minutter

8.5 Innstilling av mikrobølgefunksjon

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.



1. Følg sikkerhetsanvisningene → Side 4 og anvisningene for å unngå materielle skader → Side 6.
2. Vri funksjonsvelgeren til .
- ✓ Apparatet er klart til bruk. I displayet vises maks. mikrobølgeeffekt som foreslått verdi.
3. Trykk på for å stille inn ønsket mikrobølgeeffekt.
- ✓ I displayet markeres mikrobølgeeffektrinn, og det vises en foreslått varighet.
4. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
5. Start apparatet med .
- ✓ Du kan når som helst endre varigheten med dreieknappen mens apparatet går.
- ✓ Varigheten telles ned, og mikrobølgefunksjonen startes.
- ✓ LED-en lyser.

Merk: Når varigheten er telt ned, avslutter apparatet mikrobølgefunksjonen, og du hører et lydssignal.

8.6 Stille inn varighet

1. Still inn en driftstype.
2. Trykk på inntil står i fokus.
3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
4. Trykk på .
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
- ✓ lyser.
- ✓ Du ser at varigheten telles ned.

8.7 Endre mikrobølgeeffekt

- ▶ Trykk på til ønsket trinn vises i displayet.

Merk: Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom effektrinnene fra høyeste til laveste effekt. Dersom mikrobølgefunksjonen legges til etter start, settes apparatet på pause. Start apparatet med .

8.8 Stanse apparatet

1. Trykk på eller åpne ovnsdøren.
- ✓ Apparatet stopper.
- ✓ blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på .
- ✓ Apparatet fortsetter å gå.
- ✓ lyser.




8.9 Avbryte apparatet


Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

8.10 Varme opp og tørke ovnsrommet

Tørk ovnsrommet hver gang etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

1. La apparatet avkjøles.
 2. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet umiddelbart.
 3. Tørk bort fuktighet fra ovnsbunnen.
 4. Velg  med funksjonsvelgeren.
 5. Trykk to ganger på .
- ✓  er markert i displayet.

6. Still inn en varighet på 15 minutter med dreieknappen.
 7. Start apparatet med /□.
- ✓ Tørkingen starter og avsluttes etter 15 minutter.
8. Åpne apparatdøren i 1 til 2 minutter slik at vandedampen kan sive ut.

8.11 Tørke ovnsrommet for hånd

Tørk ovnsrommet hver gang etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk av ovnsrommet med en svamp.
4. La ovnsdøren stå åpen i en time, slik at ovnsrommet får tørke helt.

9 Mikrokombi

Du kan kombinere mikrobølgefunksjonen med alle varmetyper og med dampfunksjonen.

Kombinert modus er mulig med følgende funksjoner:




-  damp
-  varmluft
-  grill
-  omluftsgrill

Unntak:

-  mikrobølgegrill 1000 watt
-  varmluft 40 °C

9.1 Stille inn mikrokombi

Slå på mikrobølgefunksjonen i tillegg til en varmetype.

1. Sett funksjonsvelgeren på en kombinerbar varmetype.
- ✓ Displayet viser en foreslått verdi for temperaturen.
2. Still inn temperaturen med dreieknappen.
 3. Trykk på  for å stille inn ønsket mikrobølgeeffekt.
- ✓ Displayet viser en foreslått verdi for varigheten.
4. Still inn varigheten med dreieknappen.
 5. Start apparatet med /□.
- ✓ Varigheten telles ned og driften starter.
 - ✓ Du ser at varigheten telles ned.
 - ✓ /□ lyser.
 - ✓ Når varigheten er telt ned, avslutter apparatet driften, og du hører et lydsignal.





9.2 Endre mikrobølgeeffekt

- ▶ Trykk på  til ønsket trinn vises i displayet.

Merk: Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom effekttrinnene fra høyeste til laveste effekt.

Dersom mikrobølgefunksjonen legges til etter start, settes apparatet på pause. Start apparatet med /□.

9.3 Stanse apparatet

1. Trykk på /□ eller åpne ovnsdøren.
- ✓ Apparatet stopper.
 - ✓ /□ blinker.
2. Lukk apparatdøren.
 3. Trykk på /□.
- ✓ Apparatet fortsetter å gå.
 - ✓ /□ lyser.

9.4 Avbryte apparatet



Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

10 Grill

Med grill kan du brune eller gratinere rettene. Grillen kan brukes alene eller sammen med mikrobølgefunksjonen.

10.1 Innstilling av grillen

1. Vri funksjonsvelgeren til .
 2. Still inn et grilltrinn med dreieknappen.
- ✓ Displayet viser grilltrinnet.
3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
 4. Start apparatet med /□.

- ✓ Apparatet begynner å varmes opp. Etter oppvarmingen kan det forekomme mindre temperatursvingninger. Dette er normalt.
- ✓ Temperaturindikatoren lyser komplett.

Merk: Når tiden er utløpt, lyder det et signal.

Grilltrinn

Følgende grilltrinn er tilgjengelig.

Grilltrinn	Retter
1 (svak)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Høye gratenger ▪ Suffleer
2 (middels)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Flate gratenger ▪ Fisk
3 (sterk)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pølser ▪ Toast

10.2 Stille inn varighet

1. Still inn en driftstype.
 2. Trykk på ⊖ inntil |→| står i fokus.
 3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
 4. Trykk på ▷/□.
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
 - ✓ ▷/□ lyser.
 - ✓ Du ser at varigheten telles ned.

10.3 Endre grilltrinn

Du kan endre grilltrinnet når grillfunksjon er valgt eller driften allerede er startet.

- ▶ Endre grilltrinnet med dreieknappen.
- ✓ Varigheten forblir uforandret.

10.4 Stanse apparatet

1. Trykk på ▷/□ eller åpne ovnsdøren.
- ✓ Apparatet stopper.
- ✓ ▷/□ blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på ▷/□.
- ✓ Apparatet fortsetter å gå.
- ✓ ▷/□ lyser.

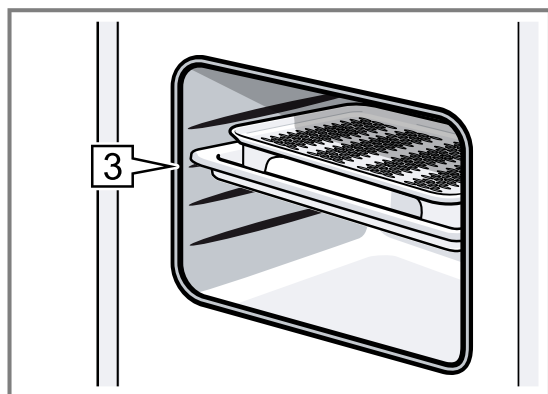
10.5 Avbryte apparatet

Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

11 Damp

Du kan bruke dampfunksjonen alene eller i kombinasjon med grillfunksjonen og mikrobølgefunksjonen. For å utnytte dampfunksjonen optimalt kan du ta ut risten. Skyv glasspannen inn i innsetningshøyde 3 og still dampkokeren på glasspannen.



Merk: Mens apparatet går, kan du høre en brummende lyd. Lyden oppstår på grunn av pumpefunksjonen. Dette er en normal driftslyd.

11.1 Damptrinn

Ved bruk av dampfunksjonen kan du velge forskjellige intensiteter.

Du velger damptrinn med ☒. Displayet viser valgt damptrinn.

Damptrinn	Retter
1 (lav)	Til opptining av grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt

Damptrinn	Retter
2 (middels)	Til tilberedning av dessert, fisk og pølser
3 (sterk)	Til tilberedning grønnsaker, fisk og tilbehør, til safting og til forvelling

11.2 Stille inn damp

Merk: Hvis du ikke har brukt apparatet over en lengre tid, må du først gjennomføre en skylling ☒.
→ "Skylling", Side 28

⚠ 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.

⚠ 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.

1. Velg ☒ med funksjonsvelgeren.
- ✓ Apparatet er klart til bruk.
- ✓ Det høyeste damptrinnet og 20 minutters varighet er stilt inn som standardverdier.
- ✓ Pilen ved ☒ blinker.
2. Ta ut vanntanken, fyll den med friskt vann opp til MAX-merket og skyv den helt inn i tanksjakten.
→ "Fyll vanntanken", Side 18
3. Trykk på ☒ inntil ønsket effekttrinn er nådd.
- ✓ Displayet viser valgt damptrinn.

4. Still inn ønsket varighet med dreieknappen. Du kan også stille inn varigheten først og deretter damptrinnet.
 5. Start apparatet med ▷/□.
- ✓ Pilen ved ☒ slukner og symbolet uten pil lyser.
 - ✓ ▷/□ lyser.
 - ✓ Temperaturindikatoren lyser komplett.
 - ✓ Varigheten telles ned i displayet. Avhengig av damptrinnet kan det variere hvor lang tid det tar før vann-tanken går tom.

Merknader

- Når tiden er utløpt, lyder det et signal.
- Hvis vanntanken går tom under bruk, stanses driften og pilen til vanntanksymbolet ☒ blinker. Fyll vanntanken med friskt vann opp til MAX-merket og fortsett driften med ▷/□.
- Du kan når som helst endre damptrinnet under drift med ☒.
- Tørk av av drypprennen og ovnsrommet etter tilberedning med damp.
→ "Etter hver bruk med damp", Side 19

11.3 Kombidrift med damp

På enkelte varmetyper kan du i tillegg slå på dampfunksjonen. Under tilberedning med dampfunksjon frigis det damp i ovnsrommet med forskjellige mellomrom. Dermed blir stekeresultatet bedre.

Stekevaren

- får sprø skorpe
- får blank overflate
- blir saftig og mør inni
- får bare minimal volumreduksjon

Kombidrift med damp er mulig med følgende funksjoner:

- ☒ mikrobølgefunksjon
- ☒ varmluft
- ☒ grill
- ☒ omluftsgrill

Unntak:

- ☒ Mikrobølgestrinn 1000 watt
- ☒ varmluft 40 °C

Innstilling av kombidrift med damp

Slå på mikrobølgefunksjonen i tillegg til en varmetype.

1. Sett funksjonsvelgeren på en kombinerbar varmetype.
- ✓ Displayet viser en foreslått verdi for temperaturen.
2. Still inn ønsket trinn med dreieknappen.
 3. Trykk på ☒ til ønsket trinn vises i displayet.
- ✓ Vanntanksymbolet ☒ vises i displayet.
4. Fyll vanntanken.
 5. Start apparatet med ▷/□.
- ✓ Varigheten telles ned og driften starter.
 - ✓ Du ser at varigheten telles ned.
 - ✓ ▷/□ lyser.
 - ✓ Når varigheten er telt ned, avslutter apparatet driften, og du hører et lydsignal.

Merknader

- Når vanntanken blir tom, fortsetter driften uten dampfunksjon. Displayet viser ingenting.
- Åpner du apparatdøren, har det innvirkning på tilberedningsresultatet. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen.

Endre damptrinnet

- ▶ Trykk på ☒ til ønsket trinn vises i displayet.

Merk: Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom trinnene fra høyeste til laveste trinn. Etter det laveste trinnet deaktiveres dampfunksjonen. Trykker du en gang til, aktiverer du dampfunksjonen igjen og starter på høyeste trinn.

11.4 Stanse apparatet

1. Trykk på ▷/□ eller åpne ovnsdøren.
- ✓ Apparatet stopper.
 - ✓ ▷/□ blinker.
2. Lukk apparatdøren.
 3. Trykk på ▷/□.
- ✓ Apparatet fortsetter å gå.
 - ✓ ▷/□ lyser.

11.5 Avbryte apparatet

Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

11.6 Fyll vanntanken

Vanntanken er plassert til høyre bak tankdekselet under apparatdøren. Før du starter tilberedning med damp, åpner du tankdekselet og fyller vann i vanntanken.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene innen i ovnsrommet (eksplosjone). 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!

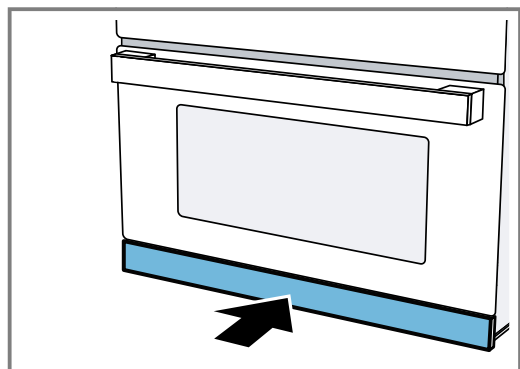
Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.

- ▶ 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.

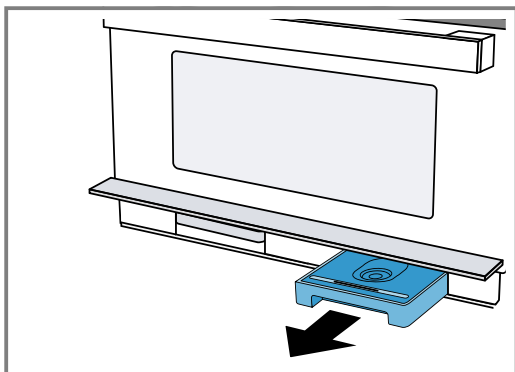
→ "Still inn vannets hardhet", Side 12

1. Trykk i midten av tankdekselet.

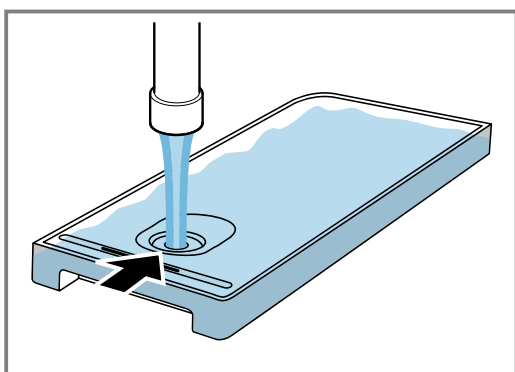


- ✓ Tankdekselet åpnes.

