



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Innebygd stekeovn

**HMG8764.1**

[no] Bruksanvisning og installasjonsveiledning

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



## Innholdsfortegnelse

### BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	6
3	Miljøvern og innsparing.....	7
4	Bli kjent med.....	8
5	Driftstyper.....	10
6	Tilbehør.....	11
7	Før første gangs bruk.....	13
8	Grunnleggende betjening.....	13
9	Hurtigoppvarming.....	14
10	Tidsfunksjoner.....	14
11	Mikrobølge.....	15
12	Steketermometer.....	18
13	Assist.....	19
14	Barnsikring.....	21
15	Døgninnstilling.....	22
16	Grunninnstillingene.....	22
17	Rengjøring og pleie.....	23
18	Rengjøringsfunksjon Pyrolyse.....	25
19	Rengjøringshjelp.....	26
20	Tørking.....	26
21	Stiger.....	27
22	Apparatdør.....	28
23	Utbedring av feil.....	29
24	Avfallsbehandling.....	31
25	Kundeservice.....	31
26	Slik gjør du det.....	32
27	<b>MONTERINGSANVISNING.....</b>	<b>40</b>
27.1	Generelle monteringsanvisninger.....	40

## 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

### 1.1 Generelle merknader

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

### 1.2 Korrekt bruk

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

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

Apparatet må kun brukes:

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

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

### 1.3 Begrensning av brukerkretsen

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

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn. Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

#### 1.4 Sikker bruk

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.

→ "Tilbehør", Side 11

##### **⚠ ADVARSEL – Brannfare!**

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

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

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene 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 vanndamp.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

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

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

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

Apparatet og dets berørbare deler kan ha skarpe kanter.

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

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

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

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

Teleskoputtrekkene blir varme når apparatet er i bruk.

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

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

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

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

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 31*

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

I betjeningsfeltet eller 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 pølses, 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.

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

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

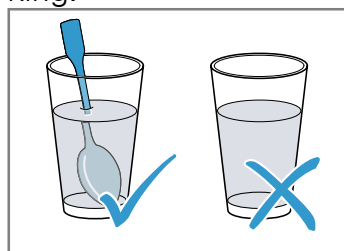
Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig. Tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til forbrenninger dersom de blir for varme.

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

**⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**

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

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

**⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

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

- ▶ Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

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

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

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

Apparatet arbeider under høyspenning.

- ▶ Kabinettet må aldri fjernes.

**⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!**

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

- ▶ Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang.
- ▶ Hold ovnsrommet, dørtettingen, døren og døranslaget rent til enhver tid.  
→ "Rengjøring og pleie", Side 23

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

### 1.6 Steketermometer

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

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade.

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

### 1.7 Rengjøringsfunksjon

#### **⚠ ADVARSEL – Brannfare!**

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

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

Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ovnsrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen.

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

⚠ Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

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

---

## 2 Unngå materielle skader

### 2.1 Generelt

#### **OBS!**

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

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

Silikonformer eller silikonholdig folie, tildekking eller tilbehør kan skade bakesensoren. Det kan også oppstå skader dersom bakesensoren ikke er aktivert.

- ▶ Ikke bruk silikonformer eller silikonholdig folie, tildekking eller tilbehør.
- ▶ Gjenstander av silikon må aldri oppbevares i ovnsrommet.

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker.
  - ▶ Bruk helst den dype universalpannen.
- Hvis du bruker ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt, vil emaljen bli skadet.
- ▶ Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt.
  - ▶ Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og ovnsdøren.

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

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

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

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

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

- ▶ Tilbehør må alltid skyves helt inn i ovnsrommet.

## 2.2 Mikrobølgefunksjon

Følg disse instruksene når du bruker mikrobølgefunksjonen.

### OBS!

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

- ▶ Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Tilbehør som er skjøvet inn rett oppå hverandre, genererer gnister.

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

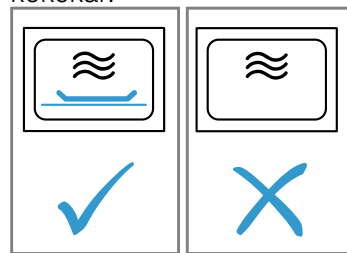
Ved bruk av bare mikrobølgefunksjonen er universalpannen og stekebrettet uegnet. Det kan oppstå gnister, og ovnsrommet blir skadet.