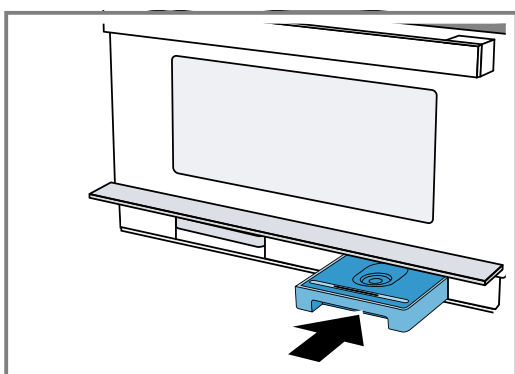
2. Trekk vanntanken ut av tanksjakten.



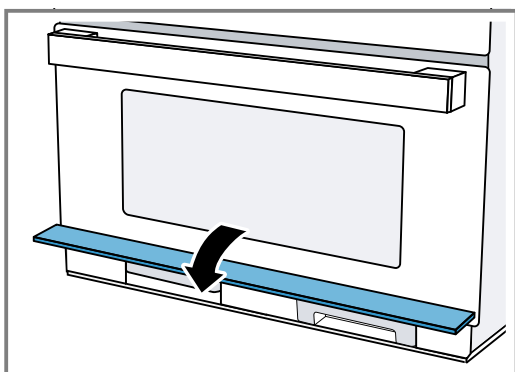
3. Vanntanken skal fylles med kaldt vann til "MAX"-merket.



4. Sett vanntanken inn i tanksjakten og skyv den helt inn.



5. Lukk tankdekselet.



11.7 Etterfyllle vanntanken


Merknader

- Hvis vanntanken er tom mens apparatet går, oppfører apparatet seg forskjellig avhengig av driftstype:
 - Dampfunksjon: Apparatet avbryter driften. Displayet viser en melding. På det høyeste damptrinnet holder en full tank i ca 30–40 minutter, og betydelig lenger på de lavere damptrinnene.
 - Damp med mikrobølgefunksjon: Apparatet avbrytes. En full tank holder i ca. 50 minutter.
 - Grill med damp: Apparatet fortsetter driften med grill. I displayet vises ingen melding. En full tank holder i ca. 3 timer på det høyeste damptrinnet, og betydelig lenger på de lavere damptrinnene.
- De angitte tidene kan variere.

1. Åpne betjeningspanelet.
2. Ta ut vanntanken.
3. Fyll vanntanken opp til "MAX"-merket.
4. Sett inn den fylte vanntanken og lukk betjeningspanelet.

11.8 Etter hver bruk med damp

Det blir værende fuktighet i ovnsrommet. Tørk forsiktig av drypprennen og ovnsrommet.



Hver gang du har brukt damp, anbefaler vi at du kjører rengjøringsfunksjonen Skylling . Deretter tømmer du vanntanken og oppsamlingsbeholderen og tørker dem.

Merk: Fjern kalkflekker med en klut dyppet i eddik, skyll med rent vann og tørk med en myk klut.

Skylle apparatet

For at apparatet ditt skal holde seg rent, kan du pumpe vann gjennom rørsystemet. Apparatet tapper deretter vannet ut i oppsamlingsbeholderen.

Merk: Etter skyllingen kan det være løsnede kalkpartikler i oppsamlingsbeholderen. Det er normalt og påvirker ikke funksjonen.

1. Velg  med funksjonsvelgeren.
 - ✓ I displayet vises varigheten for programmet. Du kan ikke endre varigheten.
2. Åpne tankdekselet.
3. Ta ut oppsamlingsbeholderen og tøm den.
4. Skyv den tomme oppsamlingsbeholderen helt inn.
5. Ta ut vanntanken og tøm ut eventuelle vannrester.
6. Skyll vanntanken grundig og fyll den med ferskt vann.
7. Skyv vanntanken helt inn.
8. Lukk tankdekselet.
9. Trykk på /□.
 - ✓ Apparatet pumper vannet gjennom rørene.
 - ✓ Varigheten telles ned i displayet.
 - ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal.
10. Tøm oppsamlingsbeholderen.

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 vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

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

1. Trykk i midten av tankdekselet.
- ✓ Tankdekselet vippes opp.
2. Trekk 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. Skyv vanntanken helt inn.
10. Lukk tankdekselet og trykk på midten av det.
- ✓ Tankdekselet er låst.


Tørke drypprennen

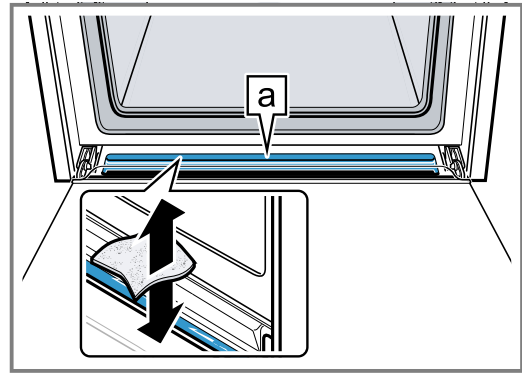
⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!


Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

Forutsetning: Ovnstrommet er avkjølt.





1. Åpne apparatdøren.
2. Åpne tankdekselet.
3. Ta ut vanntanken og oppsamlingsbeholderen.
4. **Merk:**
Drypprennen  er under ovnsrommet.



Sug opp vannet i drypprennen  med en svampklut, og tørk forsiktig av rennen.

Varme opp og tørke ovnsrommet

Tørk ovnsrommet hver gang etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet umiddelbart.
3. Tørk bort fuktighet fra ovnsbunnen.
4. Velg  med funksjonsvelgeren.
5. Trykk to ganger på .
- ✓  er markert i displayet.
6. Still inn en varighet på 15 minutter med dreieknappen.
7. Start apparatet med /□.
- ✓ Tørkingen starter og avsluttes etter 15 minutter.
8. Åpne apparatdøren i 1 til 2 minutter slik at vannedampen kan sive ut.

Tørke ovnsrommet for hånd

Tørk ovnsrommet hver gang etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk av ovnsrommet med en svamp.
4. La ovnsdøren stå åpen i en time, slik at ovnsrommet får tørke helt.

12 Programautomatikk

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

12.1 Innstillingstips for matretter

For å få et optimalt tilberedningsresultat bør du følge disse anvisningene.

- Bruk kun plettfriske matvarer.

12.2 Oversikt over rettene

Apparatet ber deg om å angi vekten. Du kan kun stille inn vekten innenfor det spesifiserte vektområdet.

Tining

Tips: Sett programklistremerket på apparatet. Da går det enklere og raskere å stille inn programmene.

- Bruk kun kjøtt med kjøleskapstemperatur.
- Bruk kun dypfryste retter rett fra fryseren.
- Fjern emballasjen og vei matvarene. Hvis du ikke kan angi den nøyaktige vekten, runder du den opp eller ned.
- Sett matvarene inn i kald ovn.
- Bruk kun ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, for eksempel av glass eller keramikk.

Nr.	Retter	Tilbehør	Innsetningshøyde	Vekt i kg	Informasjoner
<i>PO1</i>	Kjøttdeig av okse, lam eller svin ^{1,2}	Flatt, åpent kokekar	0	0,10 - 1,20	Fjern kjøtt som alt er tint, når du snur det.
<i>PO2</i>	Fiskefilet ^{1,2}	Flatt, åpent kokekar	0	0,10 - 1,00	Filet av gjedde, torsk, uer, sei, gjørs
<i>PO3</i>	Kyllingstykker med ben ^{1,2}	Flatt, åpent kokekar	0	0,15 - 1,20	Legg kyllingstykkene med skinnsiden ned.
<i>PO4</i>	Brødskiver ^{1,2}	Flatt, åpent kokekar	0	0,10 - 0,50	Hvetebrød, blandingsbrød med hvete, helkornbrød: Tin bare så mye brød du trenger om gangen. Brødet blir fort tørt. Skill skivene hvis mulig.

¹ Ta hensyn til snusignalet.

² Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

Fjærkre, kjøtt, fisk

Nr.	Retter	Tilbehør	Innsetningshøyde	Vekt i kg	Informasjoner
<i>PO5</i>	Kyllingstykker, ferske ^{1,2}	Rist + glasspanne	3 + 2	0,15 - 1,00	Kyllinglår, halv kylling Legg kyllingstykkene med skinnsiden ned.
<i>PO6</i>	Roastbiff, rå	Glasspanne	1	0,50 - 2,00	
<i>PO7</i>	Roastbiff, medium	Glasspanne	1	0,50 - 2,00	
<i>PO8</i>	Roastbiff, godt stekt	Glasspanne	1	0,50 - 2,00	
<i>PO9</i>	Lammelår med ben, medium	Glasspanne	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Lammelår med ben, godt stekt	Glasspanne	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Fisk, hel, fersk ³	Dampbeholder + glasspanne	3	0,20 - 1,20	Drypp sitronsaft på innsiden.
<i>P12</i>	Fiskefilet, fersk ³	Dampbeholder + glasspanne	3	0,20 - 0,50	
<i>P13</i>	Fiskefilet, frossen ³	Dampbeholder + glasspanne	3	0,20 - 0,50	Bruk fiskefilet med samme tykkelse.
<i>P14</i>	Gryterett med ferske ingredienser ^{4,2}	Kokekar med lokk	0	0,20 - 2,00	Bruk like deler kjøtt, grønnsaker og buljong og angi totalvekt.

¹ Ta hensyn til snusignalet.

² Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

³ Fyll vanntanken.

⁴ Ta hensyn til omrøringssignalet.

Grønnsaker, tilbehør

Nr.	Retter	Tilbehør	Innsetningshøyde	Vekt i kg	Informasjoner
P15	Brokkoli, fersk ¹	Dampbeholder + glasspanne	3	0,10 - 1,00	
P16	Erter, frosne ¹	Dampbeholder + glasspanne	3	0,10 - 1,00	
P17	Gulrotskiver, ferske ¹	Dampbeholder + glasspanne	3	0,10 - 0,75	Jo tykkere skivene er, desto mer al dente blir resultatet. Hvis du vil at matvarene skal blir mer gjennomstekte, legger du inn en høyere vekt. Dermed forlenges programvarigheten.
P18	Grønn asparges, fersk ¹	Dampbeholder + glasspanne	3	0,10 - 0,70	Må ikke legges oppå hverandre.
P19	Egg, bløtkokte ¹	Dampbeholder + glasspanne	3	2-10 stk.	Kalde egg
P20	Ris ^{2,3}	Høyt kokekar med lokk	0	0,10 - 0,50	Bruk bare langkornet ris. Ikke bruk boil in bag-ris. Tilsett 2-3 ganger så mye vann som ris. La risen hvile 5-10 minutter etter at programmet er ferdig.
P21	Ovnsstekte poteter	Rist	2	0,20 - 1,50	Middels store poteter, ca. 250 g. Vask og tørk av potetene. Stikk flere hull i skallet med en gaffel.
P22	Skrelte poteter ^{3,1}	Dampbeholder + glasspanne	3	0,20 - 0,50	Skrell potetene og del dem i terninger. Jo større stykkene er, desto mer al dente blir resultatet.
P23	Fruktkompott ^{3,1,2}	Dampbeholder + glasspanne	3	0,30 - 0,80	Tilsett litt sukker og kanel til frukten. Ved bærkompott tilsetter du bringebær og jordbær først når røresignalet kommer.



¹ Fyll vanntanken.² Ta hensyn til omrøringssignalet.³ Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.



Ferdigretter


Nr.	Retter	Tilbehør	Innsetningshøyde	Vekt i kg	Informasjoner
P24	Pommes frites, frosne ¹	Glasspanne	2	0,20 - 0,80	Må ikke legges oppå hverandre.
P25	Kroketter, frosne ¹	Glasspanne	2	0,25 - 0,80	Må ikke legges oppå hverandre.
P26	Pizza, forstekt, kald	Rist	2	0,10 - 0,60	Pizza med tynn bunn
P27	Pizza, forstekt, frossen	Rist	1	0,10 - 0,50	Pizza med tynn bunn, pizza-baguetter
P28	Pastagrøteng, forstekt og kald	Kokekar på glasspanne	2	0,30 - 1,00	Lasagne, canelloni eller pastagrøteng med forkokt pasta
P29	Varme opp tallerkenrett, kald	Flatt kokekar på glasspanne	3	0,20 - 0,50	
P30	Varme opp tallerkenrett, frosen	Flatt kokekar på glasspanne	3	0,20 - 0,50	


¹ Ta hensyn til snusignalet.


12.3 Stille inn matrett




1. Still funksjonsvelgeren på .
 - ✓ I displayet vises nummeret til den første retten og et vektforslag.
2. Still inn ønsket rett med dreieknappen.
3. Trykk på °C/.
 - ✓ Vektinnstillingen er fremhevet i displayet.
4. Still inn vekten med dreieknappen.

Før start kan du bytte mellom rettene og vekten med  og °C/.


 - ✓ Apparatet stiller automatisk inn en passende varighet.
5. Trykk på .

Etter start kan du ikke lenger endre retten og vekten. Med °C/ kan du vise den innstilte vekten.

 - ✓ Apparatet starter.
 - ✓  lyser.
 - ✓ Du ser at varigheten telles ned.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal.
6. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.





Merk: Før start kan du bytte mellom programmene og vekten med  og °C/. Etter start kan du ikke lenger endre programnummeret og vekten. Du kan sjekke den innstilte vekten med °C/.

12.4 Endre rett

1. Trykk på  i 4 sekunder eller åpne apparatdøren.
 - ✓ Retten blir tilbakestilt
2. Velg en ny rett.

12.5 Stanse apparatet

Du kan når som helst stanse apparatet.

1. Trykk på  eller åpne ovnsdøren.
 - ✓ Apparatet stanser.
 - ✓  blinker.
2. Apparatet fortsetter å gå når du lukker døren og trykker på .
 - ✓ Tilberedningen fortsettes.
 - ✓  lyser.

12.6 Avbryte apparatet

Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

13 Tidsfunksjoner

Apparatet har tidsfunksjoner som du kan styre varigheten og tidsuret med.

13.1 Oversikt over tidsfunksjonene

Apparatet har forskjellige tidsfunksjoner. Med \ominus kan du hente frem menyen og bytte mellom de ulike funksjonene. I displayet lyser symbolene for de tilgjengelige funksjonene, og den funksjonen som er valgt for øyeblikket, er fremhevet.

Tidsfunksjon	Bruk
Tidsur \curvearrowright	Du kan stille inn tidsuret uavhengig av tilberedningen. Den har ingen innflytelse på apparatet. Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal.
Varighet \rightarrow	Etter at en innstilt varighet er utløpt, avslutter apparatet automatisk stekingen. Du må først stille inn en varmetype før du kan vise varigheten med feltet \ominus . Når tiden er utløpt, høres et lydsignal.
Klokkeslett \ominus	Så lenge ingen annen funksjon går i forgrunnen, viser apparatet klokkeslettet i displayet.

Merk: Du kan avbryte signalet før tiden ved å trykke på \ominus . Hvor lenge signalet skal vare, kan du stille inn i grunninnstillingene → Side 25.

13.2 Sjekke tidsfunksjoner

Forutsetning: Hvis det er stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de tilvarende symbolene i displayet. Du ser at varigheten telles ned. Mens apparatet går, er tidsuret og varigheten tilgjengelige. I standby er tidsuret og klokkeslettet tilgjengelige.

- ▶ Trykk på \ominus inntil \ominus , eller \rightarrow står i fokus.
- ✓ Den aktuelle verdien vises i displayet.

13.3 Stille inn tidsur

1. Trykk på \ominus .
 - ✓ I displayet lyser \curvearrowright og tidssymbolene.
2. Still inn tiden for tidsuret med dreieknappen.
 - ✓ Etter noen sekunder blir den innstilte tiden gjort gjeldende.
 - ✓ Tidsuret starter.
 - ✓ I displayet lyser symbolet \curvearrowright , og du ser at tidsuret teller ned. De andre tidssymbolene slukkes.
 - ✓ Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal. I displayet står det --:--.
3. Du kan slå av tidsuret med et vilkårlig felt.

13.4 Endre tidsur

- ▶ Endre tidsurets innstilling med dreieknappen.
- ✓ Etter noen sekunder viser apparatet den tiden tidsuret er stilt inn på.

13.5 Slette tidsur

- ▶ Still tidsuret på --:-- med dreieknappen.
- ✓ Tidsuret er avslått.

13.6 Stille inn varighet

1. Trykk to ganger på \ominus .
 - ✓ Displayet viser --:-- og tidssymbolene lyser.
2. Still inn en varighet med dreieknappen.
3. Trykk på \triangleright/\square .
 - ✓ Apparatet starter.
 - ✓ I displayet telles varigheten ned og \triangleright/\square lyser. De andre tidssymbolene slukkes.
 - ✓ Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet står det --:--.
4. Avslutt signalet med \ominus .
5. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling for å slå av apparatet.

13.7 Endre varighet

- ▶ Endre varigheten med dreieknappen.
- ✓ Etter noen få sekunder vises den endrede varigheten i displayet.
- ✓ Du ser at varigheten telles ned.

13.8 Slette varighet

Merk: Ved innstilt tidsurfunksjon må du først trykke på \ominus for å endre varigheten.

- ▶ Still varigheten på --:-- med dreieknappen.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet.

13.9 Stille inn klokkeslett

Ved oppstart er tidsvisningen fremhevet. I displayet blinker $12:00$ og \ominus lyser.

1. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
2. Trykk på \ominus .
 - ✓ Klokkeslettet er innstilt.

13.10 Endre klokkeslett

Forutsetning: Apparatet er slått av.

1. Trykk to ganger på \ominus .
 - ✓ I displayet vises \ominus og klokkeslettet.
2. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
3. Trykk på \ominus .
 - ✓ Klokkeslettet er innstilt.

Merk: Hvis du ikke trykker på \ominus etter at klokkeslettet er stilt inn, tar apparatet den innstilte verdien i bruk automatisk etter noen sekunder.

Hvis du har endret funksjonsvelgerens plassering under innstillingene, kan du først bruke apparatet etter du har dreid funksjonsvelgeren til nullstilling. For å redusere apparatets standby-forbruk kan du skjule klokkeslettet.

14 Barnesikring

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

14.1 Aktivere barnesikringen

Forutsetning: Apparatet er slått av.

- ▶ Trykk på »|||» i ca. 4 sekunder.
- ✓ Betjeningspanelet er sperret.
- ✓ »» vises i displayet.

Merk: Hvis du har stilt inn en tid for tidsuret ⏰, fortsetter denne å telle. Så lenge barnesikringen er aktiv, kan du ikke endre tidsuret.

Du kan avslutte signaltoner ved å trykke på et vilkårlig felt.

14.2 Deaktivere barnesikringen

- ▶ Trykk på »|||» i ca. 4 sekunder.
- ✓ Betjeningsfeltet låses opp.

15 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

15.1 Oversikt over grunninnstillingene

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

I displayet	Grunninnstilling	Valg	Beskrivelse
c01	Signalvarighet	1 = kort = 10 sekunder 2 = middels = 30 sekunder ¹ 3 = lang = 2 minutter	Still inn varighet for signaltonen etter at en varighet eller tidsuret er telt ned.
c02	Tastelyd	0 = av 1 = på ¹	Aktivere eller deaktivere tastelyd.
c03	Lysstyrke på displayet	1 = lav 2 = middels ¹ 3 = høy	Stille inn lysstyrken i displayet.
c04	Tidsvisning	0 = av 1 = på ¹	Vise klokkeslett i displayet.
c05	Ovnsrombelysning	0 = av 1 = på ¹	Slå ovnsrombelysningen på eller av.
c06	Vannets hardhetsgrad	0 = avherdet 1 = mykt 2 = middels 3 = hardt 4 = svært hardt ¹	Stille inn vannhardhet → Side 12.
c07	Forhåndsinnstillinger	0 = av ¹ 1 = på	Tilbakestill endrede innstillinger til fabrikkinnstillingene.
c08	Demomodus	0 = av ¹ 1 = på	Slå demomodus på eller av. Merk: Demomodus vises kun de første 5 minuttene etter at apparatet er koblet til.

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

15.2 Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Apparatet er slått av.

1. Hold ⊖ inne i noen sekunder.
 - ✓ Displayet viser den første grunninnstillingen.
2. Endre grunninnstillingen med dreieknappen.
3. Trykk på ⊖.
 - ✓ Displayet viser den neste grunninnstillingen.

4. Med ⊖ kan du velge alle ønskede grunnstillinger og endre verdiene.
5. Du lagrer endringene ved å holde ⊖ inne i noen sekunder.

Merk: Etter strømbrudd vil de endrede grunninnstillingene fortsatt være lagret.

15.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

- ▶ Vri på funksjonsvelgeren.
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

16 Rengjøring og pleie

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

16.1 Tips for vedlikehold av apparatet

Følg tipsene om stell av apparatet for å opprettholde apparatets funksjoner i lang tid.

Tiltak	Fordel
Hold apparatet rent til enhver tid og fjern smuss med det samme. Rengjør ovnsrommet etter hver bruk.	Da vil ikke smussen sette seg fast eller brenne seg fast.
Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang.	Unngå korrosjon.
Bruk glasspannen når du skal steke svært fuktige kaker.	Da blir ikke ovnsrommet så tilsølt.
Bruk egnet kokekar til steking, f.eks. en stekegryte.	Da blir ikke ovnsrommet så tilsølt.
Bruk varmluft hvis mulig.	Det gir mindre tilsmussing

16.2 Rengjøringsmiddel

Bruk kun egnede 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.
 - ▶ Glassrens, glasskrape eller rengjøringsmidler for rustfritt stål må kun brukes dersom disse anbefales i rengjøringsanvisningene for den gjeldende delen.
- Nye svampkluter inneholder produktionsrester.
- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Hvilke rensemidler som egner seg for de enkelte overflatene og delene, står i de enkelte rengjøringsanvisningene.

16.3 Rengjøring av apparatet

Rengjør apparatet i henhold til instruksjonene, slik at de forskjellige delene og overflatene ikke blir skadet av rengjøringen eller uegnede rensemidler.

⚠ 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.

⚠ 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.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → Side 26
2. Følg anvisningene for rengjøring av apparatets komponenter og overflater.
3. Dersom ingenting annet er oppgitt:
 - Rengjør apparatets komponenter med varmt såpevann og oppvaskklut.
 - Tørk deretter over med en myk klut.

16.4 Rengjøring av fronten på apparatet

OBS!

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade frontsiden av apparatet.

- ▶ Ikke bruk glassrens, metallskrape eller glasskrape til rengjøringen.
- ▶ For å unngå korrosjon på frontsider i rustfritt stål bør du umiddelbart fjerne kalkflekker, fettflekker, stivelsesflekker og proteinflekker.
- ▶ På flater av rustfritt stål kan det brukes egne rensemidler som er beregnet til dette.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → Side 26
2. Rengjør fronten på apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.

Merk: Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.

3. Påfør rengjøringsmiddel for rustfritt stål på frontsider i rustfritt stål i et tynt lag med en myk klut. Rensemidler for rustfritt stål fås hos kundeservice eller hos en fagforhandler.
4. Tørk deretter av med en myk klut.

16.5 Rengjøre betjeningspanelet

OBS!

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade betjeningspanelet.

- ▶ Betjeningspanelet må aldri rengjøres dryppende vått.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 26*
2. Tørk av betjeningspanelet med en mikrofiberklut eller en myk, fuktig klut.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

16.6 Rengjøre glassrutene

OBS!

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade dørrutene.

- ▶ Ikke bruk glasskrape.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 26*
2. Rengjør glassrutene med en myk klut og glassrens.
Merk: Skygger som ser ut som striper i glassrutene i døren, er lysreflekser fra ovnsromsbelysningen.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

16.7 Rengjøre dørhåndtak

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 26*
2. Rengjør dørhåndtaket med varmt såpevann og en myk klut.

Merk: Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene lar seg ellers ikke fjerne.

3. Tørk deretter av med en myk klut.

16.8 Rengjøre dørtetning

OBS!

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade dørtetningen.

- ▶ Ikke bruk metallskrape eller glasskrape til rengjøringen.
- ▶ Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 26*
2. Rengjør dørtetningen med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

16.9 Rengjøre flater i rustfritt stål

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 26*
2. Rengjør med en klut og varmt såpevann.
3. Tørk deretter av med en myk klut.
4. Kontroller at dørpakningen sitter som den skal etter rengjøringen.

16.10 Rengjøring av ovnsrommet

OBS!

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade ovnsrommet.

- ▶ Ikke bruk stekeovnspray eller andre etsende rengjøringsmidler eller skuremidler.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 26*
2. Rengjør med varmt såpevann eller eddikvann.
3. Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Ovnsrens må kun brukes i kaldt ovnsrom.
Tips: For å fjerne ubehagelig lukt varmer du opp en kopp vann med et par dråper sitronsaft i 1 til 2 minutter på maks. mikrobølgeeffekt. Ha alltid en skje i koppen for å unngå forsinket koking.
4. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
5. La ovnsrommet tørke med døren åpen.

16.11 Rengjøring av tilbehøret

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 26*
2. Tørk bort fastbrente matrester med en fuktig oppvaskklut og varmt såpevann.
3. Rengjør tilbehøret med varmt såpevann og en oppvaskklut eller oppvaskbørste.
4. Rengjør risten med rensmiddel for rustfritt stål eller vask den i oppvaskmaskinen.
Bruk gryteskrubb eller ovnsrens på kraftig smuss.
5. Tørk deretter av med en myk klut.

16.12 Rengjøring av selvrensende flater

Bakveggen i ovnsrommet har et belegg av selvrensende, katalytisk emalje. Sprutrester fra baking og steking suges opp og reduseres mens apparatet er i drift. Det er derfor ikke nødvendig å rengjøre dette området.

OBS!

Ovnsrens skader de selvrensende flatene.