- ▶ Bruk den medfølgende risten som underlag. Aluminiumsskåler kan forårsake gnister. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.

- ▶ Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet.

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

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



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

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

## 3 Miljøvern og innsparing

### 3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

### 3.2 Energisparing

Dersom du tar hensyn til disse merknadene, 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:

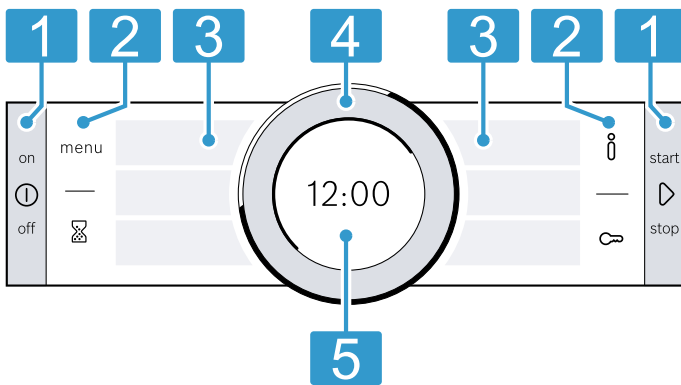
- maks. 1 W med påslått display
- maks. 0,5 W med avslått display

## 4 Bli kjent med

### 4.1 Betjeningspanel

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

**Merk:** Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.



- 1 Knapper**  
Knappene til høyre og venstre på betjeningspanelet har et trykkpunkt. Vil du bruke en knapp, så trykk på den. På apparater uten front i rustfritt stål er knappene også berøringsfelter.
- 2 Berøringsfelter**  
Berøringsfelt er overflater som reagerer på berøring. Når du skal velge en funksjon, trykker du lett på det aktuelle symbolet.
- 3 Berøringsdisplayer**  
I berøringsdisplayene vises de gjeldende valgmulighetene. Når du skal velge en funksjon, trykker du på det tilsvarende tekstfeltet. Tekstfeltene endrer seg avhengig av valgmulighetene.
- 4 Betjeningsring**  
Du kan vri betjeningsringen til både venstre og høyre uten begrensninger. Trykk lett på lysringen og vri den i ønsket retning.
- 5 Display**  
I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller informasjonstekst.

### 4.2 Knapper

Med knappene på venstre og høyre side av betjeningspanelet slår du apparatet av og på eller stanser det.

Knapp	Funksjon	Bruk
ⓘ	on/off	Slå apparatet på eller av.
▶	start/stop	Kort trykk: Apparatet startes eller settes på pause. Knappen holdes inne i ca. 3 sekunder: Apparatet stanses.

### 4.3 Berøringsfelter

Med berøringsfeltene kan du velge diverse funksjoner direkte. Berøringsfeltet for den valgte funksjonen lyser rødt.

Berøringsfelt	Funksjon	Bruk
menu	Meny	Åpne menyen med driftstyper. → "Driftstyper", Side 10
⌚	Tidsur	Velg tidsur.
ℹ	Informasjon	Vise tilleggsinformasjon om en funksjon eller innstilling.
🔒	Barnesikring	Knappen holdes inne i ca. 4 sekunder: Aktivere og deaktivere barnesikring.

## 4.4 Berøringsdisplayer

Berørings skjermene er både display og betjenings-elementer.

Berøringsdisplayene er delt inn i flere tekstfelter. Tekstfeltene viser deg aktuelle valgmuligheter og innstillinger som allerede er foretatt. Når du skal velge en funksjon, trykker du på det tilsvarende tekstfeltet.

Den valgte funksjonen er merket med en rød, loddrett linje på siden av tekstfeltet. I tillegg er verdien uthevet i hvitt i displayet → *Side 9*.

Hvilken funksjon du kan bla tilbake til, er merket med en liten rød pil på siden av tekstfeltet.