- ▶ Ikke bruk ovnsrens på de selvrensende flatene. Dersom det kommer ovnsrens på disse flatene, skal det straks fjernes med vann og en klut. Ikke gni og ikke bruk skurende rengjøringshjelpemidler.

Forutsetning: Ovnsrommet er avkjølt.

- ▶ Fjern brunlige eller hvite rester med vann og en myk svamp.

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

16.13 Rengjøre oppsamlingsbeholderen

OBS!

Varme kan skade oppsamlingsbeholderen.

- ▶ Ikke tørk oppsamlingsbeholderen i det varme ovnsrommet.
- ▶ Oppsamlingsbeholderen må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 26*
2. Rengjør oppsamlingsbeholderen med en klut og varmt såpevann.
3. Skyll grundig med rent vann.
4. Tørk deretter av med en myk klut.
5. La oppsamlingsbeholderen tørke med åpent lokk.
6. Tørk godt av tetningen i lokket.

16.14 Rengjøre vanntanken

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.
→ Side 26
2. Rengjør vanntanken med klut og varmt såpevann.
3. Skyll grundig med rent vann.
4. Tørk deretter av med en myk klut.
5. La vanntanken tørke med åpent lokk.
6. Tørk godt av tetningen i lokket.

16.15 Rengjøre tanksjakten

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.
→ Side 26
2. Tørk av tanksjakten etter hver bruk.

16.16 Rengjøre damputløpet i ovsrommet


1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.
→ Side 26
2. Rengjør damputløpet i ovsrommet med varmt såpevann og en rengjøringssvamp eller en myk oppvaskbørste.

16.17 Rengjøringsfunksjon

Bruk rengjøringsfunksjonen til å rengjøre apparatet.

Avkalkning

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

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

Avkalkingen tar ca. 32 minutter totalt. Avkalkingen består av to automatiske trinn.

- Avkalking, varighet ca. 31 minutter
- Skylling etter avkalking, varighet ca. 1 minutter

Av hygieniske grunner må du la avkalkningsprosessen fullføres helt.

Dersom du avbryter avkalkningen, kan du ikke stille inn dampfunksjonen lenger. For at apparatet skal bli klart til bruk igjen, må du utføre skylling.

Starte avkalking

Avkalkingen av apparatet tar ca. 31 minutter.


OBS!



Avkalkingsmidler som ikke er anbefalt, kan skade apparatet

- ▶ Til avkalking må du utelukkende bruke det flytende avkalkingsmiddelet som er anbefalt av oss. Virketiden for avkalkingen avhenger av avkalkingsmiddelet.

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

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

1. Velg  med funksjonsvelgeren.
- ✓ I displayet vises varigheten for avkalkingen. Du kan ikke endre varigheten.
2. Åpne tankdekselet.
3. Ta ut oppsamlingsbeholderen og tøm den.
4. Skyv den tomme oppsamlingsbeholderen helt inn.

5. Ta ut vanntanken.
6. Bland vann og avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
 - Bland 250 ml vann og 50 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning, eller løs opp en avkalkingstablett, vekt 18 g, i 250 ml vann i 5 minutter.
7. Fyll avkalkingsløsningen i vanntanken og skyv vanntanken helt inn.
8. Lukk tankdekselet.
9. Trykk på /□
- ✓ Apparatet avkalkes.
- ✓ I displayet vises den gjenværende varigheten.
- ✓ Når avkalkningen er ferdig, hører du et lydsignal. Maskinen settes på pause.
10. Åpne tankdekselet.
11. Ta ut oppsamlingsbeholderen, tøm og skyv den inn igjen.
12. Ta ut vanntanken, skyll den grundig, fyll på friskt vann og skyv den inn igjen.
13. Lukk tankdekselet.
14. Trykk på /□
- ✓ Apparatet skyller to ganger automatisk. Når skyllingen er ferdig, hører du et lydsignal.

Merk: Vær obs på blandingsforholdet for avkalkningsmiddelet.

Avkalkingsmiddel, flytende (bestillingsnummer 00311680): Blandingsforhold 1:5, bland 50 ml avkalking m 250 ml vann.

Avkalkingstablett (bestillingsnummer 00311864): Løs opp en avkalkingstablett, vekt 18 g, i 250 ml vann i 5 minutter.



Skylling

Gjennomfør skylling hvis du ikke har brukt dampfunksjonen på en stund.

For at apparatet ditt skal holde seg rent, kan du pumpe vann gjennom rørsystemet. Apparatet tapper deretter vann ut i oppsamlingsbeholderen.

Merk: Etter skyllingen kan det være løsnede kalkpartikler i oppsamlingsbeholderen. Det er normalt og påvirker ikke funksjonen.

Utføre skylling

1. Velg  med funksjonsvelgeren.
- ✓ I displayet vises varigheten for programmet. Du kan ikke endre varighet for programmet.
2. Åpne tankdekselet.
3. Ta ut oppsamlingsbeholderen og tøm den.
4. Skyv den tomme oppsamlingsbeholderen helt inn.
5. Ta ut vanntanken og tøm ut eventuelle vannrester.
6. Skyll vanntanken grundig og fyll den med ferskt vann.
7. Skyv vanntanken helt inn.
8. Lukk tankdekselet.
9. Trykk på /□.
- ✓ Vannet pumpes gjennom rørene.
- ✓ Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal.

Etterrengjøring

Utfør følgende trinn etter hver eneste runde med avkalking eller skylling:

1. Åpne tankdekselet.

2. Tøm oppsamlingsbeholderen og vanntanken, rengjør dem og la dem tørke.
3. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
- ✓ Prosessen er avsluttet og apparatet er klart til bruk igjen.

Tømme oppsamlingsbeholderen

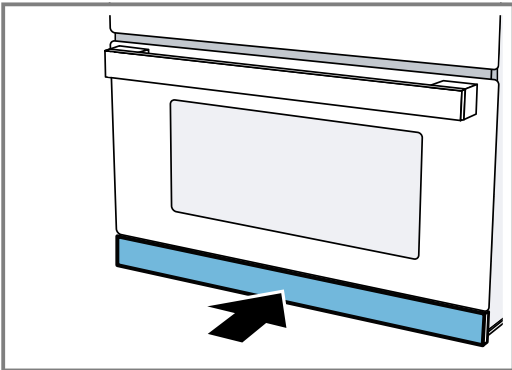
Ved bruk av rengjøringsfunksjonene samles det restvann i oppsamlingsbeholderen. Tøm deretter oppsamlingsbeholderen og tørk den.

OBS!

Varme kan skade oppsamlingsbeholderen.

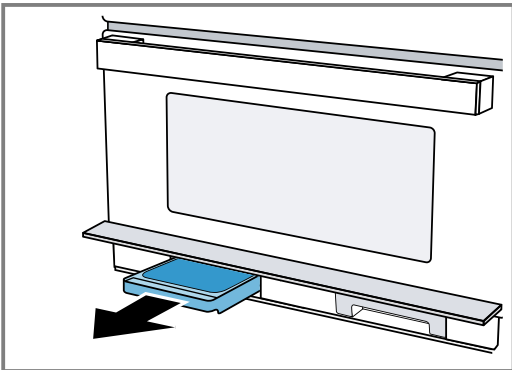
- ▶ Ikke tørk oppsamlingsbeholderen i det varme ovnsrommet.
- ▶ Oppsamlingsbeholderen må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

1. Trykk kort i midten av tankdekselet.

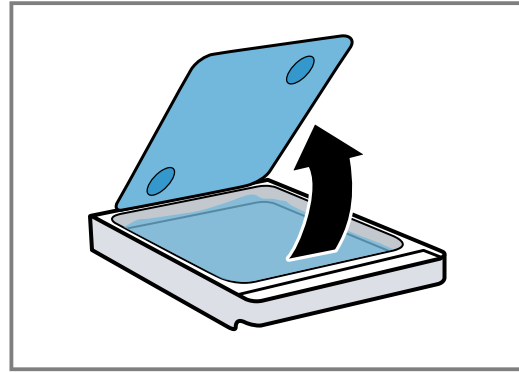


- ✓ Tankdekselet åpnes. Oppsamlingsbeholderen og vanntanken er tilgjengelige.

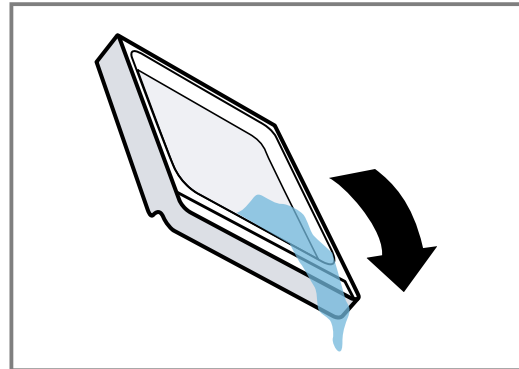
2. Ta oppsamlingsbeholderen ut av tanksjakten.



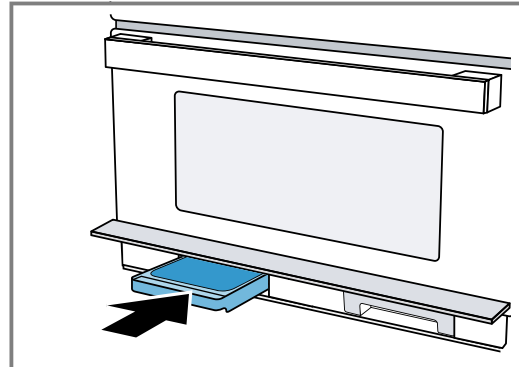
3. Åpne lokket til oppsamlingsbeholderen.



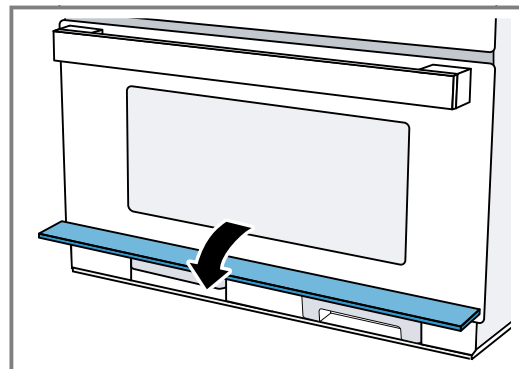
4. Tøm oppsamlingsbeholderen.



5. Sett oppsamlingsbeholderen i tanksjakten igjen og skyv den helt inn.



6. Lukk tankdekselet.



- ✓ Apparatet er klart til bruk.

17 Utbedring av feil

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

ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.









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

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

17.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble apparatet til strømnettet.
	Sikringen i sikringsskapet har gått. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet.
	Svikt på strømforsyningen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
	Funksjonsfeil <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av sikringen i sikringsskapet. 2. Slå på sikringen igjen etter ca. 10 sekunder. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dersom feilen var et engangstilfelle, forsvinner meldingen. 3. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → "Kundeservice", Side 32
	Døren er ikke helt lukket. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.
I displayet lyser  , og det går ikke an å stille inn apparatet.	Barnesikringer er aktivert. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Trykk på  til  slukner.
Ovnsrombelysningen fungerer ikke.	LED-lampen er defekt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ring kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.
I displayet blinker 12:00, og symbolet  lyser.	Svikt på strømforsyningen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Still inn klokkeslettet på nytt. → "Stille inn klokkeslett", Side 24
Apparatet er ikke i drift. I displayet vises det en varighet.	Du har ikke trykt på  /□. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Trykk på .
Mikrobølgefunksjonen fungerer ikke.	Døren er ikke helt lukket. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.
	Du har ikke trykt på  /□. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Trykk på .
Rettene blir saktere varme enn før.	Mikrobølgeeffekten er stilt inn for lavt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Still inn høyere mikrobølgeeffekt. → Side 15
	Det er lagt inn en større mengde enn vanlig. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Still inn lengre varighet. Til dobbelt mengde trenger du dobbelt så mye tid.
	Maten er kaldere enn vanlig. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Snu maten eller rør om innimellom.
Mikrobølgefunksjonen avbrytes.	Apparatet har en feil. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ring kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet varmes ikke opp, i displayet blinker kolonet.	Demomodus er aktivert i grunninnstillingene. <ol style="list-style-type: none"> 1. Koble apparatet fra strømmettet ved å slå av sikringen i sikringsskapet en kort tid. 2. Deaktiver demomodus i grunninnstillingene → <i>Side 25</i> innen 3 minutter.
Symbolene for vann-tank og oppsamlings-beholder blinker kontinuerlig.	Teknisk problem <ol style="list-style-type: none"> 1. Påse at vanntanken og oppsamlingsbeholderen er skjøvet helt inn i sin respektive tanksjakt. 2. Dersom symbolene fortsetter å blinke kontinuerlig, ring kundeservice. <p>Merk: Du kan fortsatt bruke apparatet med unntak av dampfunksjonen.</p>
Den varme luften eller dampen slippes ut gjennom døren.	Ingen feil. Apparatets kjølevifte går. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ingen tiltak er nødvendig. Viften fortsetter å gå en kort stund etter at du er ferdig med å bruke apparatet. Viften beskytter apparatet mot overoppheting.
Kjøleviften fortsetter å gå etter at driften er ferdig.	Apparatet må kjøles ned etter bruk. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ingen tiltak er nødvendig. Viften fortsetter å gå en kort stund etter at du er ferdig med å bruke apparatet. Viften beskytter apparatet mot overoppheting.
Kjøleviften går når døren er åpnet.	Apparatet må kjøles ned under og etter bruk. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ingen tiltak er nødvendig. Alle kokefunksjoner slås av når døren er åpen.
Dampen er ikke synlig ved bruk av varmluft og kombinasjon med grill.	Dampen er ikke synlig i alle temperaturområder. Jo varmere dampen er, desto mindre synlig er den. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ingen tiltak er nødvendig.
Oppsamlingsbeholderen er tom etter at du har brukt damp.	Ved vanlig bruk av damp og kombinasjon med damp vil kondensvannet samles opp av glassplaten i bunnen og den grå rennen i bunnplaten. Det havner ikke i oppsamlingsbeholderen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ingen tiltak er nødvendig. Oppsamlingsbeholderen brukes til skylling og avkalkning, ikke vanlig bruk av damp/kombinasjon med damp.
Det er hvite kalkpartikler i oppsamlingsbeholderen.	Under skylling eller avkalkning løsner det fine kalkpartikler fra varmtvannsberederen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontroller innstillingen for vannhardhet. 2. Gjennomfør avkalkingen i de angitte intervallene. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avkalk apparatet som beskrevet i bruksanvisningen for apparatet.
Mindre vannforbruk ved kombinasjonsbruk. Særlig ved kombinasjon med 3 funksjoner.	Ved kombinert bruk med damp, især kombinasjoner med 3 funksjoner, kan det forekomme at det delvis brukes for lite damp. Dermed brukes det bare litt vann fra vanntanken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ingen tiltak er nødvendig.

17.2 Merknader i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Meldingen E0532 vises i displayet	Smuss på betjeningsfeltet fører til at berøringsfeltet er konstant aktivt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av apparatet. 2. Rengjør betjeningsfeltet. 3. Slå apparatet på igjen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dersom feilen oppstår igjen umiddelbart etter at apparatet er slått på, ring kundeservice.
Meldingen E5005 vises i displayet	Dampfunksjonen har blitt aktivert flere ganger mens vanntanken har vært tom. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Forsikre deg om at vanntanken er fylt med kaldt vann og er skjøvet helt inn i tanksjakten før du bruker dampfunksjonen på nytt. ▶ Ring kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.

18 Avfallsbehandling

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

18.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

- ▶ 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.

19 Kundeservice

Hvis du har spørsmål om bruken, hvis du ikke selv kan utbedre en feil på apparatet, eller hvis apparatet må repareres, må du henvende deg til vår kundeservice.

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

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider. Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse D. Lyskildene er tilgjengelige som reservedel, og skal kun skiftes ut av opplært fagpersonale.

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

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren.



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

20 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.

20.1 Slik går du frem på best mulig måte

Her får du vite hvordan du helst bør gå frem skritt for skritt for å utnytte de anbefalte innstillingene ideelt. Du får opplysninger om mange retter med informasjon og tips om hvordan du bruker og stiller inn apparatet ideelt for hånd.

Merk: Apparatet har programmerte innstillinger for et utvalg retter. Hvis du vil la apparatet ta over styringen, kan du bruke programautomatikken.

→ "Programautomatikk", Side 20

1. Ta tilbehør som ikke trengs ut av ovnen før du bruker apparatet.
2. Velg en rett fra innstillingsanbefalingene.
3. Legg retten i et egnet kokekar. Bruk det kokekaret og tilbehøret som står oppgitt i de anbefalte innstillingene. Bruk bare kokekar og tilbehør som er egnet for tilberedningsmåten.
→ "Kokekar og tilbehør som er egnet for mikrobølgeovn", Side 14
Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

4. **Tips:** Dersom du ønsker å tilberede andre mengder enn dem som står oppgitt i tabellene, stiller du inn omtrent dobbelt varighet for dobbelt mengde. Innstillingsverdiene gjelder når matrettene settes inn i kaldt ovnsrom. For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Sett først retten og tilbehøret inn i ovnen når den er varm. Mange retter blir mest vellykket hvis de stekes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen. Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene under innstillingstabellene. Ved bruk av mikrobølgefunksjonen stiller du inn den lengste tiden som står oppgitt, og kontrollerer retten etter den korteste tiden. Ved bruk av damp må du først påse at vanntanken er fylt opp. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene. Temperatur- og tidsangivelsene i tabellene avhenger av matvarenes kvalitet, temperatur og beskaffenhet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene. Still inn en høyere verdi neste gang dersom det er behov for dette.
5. Sett retten inn på riktig innsetningshøyde i ovnsrommet.

6. ⚠ 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.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

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

Slå av apparatet når retten er ferdig.

20.2 Generelle tilberedningsanvisninger

Vær alltid obs på disse opplysningene når du tilbereder mat.

Kondensdannelse

Når du tilbereder mat i ovnsrommet, kan det oppstå mye vanndamp. Etersom apparatet er svært energieffektivt, avgis det kun lite varme til omgivelsene under bruk. På grunn av de høye temperaturforskjellene mellom innsiden av apparatet og de utvendige delene, kan det danne seg kondens på døren, betjeningspanelet eller skapfronter i nærheten. Kondensdannelse er helt normalt. Dersom du forvarmer apparatet eller åpner døren forsiktig, reduserer du kondensdannelsen. Tilberedning med dampfunksjonen eller en dampvarmetype gjør at det oppstår mye vanndamp i ovnsrommet. Tørk av ovnsrommet når apparatet er avkjølt.

Stekeformer

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt.

Hvis du vil bruke kakeformer av silikon, må du se produsentens opplysninger om formene er egnet for damp og mikrobølge. Orienter deg etter opplysningene og oppskriftene fra produsenten. Silikonformer er ofte mindre enn vanlige former. Mengde og opplysninger i oppskriften kan avvike.

Bakepapir

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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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.

20.3 Tips for tilberedning med lite akrylamid

Acrylamid er helseskadelig og dannes når du tilbereder kornprodukter og potetprodukter på svært høy varme.

Rett	Tips
Generelt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hold steketidene så korte som mulig. ▪ La maten få en gyllen farge, og ikke stek den slik at den blir for mørk. ▪ Bruk store, tykke stekevarer. De inneholder mindre akrylamid.
Bakverk og småkaker	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Still temperaturen på maks. 180 °C ved bruk av varmluft. ▪ Bakverk og småkaker bør pensles med egg eller eggeplomme. Dette reduserer dannelsen av akrylamid.
Ovnsstekte pommes frites	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pommes fritesen bør fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet. ▪ Stek minst 400 g pommes frites per stekebrett, slik at de ikke tørker ut.

20.4 Tips for opptining og oppvarming

Følg disse tipsene for å få gode resultater ved opptining og oppvarming.




Mål	Tips
Maten skal være tint opp, varm eller ferdigstekt når varigheten er utløpt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Still inn en lengre varighet. Større mengder og tykkere retter krever lengre tid.
Maten skal ikke være overopphetet utenpå og ferdig inni når varigheten er utløpt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rør om i retten innimellom. ▪ Still inn lavere mikrobølgeeffekt og lengre varighet.
Fjærkre og fisk skal ikke være halvstekt på utsiden og frossen inni etter opptining.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Still inn lavere mikrobølgeeffekt. ▪ Hvis det er større mengder som skal tines opp, må maten snus flere ganger underveis.
Maten skal ikke bli for tørr.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Still inn lavere mikrobølgeeffekt. ▪ Still inn kortere varighet. ▪ Dekk til maten. ▪ Tilsett mer væske.

20.5 Tips for opptining og oppvarming med mikrobølgefunksjon

Hvis det er noe som ikke blir som det skal under opptining og oppvarming med mikrobølgefunksjonen, finner du tips her.

Mål	Tips
Du finner ingen opplysninger om innstilling for mengden du vil tilberede.	Forleng eller reduser tilberedningstiden. Tommelfingerregel: Dobbel mengde = nesten dobbelt så lang tid - halv mengde = halve tiden
Maten er blitt for tørr.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduser tilberedningstiden. Eller: ▪ Velg en lavere mikrobølgeeffekt. ▪ Dekk til maten og tilsett mer væske.
Når tiden er utløpt, er maten fremdeles ikke opptint, ordentlig varm eller ferdig tilberedt.	Forleng tilberedningstiden.
Når tilberedningstiden er utløpt, er maten for varm langs kanten, men fortsatt ikke ferdig i midten.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rør om i retten innimellom. ▪ Still inn lavere mikrobølgeeffekt og lengre varighet neste gang.
Etter tining er fjærkre eller kjøtt stekt i kantene, men ikke helt tint i midten.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Velg en lavere mikrobølgeeffekt neste gang. ▪ Hvis det er større mengder som skal tines opp, må maten snus flere ganger underveis.

Innstillingsanbefalinger for tining

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Mikrobølgetrinn i W	Varighet i min
Kjøtt i hele stykker, med eller uten bein, 800 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 15-25 ¹
Kjøtt i hele stykker, med eller uten bein, 1000 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 25-35 ¹
Kjøtt i hele stykker, med eller uten bein, 1500 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 25-35 ¹

¹ Vend retten flere ganger.

² Skill kjøttstykkene fra hverandre ved vending.

³ Frys rettene i flat tilstand.

⁴ Fjern det allerede opptinte kjøttet.

⁵ Skill tinte deler fra hverandre ved vending.

⁶ Fjern væsken som oppstår under tiningen.

⁷ Snu maten hvert 20. minutt.

⁸ Skill tinte deler fra hverandre.

⁹ Rør forsiktig om i retten av og til.

¹⁰ Fjern emballasjen helt.

¹¹ Bare egnet for kaker uten glasur, fløte, gelatin eller krem.
























¹² Skill kakestykkene fra hverandre.

20.6 Opptining

Du kan bruke apparatet til å tine opp dypfryste matvarer.



Opptining av matvarer

1. Legg frysevarene i en flat skål på dreietallerkenen. Ømfintlige stykker som blant annet underlår og vinger på kylling eller fettpartier på stek eller biff, kan du dekke til med et lite stykke aluminiumsfolie. Foliene må ikke berøre veggene i apparatet.
2. Start apparatet.
Etter halvparten av opptiningstiden kan du ta av aluminiumsfolien.
3. **Merk:** Når du tiner opp kjøtt og fjærkre, oppstår det væske.
Væsken må fjernes når du vender opptiningsvarene. Den må aldri brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer.
4. Snu eller rør i maten én til to ganger mens den tines.
Store stykker bør snus flere ganger.
5. For at temperaturen skal fordele seg jevnt, bør du la de opptinte varene hvile i ca. 10 til 60 minutter i romtemperatur.
På fjærkre kan du ta ut innmaten. Du kan begynne å tilberede kjøtt selv om kjernen fortsatt er frossen.

Ret	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varme-type	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Kjøtt i stykker eller skiver, 200 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 4-6 ²
Kjøtt i stykker eller skiver, 500 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 5-10 ²
Kjøtt i stykker eller skiver, 800 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 10-15 ²
Kjøttdeig, blandet, 200 g ³	Åpent kokekar	0		90	15 ^{1,4}
Kjøttdeig, blandet, 500 g ³	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 5 ^{1,5} 2. 10-15 ^{1,5}
Kjøttdeig, blandet, 800 g ³	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 10 ^{1,5} 2. 15-20 ^{1,5}
Fjærkre eller deler av fjærkre, 600 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 5 ⁶ 2. 10-15 ⁶
Fjærkre eller deler av fjærkre, 1200 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 10 ⁶ 2. 20-25 ⁶
And, 2000 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 20 ^{1,6} 2. 30-40 ^{1,6}
Gås, 4500 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 30 ^{7,6} 2. 60-80 ^{7,6}
Fiskefilet, fiskekotelett eller skiver, 400 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 5 ⁸ 2. 10-15 ⁸
Hel fisk, 300 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Hel fisk, 600 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Grønnsaker, f.eks. erter, 300 g	Åpent kokekar	0		180	10-15 ⁹
Grønnsaker, f.eks. erter, 600 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 10 ⁹ 2. 9-15 ⁹
Frukt, f.eks. bringebær, 300 g	Åpent kokekar	0		180	7-10 ^{9,8}
Frukt, f.eks. bringebær, 500 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 8 ^{9,8} 2. 5-10 ^{9,8}
Myke opp smør, 125 g ¹⁰	Åpent kokekar	0		90	6-8
Myke opp smør, 250 g ¹⁰	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Brød, helt, 500 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Brød, helt, 1000 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kake, tørr, f.eks. formkake, 500 g ^{11,12}	Åpent kokekar	0		90	10-15
Kake, tørr, f.eks. formkake, 750 g ^{11,12}	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15

¹ Vend retten flere ganger.² Skill kjøttstykkene fra hverandre ved vending.³ Frys rettene i flat tilstand.⁴ Fjern det allerede opptinte kjøttet.⁵ Skill tinte deler fra hverandre ved vending.⁶ Fjern væsken som oppstår under tiningen.⁷ Snu maten hvert 20. minutt.⁸ Skill tinte deler fra hverandre.⁹ Rør forsiktig om i retten av og til.¹⁰ Fjern emballasjen helt.¹¹ Bare egnet for kaker uten glasur, fløte, gelatin eller krem.¹² Skill kakestykkene fra hverandre.

no Slik gjør du det

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varme-type	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake, 500 g ¹¹	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake, 750 g ¹¹	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

¹ Vend retten flere ganger.

² Skill kjøttstykkene fra hverandre ved vending.

³ Frys rettene i flat tilstand.