## 4.5 Betjeningsring

Med betjeningsringen endrer du de innstillingsverdiene som vises i displayet, og med den kan du også bla i berøringsdisplayene.

Når du har nådd min. eller maks. verdi, blir denne verdien stående i displayet. Vri betjeningsringen tilbake ved behov.

## 4.6 Display

Displayet viser de gjeldende innstillingsverdiene på forskjellige nivåer.

Verdi i forgrunnen	Verdien i forgrunnen er uthevet i hvitt. Du kan endre verdien direkte med betjeningsringen. Etter at apparatet er startet, står temperaturen eller trinnet i forgrunnen. Når mikrobølgefunksjonen brukes, står varigheten i forgrunnen.
Verdi i bakgrunnen	Verdiene i bakgrunnen vises i grått. For å endre en verdi med betjeningsringen velger du først ønsket funksjon.
Forstørrelse	Mens du endrer en verdi med betjeningsringen, vises kun denne verdien forstørret.

## Ringlinje

Ytterst i displayet finner du ringlinjen.

- Posisjonsindikator  
Når du endrer en verdi, viser ringlinjen deg hvor du befinner deg i valglisten. Alt etter innstillingsområde og lengden på valglisten er ringlinjen sammenhengende eller delt i segmenter.
- Fremdriftsindikator  
Mens ovnen går, viser ringlinjen fremdriften og fylles med rødt i takt med sekundene. Ved en varighet som telles ned, slukker et segment i ringlinjen for hvert sekund.

## Temperaturindikator

Oppvarmingslinjen og restvarmeindikatoren viser deg temperaturen i ovnsrommet.

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

- Oppvarmingslinje  
Etter at ovnen er satt i gang, fylles den hvite linjen under temperaturen med rødt fra venstre mot høyre jo varmere ovnsrommet er. Ved forvarming er det optimalt å sette inn maten når hele linjen er blitt rødt. Ved innstillingstrinn, f.eks. grilltrinn, blir oppvarmingslinjen rødt med en gang. Oppvarmingslinjen vises ikke ved bruk av mikrobølgefunksjonen.
- Restvarmeindikator  
Når apparatet slås av, viser ringlinjen restvarmen i ovnsrommet. Jo mindre restvarme det er, desto mørkere blir ringlinjen, og til slutt forsvinner den helt.

## 4.7 Ovnsrom

Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

### Stiger

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

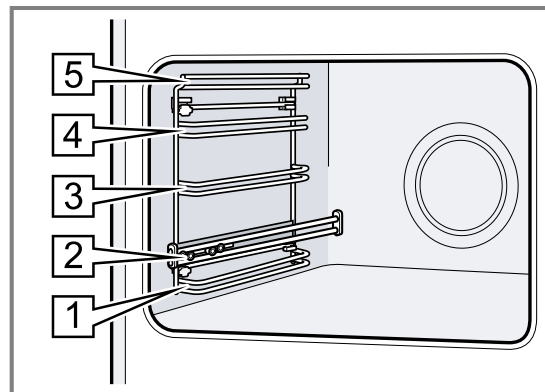
→ *"Tilbehør", Side 11*

Ditt apparat har 5 innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

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

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

→ *"Stiger", Side 27*



### Belysning

Ovnsrommet i stekeovnen lyses opp av én eller flere lamper.

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

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

### Kjølevifte

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

### OBS!


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

- ▶ Hold luftåpningene frie.

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

**Apparatdør**

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

Dersom du lukker apparatdøren ved bruk av driftstypen Mikrobølge, må du fortsette tilberedningen med .

## 5 Driftstyper

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

Du åpner menyen ved å trykke på menu.

Driftstype	Bruk
Varmetyper	Velg fintilpassede varmetyper for å få optimal tilberedning av rettene. → "Varmetyper", Side 10
Assist	Benytt deg av programmerte, anbefalte innstillinger for diverse retter. → "Assist", Side 19
Mikrobølge	Med mikrobølgefunksjonen kan rettene tilberedes, varmes eller tines opp raskere. → "Mikrobølge", Side 15

Driftstype	Bruk
Mikrokombi	Du kan forkorte tilberedningstiden ved å legge til mikrobølgefunksjonen på en varmetype. → "Mikrokombi", Side 17
Rengjøring	Velg rengjøringsfunksjon for ovnsrommet. → "Rengjøringsfunksjon Pyrolyse", Side 25 → "Rengjøringshjelp", Side 26
Grunninnstillinger	Tilpass grunninnstillingene. Grunninnstillinger → Side 22







### 5.1 Varmetyper







For at du alltid skal finne passende varmetype til rettene, forklarer vi forskjellene og bruksområdene.

Symbolene til de enkelte varmetypene hjelper deg å kjenne dem igjen.

Når du velger en varmetype, foreslår apparatet en passende temperatur eller et passende trinn. Du kan ta verdiene i bruk eller endre dem innenfor det angitte området.

Når det er stilt inn temperaturer over 275 °C og grilltrinn 3 er valgt, vil apparatet senke temperaturen til ca. 275 °C og gå ned til grilltrinn 1 etter ca. 40 minutter.

Symbol	Varmetype	Temperatur-område	Bruk og funksjonsmåte Mulige ekstra funksjoner
	4D-varmluft	30 - 275 °C	Baking eller steking på ett eller flere nivåer. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
	Over-/undervarme	30 - 300 °C	Tradisjonell baking eller steking på ett nivå. Denne varmetypen er spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
	Varmluft eco	30 - 275 °C	Skånsom tilberedning av utvalgte retter uten forvarming på ett nivå. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med restvarme. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 125 °C og 275 °C. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i omluftmodus samt energieffektivitetsklasse.
	Over-/undervarme eco	30 - 300 °C	Skånsom tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 150 °C og 250 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.
	Omluftsgrilling	30 - 300 °C	Steking av fjærkre, hele fisker eller større kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
	Grill, stor flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød. Gratinering av retter. Hele flaten under grillelementet blir varm.

Symbol	Varmetype	Temperatur- område	Bruk og funksjonsmåte Mulige ekstra funksjoner
	Grill, liten flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Grilling av små mengder, som biff, pølser eller toast. Gratinerer av små mengder. Den midtre flaten under grillelementet varmes.
	Pizzafunksjon	30 - 275 °C	Steking av pizza eller retter som trenger mye undervarme. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme.
	Langtidssteking	70 - 120 °C	Skånsom og langsom tilberedning av brunede, ømfintlige kjøttstykker i åpen panne. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
	Undervarme	30 - 250 °C	Ettersteking av retter eller tilberedning i vannbad. Varmen kommer nedenfra.
	Varmholding	60 - 100 °C	Varmholding av ferdigstekte retter.
	Forvarming av servise	30 - 70 °C	Forvarming av servise.

## 5.2 Mikrobølgeeffekter

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

Mikrobølgeeffekten angis i trinn og tilsvarer ikke alltid den nøyaktige wattstyrken som apparatet bruker.

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

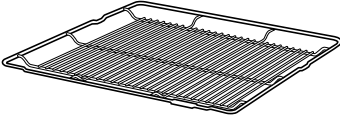
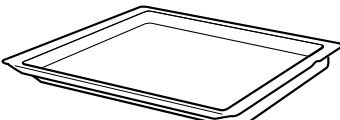
**Merk:** Mikrobølgeeffekten max er ikke beregnet på oppvarming av mat. For å beskytte apparatet reduseres den maksimale mikrobølgeeffekten trinnvis til 600 W i løpet av de første minuttene. Etter en avkjølingstid kan maksimal effekt brukes igjen.