⁴ Fjern det allerede opptinte kjøttet.

⁵ Skill tinte deler fra hverandre ved vending.

⁶ Fjern væsken som oppstår under tiningen.

⁷ Snu maten hvert 20. minutt.

⁸ Skill tinte deler fra hverandre.

⁹ Rør forsiktig om i retten av og til.

¹⁰ Fjern emballasjen helt.

¹¹ Bare egnet for kaker uten glasur, fløte, gelatin eller krem.

¹² Skill kakestykkene fra hverandre.

20.7 Oppvarming

Du kan bruke apparatet til å varme opp retter.

Varme opp frossen mat

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

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

1. Ta ferdigretter ut av emballasjen og legg dem i et kokekar som egner seg til mikrobølgeovn.

2. Fordel maten flatt i kokekaret.

Flate retter tilberedes raskere enn høye. Ikke legg matvarene oppå hverandre.

3. Dekk til maten med et passende lokk, en tallerken eller spesialfolie for mikrobølgeovn.

4. Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnsrommet.











5. Start apparatet.

6. Snu eller rør rundt i maten 2–3 ganger underveis.

Ulike ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.

7. For at temperaturen skal fordele seg jevnt, bør du la de oppvarmede rettene hvile i 2–5 minutter i romtemperatur.

Innstillingsanbefalinger for oppvarming av frossenretter

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varme-type	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Suppe, frossen, 400 g	Kokekar med lokk	0		600	8-15
Gryterett, frossen, 500 g	Kokekar med lokk	0		600	8-13
Gryterett, frossen, 1000 g	Kokekar med lokk	0		600	20-25
Meny, porsjonsrett, ferdigrett med 2–3 komponenter, frossen, 300-400 g	Kokekar med lokk	0		600	11-15
Kjøttskiver eller kjøttstykker i saus, f.eks. gulasj, frossen, 500 g	Kokekar med lokk	0		600	12-17 ¹
Kjøttskiver eller kjøttstykker i saus, f.eks. gulasj, frossen, 1000 g	Kokekar med lokk	0		600	25-30 ¹
Gratenger, f.eks. lasagne, cannelloni, frosne, 450 g	Kokekar med lokk	0		600	10-15
Tilbehør, f.eks. ris, pasta, frossen, 250 g ²	Kokekar med lokk	0		600	2-5
Tilbehør, f.eks. ris, pasta, frossen, 500 g ²	Kokekar med lokk	0		600	8-10
Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter, frosne, 300 g ³	Kokekar med lokk	0		600	8-10



¹ Skill kjøttstykkene fra hverandre under omrøringen.

² Tilsett litt væske til retten.

³ Dekk bunnen av kokekaret med vann.

⁴ Tilbered retten uten å tilsette vann.

⁵ Rør om i retten innimellom.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varme-type	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter, frosne, 600 g ³	Kokekar med lokk	0		600	14-17
Kremet spinat, frossen, 500 g ⁴	Kokekar med lokk	0		600	11-16 ⁵

¹ Skill kjøttstykkene fra hverandre under omrøringen.

² Tilsett litt væske til retten.

³ Dekk bunnen av kokekaret med vann.

⁴ Tilbered retten uten å tilsette vann.

⁵ Rør om i retten innimellom.

Varme opp mat

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

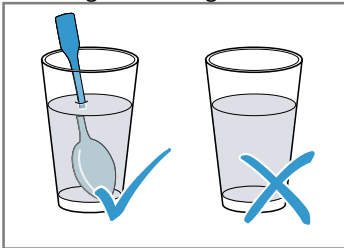
Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

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

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.

1. Ta ferdigretter ut av emballasjen og legg dem i et kokekar som egner seg til mikrobølgeovn.
2. Fordel maten flatt i kokekaret. Flate retter tilberedes raskere enn høye. Ikke legg matvarene oppå hverandre.
3. Dekk til maten med et passende lokk, en tallerken eller spesialfolie for mikrobølgeovn hvis dette står oppført i tabellen.
4. Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnsrommet. Hvis du slår på dampfunksjonen i tillegg, setter du kokekaret på glassspannen i høyde 3 og fyller vann-tanken.
5. Start apparatet.
6. Snu maten flere ganger eller rør om i den innimellom. Ulike ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.
7. Kontroller temperaturen.
8. For at temperaturen skal fordele seg jevnt, bør du la de oppvarmede rettene hvile i 2–5 minutter i romtemperatur.

Innstillingsanbefalinger for oppvarming

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varme-type	Mikrobølge-trinn i W	Damp-trinn	Varighet i min
Barnemat, f.eks. tåteflasker, 150 ml ¹	Åpent kokekar	0		360	-	0,5-1,5 ^{2,3}
Drikke, 200 ml ⁴	Åpent kokekar	0		1000	-	1-2 ^{5,6}
Drikke, 500 ml ⁴	Åpent kokekar	0		1000	-	4-5 ^{5,6}
Suppe, 2 kopper á 175 g	Åpent kokekar	0		600	-	3-4
Suppe, 4 kopper á 175 g	Åpent kokekar	0		600	-	6-8
Fisk eller kjøttstykker i saus, 500 g ⁷	Kokekar med lokk	0		600	-	7-10

¹ Barnemat varmes opp uten smokk eller lokk.

² Husk alltid å riste retten godt etter oppvarming.

³ Temperaturen må alltid kontrolleres.

⁴ Legg en skje i glasset.

⁵ Alkoholholdige drikker må ikke overopphetes.

⁶ Kontroller retten innimellom.

⁷ Skill kjøttskivene fra hverandre.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varme-type	Mikrobølge-trinn i W	Damp-trinn	Varighet i min
Meny, porsjonsrett, ferdigrett med 2-3 komponenter, 400 g	Åpent kokekar	0		360	3	9-14
Gryterett, 400 g	Kokekar med lokk	3		600	-	6-8
Gryterett, 800 g	Kokekar med lokk	0		600	-	8-11
Grønnsaker, 150 g	Åpent kokekar	3		360	3	3-5
Grønnsaker, 300 g	Åpent kokekar	3		360	3	4-7

¹ Babymat varmes opp uten smokk eller lokk.

² Husk alltid å riste retten godt etter oppvarming.

³ Temperaturen må alltid kontrolleres.

⁴ Legg en skje i glasset.

⁵ Alkoholholdige drikker må ikke overopphetes.

⁶ Kontroller retten innimellom.

⁷ Skill kjøttskivene fra hverandre.

20.8 Kaker, småbakst og brød

Du kan bake kaker, småbakst og brød med apparatet ditt.

Når du skal sette deigen til hevning, dekker du bollen med folie eller en klut, setter den på bunnen av ovnsrommet og stiller inn varmluft på 40 °C.

Tilberedningsanvisninger for baking med mikrobølgefunksjon

- Hvis du steker i kombinasjon med mikrobølgefunksjonen, kan du forkorte tilberedningstiden betydelig.
- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- I kombinasjonsdrift kan du bruke vanlige stekeformer av metall.

Tilberedningsanvisninger for baking med dampfunksjon

- Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen. De får en blankere overflate og blir saftigere.
- Fyll vanntanken opp til "MAX"-merket. Dersom vannet brukes opp, vil tilberedningen av retten fortsette med den innstilte varmetypen uten damp.

Tilberedningsanvisninger for dypfryste produkter

- Ta retten helt ut av emballasjen.
- Fjern is fra maten.
Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse.
- Dypfryste produkter er delvis ujevnt forstekt. Den ujevne brunfargen består også etter steking.

Tilberedningsanvisninger for brød og rundstykker

OBS!

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

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.
- Slå på dampfunksjonen i tillegg til varmluft.
- Innstillingsverdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på stekebrett og deiger i brødform.

Innstillingsanbefalinger for kaker i former

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Formkake, enkel	Ringform, springform eller brødform	1		160-170	-	60-80 ¹
Formkake, fin, f.eks. sitronkake	Ringform, springform eller brødform	1		150-160	-	60-70 ¹
Nøttekake	Springform Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	1		160-170	-	35-45
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Frukt- eller ostekake av mørdeig	Springform Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 ¹
Frukttkake, fin, av formkakerøre	Springform eller rund form	1		170-190	90	30-45
Krydret bakverk, f.eks. quiche/løkpai	Springform Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

¹ La kaken avkjøles i stekeovnen i ca. 20 minutter.

Innstillingsanbefalinger for kaker på bakeplate

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølge-trinn i W	Damp-trinn	Varighet i min
Formkake med tørt fyll	Glasspanne	2		160-170	-	-	30-40
Gjærbakst med saftig fyll, f.eks. smuldrekake med epler	Glasspanne	1		160-170	-	-	30-45
Flettekringle av gjærdeig med 500 g mel	Glasspanne	1	+	170-180	-	3	35-45
Strudel med fruktfyll, forstekt, frossen	Glasspanne	1	+	180-200	-	2	40-50
Pizza	Glasspanne	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, forstekt, frossen	Rist	2	+	180-190	180	-	8-15
Pizzabaguett, forstekt, frossen	Rist	2	+	190-210	180	-	12-15

Innstillingsanbefalinger for småbakst og småkaker

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min
Småkaker	Glasspanne	2		150-170	20-35
Baiser	Glasspanne	2		100	90-120
Makroner	Glasspanne	2		110	35-45
Butterdeigbakst	Glasspanne	2		170-180	35-45

Innstillingsanbefalinger for brød og rundstykker

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grilltrinn	Damp-trinn	Varighet i min
Brød, 1 kg	Glasspanne	1		1. 230	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 190-200	2. -	2. -	2. 30-45
Brød, 1,5 kg	Brødform	0		1. 230	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 200-210	2. -	2. -	2. 40-50
Rundstykker, f.eks. hvete-rundstykker	Glasspanne	1		200-210	-	3	25-35
Toastbrød, 12 skiver	Rist	3		-	3	-	3-6
Toastbrød, 4 skiver	Rist	3		-	3	-	3-6
Gratinert toast, 2-4 skiver	Rist + Glasspanne	3+1		-	3	-	8-10

Tips til bakingen

Hvis det er noe som ikke blir som det skal under bakingen, finner du tips her.

Mål

Det oppstår gnister mellom form og rist.

Tips

- Kontroller om formen er ren på utsiden.
- Flytt formen til et annet sted i ovnen.
- Stek videre uten mikrobølgefunksjon og forleng steketiden.

Mål	Tips
Du vil finne ut om baksten er gjennomstekt.	<ul style="list-style-type: none"> Stikk en kakenål inn der baksten er høyest. Dersom det ikke kleber deig på nålen, er baksten ferdig.
Baksten faller sammen.	<ul style="list-style-type: none"> Følg oppskriften nøye når det gjelder ingrediensene og tilberedningen. Bruk mindre væske. Eller: Reduser steketemperaturen med 10 °C og forleng steketiden.
Baksten er høy på midten og lavere langs kanten.	<ul style="list-style-type: none"> Smør bare bunnen av formen. Etter steking løsner du baksten forsiktig med en kniv.
Småbakst kleber seg sammen under steking.	<ul style="list-style-type: none"> La det være en avstand på 2 cm mellom hvert stykke bakverk. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Baksten blir for lys.	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller innsetningshøyden og tilbehøret. Øk steketemperaturen. Eller: Forleng steketiden.
Bakst i form blir for mørk.	<ul style="list-style-type: none"> Sett bakeformen i midten.
Baksten blir for mørk.	<ul style="list-style-type: none"> Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.
Baksten er ikke jevnt stekt.	<ul style="list-style-type: none"> Reduser steketemperaturen. Klipp til bakepapiret slik at det passer. Sett bakeformen i midten. Form mindre stykker bakverk i lik størrelse og tykkelse.

Mål	Tips
Baksten er ikke gjennomstekt.	<ul style="list-style-type: none"> Reduser steketemperaturen og forleng steketiden. Tilsett mindre væske. Ved kaker med saftig fyll: <ul style="list-style-type: none"> Forstek bunnen. Strø mandler eller paneringsmel over den stekte bunnen. Legg fyllet på bunnen.
Baksten løsner ikke når den hvelles.	<ul style="list-style-type: none"> La kaken avkjøles i 5–10 minutter etter steking. Løsne kaken forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk stekeformen flere ganger med en våt, kald klut. Ved neste baking smører du formen og strør over paneringsmel.







20.9 Suffleer og gratenger

Du kan tilberede suffleer og gratenger i apparatet ditt.

Tilberedningsanvisninger for gratenger og suffléer

- Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Bruk en gratengform som er 4 til 5 cm til suffleer og gratenger. I et smalt, høyt kokekar trenger rettene mer tid og blir mørkere på oversiden.
- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Hold deg til oppført innsetningshøyde.
- Ovnsretter og gratenger bør hvile i 5 minutter i avslått stekeovn etter steking.

Innstillingsanbefalinger for gratenger og suffléer

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Søt grateng, f.eks. ostesufflé med frukt, 1,5 kg	Gratengform	0	 	130-150	180	25-35
Krydret grateng, av kokte ingredienser, f.eks. pastagrater, 1 kg	Gratengform	0	 	180-190	600	12-17
Krydret grateng, av rå ingredienser, f.eks. potetgrater, 1,1 kg	Gratengform	0	 	170-180	600	20-30

20.10 Fjærkre, kjøtt og fisk

Du kan tilberede fjærkre, kjøtt og fisk i apparatet ditt.

Tilberedningsanvisninger for tilberedning i kokekar

ADVARSEL – Fare for personskade!

Dersom varme kokekar av glass stilles på et fuktig eller kaldt underlag, kan glasset sprekke.

- ▶ Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjeleunderlag.
- Bruk bare kokekar som er egnet for det du skal bruke dem til.
Kokekar av glass er best egnet.
Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.
- Skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium er ikke egnet for bruk med mikrobølgefunksjon. Ved konvensjonell bruk vil skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflektere varmen som et speil, og derfor er de bare delvis egnet.
Fjærkre, kjøtt og fisk stekes saktere og blir ikke like brunt.
Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid ved konvensjonell tilberedning.
- Følg anvisningene fra produsenten av kokekaret.

Åpent kokekar

- Ved tilberedning av fjærkre, kjøtt og fisk er det best å bruke en høy stekeform.
- Still formen på bunnen av ovnsrommet.
- Dersom du vil benytte damptilførsel, bruker du et kokekar uten lokk.
- Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du glasspannen.

Kokekar med lokk

- Pass på at lokket passer og lukker ordentlig.
- Sett kokekaret på risten.

Tilberedningsanvisninger for tilberedning i kombinasjon med mikrobølgefunksjon

- Hvis du steker i kombinasjon med mikrobølgefunksjonen, kan du forkorte tilberedningstiden betraktelig.
- 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: Dobbelte mengde krever bortimot dobbelt så lang tilberedningstid.
- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Stekeformer av metall eller leirgryter er bare egnet til steking uten mikrobølgefunksjon.

Tilberedningsanvisninger for tilberedning med dampfunksjon

- Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen. De får en blankere overflate og blir saftigere.
- Bruk et kokekar uten lokk.
- Bruk kokekar som tåler varme og damp.
- Slå på dampfunksjonen som oppgitt i innstillingstabellen.
- Fyll vanntanken opp til "MAX"-merket. Dersom vannet brukes opp, vil tilberedningen av retten fortsette med den innstilte varmetypen uten damp.

Tilberedningsanvisninger for damping med dampkokeren

- I motsetning til den dampstøttede funksjonen tilberedes kjøttet mer skånsomt med funksjonen Damping, men det får ingen skorpe. Det blir svært saftig.
- For mer smak kan du brune stykkene før dampingen, dette forkorter steketiden. Større stykker trenger lengre steketid. Det er ikke nødvendig å snu kjøttstykkene.
- Når du skal dampe fjærkre, kjøtt eller fisk, legger du maten på dampkokeren i glassspannen og setter den inn i høyde 3.
- Fyll vanntanken opp til "MAX"-merket. Hvis vanntanken går tom for vann under tilberedningen, avbrytes prosessen. Du blir gjort oppmerksom på dette i displayet.

Tilberedningsanvisninger for grilling

- Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.
- Legg maten som skal grilles, rett på risten. Skyv i tillegg glassspannen inn under risten. Dryppende fett samles opp.
- Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige.
- Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.
- Salt kjøttet først etter grilling. Salt trekker væske ut av kjøttet.

Merk: Grillvarmestavene slår seg stadig på og av. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av det innstilte grilltrinnet.

Ved grilling kan det oppstå røyk.

Anbefalte innstillingsverdier

- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av ikke fylt, stekeklart fjærkre, kjøtt eller fisk med kjøleskapstemperatur i kaldt ovnsrom.
- I tabellen finner du opplysninger om fjærkre, kjøtt og fisk med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede tungt fjærkre, kjøtt eller fisk, må du alltid bruke den laveste temperaturen. Ved flere stykker må du orientere deg etter vekten til det tyngste stykket når du beregner steketiden. De enkelte stykkene bør være omtrent like store.
- Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige.
- Jo større fjærkre, kjøtt eller fisk, desto lavere temperatur og lengre steketid.
- Snu fjærkre, kjøtt og fisk når det er angitt i innstillingstabellen.

Tilberedningsanvisninger for fjærkre

- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene. Da kan fettrenne ut.
- Skjær snitt inn i huden på andebryst.
- Andebryst må ikke snus.
- Når du snur fjærkre, må du passe på at brystsiden eller hudsiden først vender nedover.

Tilberedningsanvisninger for kjøtt

- Magert kjøtt kan etter ønske pensles med fett eller dekkes med baconskiver.












no Slik gjør du det

- Tilsett litt væske ved steking av magert kjøtt. I kokekar av glass skal bunnen så vidt være dekket.
- Skjær svoren i ruter.
- Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På denne måten fordeles kjøttkraften bedre. Pakk steken inn i aluminiumsfolie. Hviletiden er ikke inkludert i den angitte steketiden.
- Steking og surring i kokekar er mer lettvent. Det er lettere å ta steken ut av ovnsrommet i kokekaret og tilberede sausen rett i kokekaret.
- Mengden væske avhenger av kjøtttypen og materialet i kokekaret samt av om du bruker lokk. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte eller mørke metallpanner, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.
- Under steking fordampes væsken i kokekaret. Etterfyll væske forsiktig ved behov.
- Avstanden mellom kjøtt og lokk bør utgjøre minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg.
- Ved surring steker du kjøttet på forhånd etter behov. Tilsett vann, vin, eddik eller lignende, slik at du får en god kraft. Bunnen av kokekaret skal være dekket ca. 1–2 cm i høyden.

Tilberedningsanvisninger for fisk

- Du trenger ikke snu fisk som stekes hel.
- Dersom du vil tilberede fisk på risten, må du først smøre litt olje på risten slik at det blir lettere å løsne fisken etterpå.
- Du vet at fisken er stekt når ryggfinneren er lett å løsne.

Innstillingsanbefalinger for fjærkre

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grilltrinn	Mikrobølge-trinn i W	Damptrinn	Varighet i min
Kylling, hel, kokt, 1,3 kg	Kokekar med lokk	0		-	-	600	-	25-35 ¹
Kylling, hel, stekt, 1,3 kg	Åpent kokekar	0	 +  + 	190	-	360	3	40-45 ^{2, 3, 4}
Kylling i stykker, f.eks. delt i fire, 800 g	Åpent kokekar	0	 + 	190	-	180	-	20-35 ^{5, 6, 3}
Andebryst, 500 g	Rist + Glasspanne	3+2	 +  + 	-	3	180	3	10-12 ^{6, 3}
Gåsebryst, gåselår 700-900 g	Åpent kokekar	0	 + 	-	2	180	-	30-40 ^{7, 3}

¹ Snu retten etter 1/2 av tiden.

² Legges med brystsiden opp.

³ Ikke vend retten.






⁴ Ettetrekkes i 5 min.

⁵ Prik skinnen.

⁶ Legges med skinnsiden opp.

⁷ Bruk et høyt kokekar uten lokk.

Innstillingsanbefalinger for kjøtt







Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grilltrinn	Mikrobølge-trinn i W	Damptrinn	Varighet i min
Oksestek, 1 kg	Kokekar med lokk	0	 + 	160-170	-	180	-	80-90
Roastbiff, rå, 1,5 kg	Åpent kokekar	0	 + 	180-190	-	180	-	30-40 ^{1, 2}
Biff, 2-3 cm tykk, 2-3 stk., á 200 g	Rist + Glasspanne	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10

¹ Snu retten etter 1/2 av tiden.

² Til slutt lar du retten hvile i 10 minutter.

³ Skjær i svoren.

⁴ Ikke vend retten.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grilltrinn	Mikrobølge-trinn i W	Damptrinn	Varighet i min
Svinekjøtt uten svor, f.eks. nakke, 750 g	Åpent kokekar	0		170-180	-	360	3	25-35 ²
Svinekjøtt med svor, f.eks. bog, 1 kg ³	Åpent kokekar	0		170-80	-	180	3	60-80 ^{4,2}
Svinestek 500-600 g	Åpent kokekar	0		180-190	-	180	-	35-40 ²
Nakkekoteletter av svin, 2-3 cm tykk, 2-3 stk., á 120 g	Rist + Glasspanne	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Grillpølser 4-6 stk. á 150 g	Rist + Glasspanne	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Kjøttpudding, 750 g	Åpent kokekar	0		190	-	360	3	15-20 ²







¹ Snu retten etter 1/2 av tiden.

² Til slutt lar du retten hvile i 10 minutter.

³ Skjær i svoren.

⁴ Ikke vend retten.

Innstillingsanbefalinger for fisk

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grilltrinn	Mikrobølge-trinn i W	Damptrinn	Varighet i min
Fiskefilet, fersk 400 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	-	3	15-17
Fiskefiletstykker, frosne, 400 g	Kokekar med lokk	3		-	-	-	3	18-20
Fiskefiletstykker, frosne, 800 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	-	3	23-25
Fiskefilet, gratinert, 500 g	Åpent kokekar	0		-	3	600	-	10-15
Fiskekoteletter, 2-3 stk., á 150 g	Rist + Glasspanne	3+1		-	3	-	-	8-12
Fisk, hel, f.eks. ørret, 2-3 stk. á 300 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	-	3	18-22

Tips til steking og surring

Hvis det er noe som ikke går som det skal når du steker og surrer, finner du tips her.

Mål	Tips
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontroller at du bruker riktig innsetningshøyde. ▪ Velg en lavere temperatur. ▪ Forkort steketiden.

Mål	Tips
Steken er for tørr.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontroller at du bruker riktig innsetningshøyde. ▪ Velg en lavere temperatur. ▪ Forkort steketiden.
Skorpen på steken er for tynn.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Øk temperaturen. Eller: ▪ Slå på grillen i en kort stund etter at steketiden er ferdig.

no Slik gjør du det

Mål	Tips
Sjyen har svidd seg.	<ul style="list-style-type: none">▪ Velg et mindre kokekar.▪ Tilsett mer væske under steking.
Sjyen er for lys og vannede.	<ul style="list-style-type: none">▪ Velg et større kokekar slik at mer væske fordamper.▪ Tilsett mindre væske under steking.
Kjøttet blir småbrent når det surres.	<ul style="list-style-type: none">▪ Kontroller om kokekaret og lokket passer sammen og tettes godt.▪ Reduser temperaturen.▪ Tilsett væske under surringen.











20.11 Grønnsaker og tilbehør

Du kan tilberede grønnsaker og tilbehør i apparatet ditt.

Tilberedningsanvisninger for mikrobølgefunksjonen

- Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, med lokk.

Innstillingsanbefalinger for grønnsaker og tilbehør

Ret	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølge-trinn i W	Damp-trinn	Varighet i min
Artisjokker, hele, ferske	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	35-40
Bladspinat, fersk, 250 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	5-7
Blomkål, hel, fersk	Glasspanne + Dampkoker	2		-	-	3	28-35
Brokkoli, hel, fersk, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	2		-	-	3	20-23
Brokkolitopper, frosne, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	14-16
Grønnsaker, ferske, 250 g	Kokekar med lokk	0		-	600	-	6-10 ¹
Grønnsaker, ferske, 500 g	Kokekar med lokk	0		-	600	-	10-15 ¹
Maiskolber, ferske, 2 stk.	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	25-35
Grønnsaksblanding, frosen, 250 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	12-15
Gulrøtter, i skiver, dampet, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	18-20

¹ Rør om i retten innimellom.















- Bruk et høyt kokekar med lokk når du skal koke ris, og tilsett vann som angitt i tabellen.

Tilberedningsanvisninger for damping

- Bruk glassspannen og dampkokeren til damping.
- Ta hensyn til stykkestørrelsene i innstillingstabellen. Ved mindre stykker forkortes tilberedningstiden, ved større stykker forlenges den.
- Kvalitet og modenhet påvirker tilberedningstiden. Derfor er de angitte innstillingsverdiene bare veiledende.
- Fordel alltid maten jevnt i kokekaret. Hvis maten er ujevnt fordelt, stekes den også ujevnt.
- Ikke legg for mange lag med mat som ikke tåler trykk, på dampkokeren.
- Fyll vanntanken opp til "MAX"-merket. Hvis vanntanken går tom for vann under tilberedningen, avbrytes prosessen. Du blir gjort oppmerksom på dette i displayet.

Tilberedningsanvisninger for couscous

- Tilsett vann eller annen væske i det forholdet som angis. Ved et forhold på 1:2 tilsetter du for eksempel 200 ml væske per 100 g couscous.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølge-trinn i W	Damp-trinn	Varighet i min
Purreringer, ferske, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	10-12
Grønne bønner, ferske, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	18-20
Rødbete, hel, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	50-60
Asparges, grønn, 250 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	10-15
Squash, i skiver, dampet, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	12-14
Poteter, delt i fi-re, 250 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	28-30
Poteter, delt i fi-re, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	30-32
Poteter, delt i fi-re, 750 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	32-35
Pommes frites, frosne	Glasspanne	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, frosne	Glasspanne	2		190-210	-	-	25-35
Kroketter, frosne	Glasspanne	2		190-210	-	-	25-35
Ris 125 g + 300 ml vann	Kokekar med lokk	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Ris 250 g + 500 ml vann	Kokekar med lokk	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Couscous, 1:2	Glasspanne	3		-	-	3	3-10

¹ Rør om i retten innimellom.




20.12 Desserter

Du kan tilberede desserter med apparatet ditt.

Tilberedningsanvisninger for risengrynsgrøt

- Tilsett melk i det forholdet som angis. Ved et forhold på 1:2,5 tilsetter du for eksempel 250 ml melk per 100 g ris.




Innstillingsanbefalinger for desserter

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Mikrobølge-trinn i W	Damp-trinn	Varighet i min
Karamellpudding	Glasspanne + Suffléformer	3		-	3	40-50
Dampfnudel (tysk spesialitet)	Glasspanne	3		-	2	20-25
Risengrynsgrøt 1:2,5 ¹	Glasspanne	3		-	3	30-40

¹ Tilsett melk i forholdet som angis.

² Rør om i retten innimellom.

no Slik gjør du det

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Mikrobølge-trinn i W	Damp-trinn	Varighet i min
Frukt, kompott, 500 g	Glasspanne	3		-	3	9-12
Popkorn for mikrobølgeovn, 1 pose á 100 g	Kokekar med lokk	0		600	-	3-5
Desserter, f.eks. pudding, pulver 500 ml	Kokekar med lokk	0		600	-	6-8 ²

¹ Tilsett melk i forholdet som angis.

² Rør om i retten innimellom.

20.13 Testretter





Disse oversiktene er laget for kontrollorganer slik at det skal bli lettere å teste apparatet iht. EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 og standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Baking

Vær obs på disse opplysningene når du steker testretter.

- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.
- Følg anvisningene om forvarming i innstillingsanbefalingene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først den laveste av temperatu- rene som er angitt.
- Sett stekeformene på risten.

Innstillingsanbefalinger for baking


Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min
Sprøytebakst	Glasspanne	2		160-170	30-35
Småbakst	Glasspanne	2		160-170	20-25
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Eplepai	Springform Ø 20 cm	2		170-190	80-100

Tilberedning med mikrobølgefunksjon




Vær obs på disse opplysningene når du tilbereder testretter med mikrobølgefunksjonen.

Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.


Innstillingsanbefalinger for tining med mikrobølgefunksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Opptining av kjøtt, 500 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

Innstillingsanbefalinger for tilberedning med mikrobølgefunksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Eggekrem, 1000 g	Åpent kokekar	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Sukkerbrød, 475 g	Åpent kokekar	0		600	8-10
Kjøttpudding, 900 g	Åpent kokekar	0		600	20-25

Innstillingsanbefalinger for tilberedning kombinert med mikrobølgefunksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grilltrinn	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Potetgrateng	Åpent kokekar	0		-	1	360	25-32

¹ Legges med brystsidene ned.

² Bruk et høyt kokekar uten lokk.

³ Snu retten etter 1/2 av tiden.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varme-type	Temperatur i °C	Grilltrinn	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Kake, 700 g	Åpent kokekar	1		190-200	-	180	20-27
Kylling	Åpent kokekar	0		190	-	360	30-45 ^{1,2,3}

¹ Legges med brystsidene ned.

² Bruk et høyt kokekar uten lokk.

³ Snu retten etter 1/2 av tiden.

Damping

Vær obs på disse opplysningene når du damper retter.

Sett inn glasspannen med dampkokeren i innsetningshøyde 3.

Innstillingsanbefalinger for damping

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varme-type	Damp-trinn	Varighet i min
Erter, frosne, 1000 g	Glasspanne + Dampkoker	3		3	-
Brokkoli, fersk, 300 g	Glasspanne + Dampkoker	3		3	10-12
Brokkoli, fersk, én beholder	Glasspanne + Dampkoker	3		3	16-18

Grilling

Vær obs på disse opplysningene når du griller testretter.

- Skyv glasspannen inn under risten. Væsken blir dermed samlet opp, og ovnsrommet holder seg renere.
- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.

Innstillingsanbefalinger for grilling

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varme-type	Grilltrinn	Varighet i min
Toast, brunet	Rist	3		3	4-5
Biffburger, 12 stk.	Rist + Glasspanne	3+1		3	35-45 ¹

¹ Snu retten etter 1/2 av tiden.

21 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



21.1 Sikker montering

Følg sikkerhetsinstruksene når du monterer apparatet.

- Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.
- 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 90 °C, tilgrensende skapfronter opptil 65 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak en pyntedør eller skapdør. Det er fare for overoppheting.
- Fullfør utskjæringene i skapet før apparatet settes inn. Fjern spon. Elektriske komponenter kan fungere dårligere.
- Apparatet uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter og føre til kuttskader.

- ▶ Bruk vernehansker

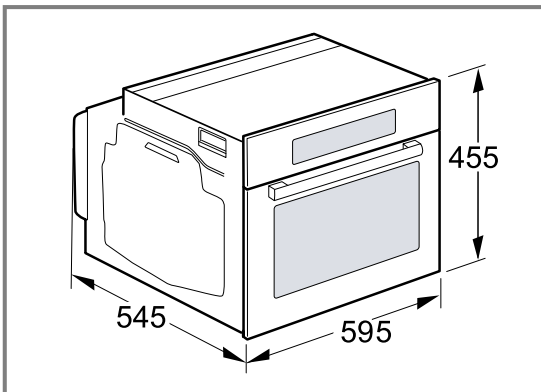
⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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

- ▶ Ikke bruk forlengelseskabler eller strømskinner.

21.2 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet



21.3 Innbyggingselementer

Dette apparatet er kun beregnet på innbygging. Dette apparatet er ikke egnet for bruk på bordet eller i et skap.

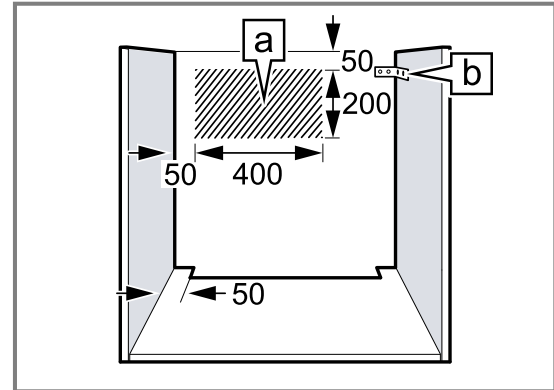
Forsikre deg om at innbyggingsskapet ikke har noen bakvegg bak apparatet. Mellom veggen og skapbunnen eller bakveggen til skapet over må det være en avstand på minst 35 mm.

Forsikre deg om at det er en ventilasjonsåpning på 50 cm² på forsiden av innbyggingsskapet. Beskjær sokkeldekselet eller monter et ventilasjonsgitter over ventilasjonsåpningen.

Forsikre deg om at innbyggingsskap uten ventilasjonsutskjæring har en luftenåpning på 200 cm² på sideveggen i det bakre området.

Luftenåpninger og innsugingsåpninger må ikke tildekkes.

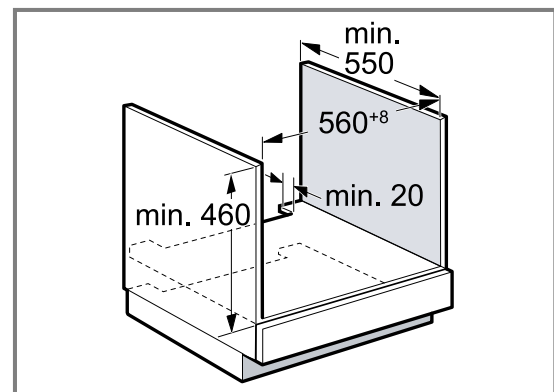
Forsikre deg om at stikkkontakten er innenfor det skraverte området **a** eller utenfor innbyggingsskapet. Kjøkkenelementer som ikke er festet, skrues fast til veggen med et vanlig vinkeljern **b**.



21.4 Montering under benkeplate

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

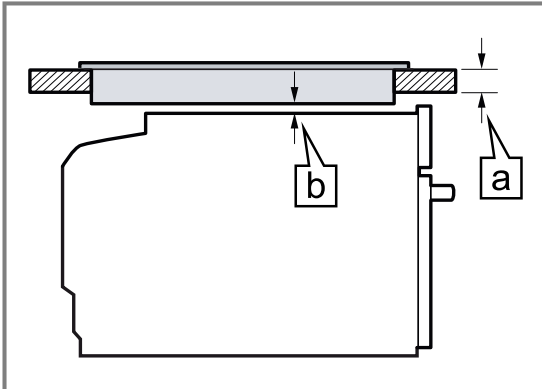
For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en luftenåpning i mellomplaten.



Benkeplaten må festes til innbyggingsskapet.

21.5 Innbygging under koketopp

Hvis apparatet skal installeres under en koketopp, må minimumsdimensjonene overholdes, inkludert for en eventuell underkonstruksjon.



Ut fra den nødvendige minsteavstanden [b] beregnes minste nødvendige tykkelse for benkeplaten [a].

Type koketopp	[a] tradisjonell montering i mm	[a] planmontering i mm	[b] i mm
Induksjonstopp	48	49	5
Sonefri induksjonstopp	58	59	5

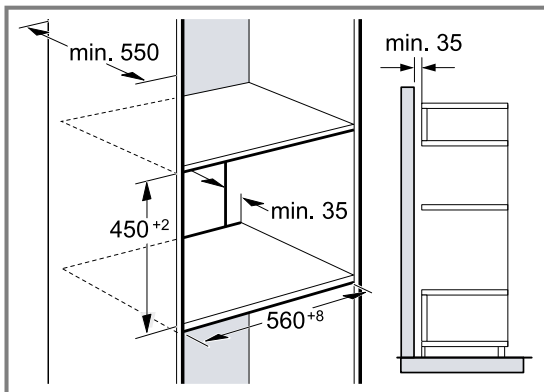
Følg monteringsanvisningen for koketoppen.

Merk: Ikke egnet for innbygging under gasstopp eller glasskeramisk platetopp.

21.6 Montering i høyskap

Overhold innbyggingsmålene og sikkerhetsavstandene i høyskapet.

For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplatene.



Når høyskapet har en bakvegg i tillegg til elementbakveggene, må denne fjernes.

Apparater må bygges inn høyere enn at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

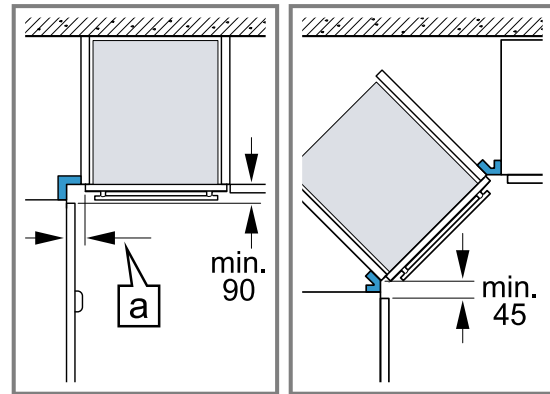
21.7 Kombinasjon med en varmeskuff

Monter først varmeskuffen. Følg monteringsanvisningen til varmeskuffen.

Skyv apparatet inn i innbyggingsskapet oppå varmeskuffen. Pass på at dekslene til varmeskuffen ikke skades når du skyver inn apparatet.

21.8 Hjørnemontering

Overhold innbyggingsmålene og sikkerhetsavstandene ved hjørnemontering.



Ta hensyn til minstedimensjonene ved hjørnemontering, slik at apparatdøren kan åpnes. Dimensjonen [a] er avhengig av tykkelsen til møbelfronten og håndtaket.

21.9 Elektrisk tilkobling

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

⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!

Apparatet inneholder permanentmagneter. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til apparatet.
- 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.
- Dersom det er skader på tilkoblingsledningen, må den skiftes ut av produsenten, kundeservicen eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Monteringens må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

Koble apparatet til strøm

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

1. Koble den avtakbare strømledningen til apparatet. Pass på at den sitter ordentlig.
2. Koble apparatets støpsel til en stikkontakt i nærheten av apparatet.

Forsikre deg om at støpselet til strømledningen er tilgjengelig etter at apparatet er montert. Hvis støpselet på strømledningen ikke er tilgjengelig, må det i henhold til regelverket monteres en allpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.

Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpsel

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

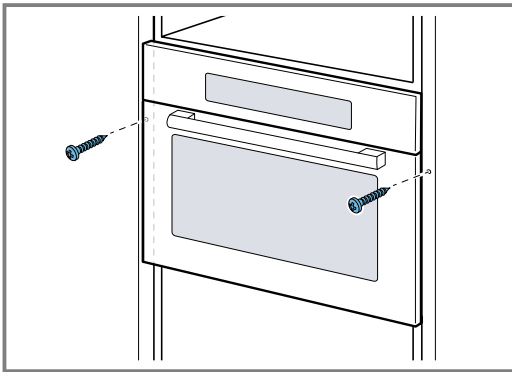
I henhold til regelverket må det monteres en allpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.

no Monteringsanvisning

1. Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleleder") i stikkontakten.
Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
2. Tilkoblingen må utføres iht. tilkoblingskissen.
Spennning: Se typeskilt.
3. Koble til enkeltlederne i strømledningen i henhold til fargekodingen:
 - grønn-gul = jordledning ⊕
 - blå = nøytralleder ("nulleleder")
 - brun = fase (ytterleder)

21.10 Montere apparatet

1. Juster apparatet med et vaterpass slik at det står helt i vater.
2. Skyv apparatet helt inn.
3. Sørg for at apparatet er i vater og midtstilt.
4. Skru apparatet fast til kjøkkenelementet.



5. Fjern emballasje og folie fra ovnsrommet og døren.
Merk: Ikke tett glippen mellom benkeplaten og apparatet med ekstra lister.
Ikke monter varmelister på sideveggene i innbyggings-skapet.

21.11 Demontere apparatet

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

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

Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG



9001686080 (020210)
no