## 6 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

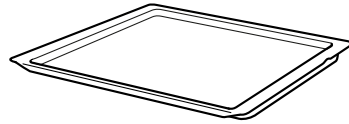
**Merk:** Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. En slik deformasjon påvirker ikke funksjonen. Deformasjonen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør	Bruk
Rist 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kakeformer</li> <li>■ Gratengformer</li> <li>■ Kokekar</li> <li>■ Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker</li> <li>■ Dypfryste retter</li> </ul>
Universalpanne 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saftige kaker</li> <li>■ Bakst</li> <li>■ Brød</li> <li>■ Store steker</li> <li>■ Dypfryste retter</li> <li>■ Samle opp dryppende væske, f.eks. fett ved grilling på risten.</li> </ul>

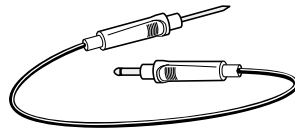
**Tilbehør**

Stekebrett

**Bruk**

- Langpannekake
- Småbakst

Steketermometer



Helt nøyaktig steking eller tilberedning.  
→ "Steketermometer", Side 18

**6.1 Tips om tilbehør**

En del tilbehør egner seg kun til bestemte driftstyper.

**Mikrobølgetilbehør**

Det er kun den medfølgende risten som egner seg til ren mikrobølgebruk.  
Plater, f.eks. universalpannen eller bakeplaten, kan slå gnister og egner seg ikke.  
Vær obs på informasjonen om mikrobølger.  
→ "Kokekar og tilbehør med mikrobølger", Side 15

**6.2 Låsefunksjon**

Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut.

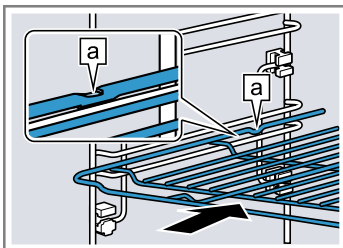
Du kan trekke tilbehøret ca. halvveis ut, helt til det går i inngrep. Tippsikringen fungerer kun når du setter inn tilbehøret riktig i ovnsrommet.

**6.3 Sette tilbehør inn i ovnsrommet**

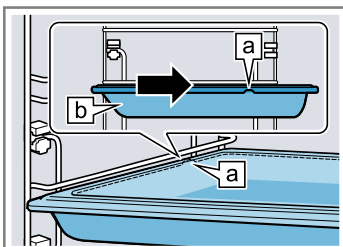
Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet. Ellers vil ikke tilbehøret kunne trekkes ca. halvveis ut uten å velte.

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

Rist Sett inn risten med den krumme delen **~** ned. Påskriften "microwave" skal være foran ved apparatdøren.

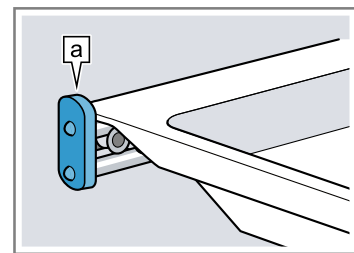


Brett f.eks. universalpanne eller stekebrett Sett inn brettet med skråkanten **b** vendt mot stekeovnsdøren.



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

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



**Merk:** Skyv uttrekksskinnene tilbake i ovnsrommet med litt trykk.

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

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

**6.4 Annet tilbehør**

Annet tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.  
Du finner et omfattende tilbud til apparatet på Internett eller i våre brosjyrer:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)  
Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. I nettbutikken eller hos kundeservice får du vite hvilket tilbehør som finnes til apparatet ditt.

## 7 Før første gangs bruk

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

### 7.1 Ta apparatet i bruk for første gang


Etter å ha koblet apparatet til strømmen eller etter et lengre strømbrydd må du foreta innstillingene for første gangs bruk. Det kan ta noen sekunder før innstillingene vises i displayet.

1. Trykk på tekstfeltet for ønsket innstilling.  
Mulige innstillinger:
  - Språk
  - Klokkeslett
2. Endre innstillingen med betjeningsringen ved behov.
3. Til slutt bekrefter du med "Fullfør innstillinger".
- ✓ Displayet viser en melding om at første gangs oppstart er fullført.
- ✓ Displayet viser det klokkeslettet som er stilt inn.
4. Åpne og lukk apparatdøren én gang, slik at apparatet testes før første oppvarming.

### 7.2 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

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

1. Ta produktinformasjonen og tilbehøret ut av ovnsrommet. Fjern emballasjerester som isoporkuler og teip fra innsiden og utsiden av apparatet.
2. Tørk av glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
3. Slå apparatet på med ①.
4. Foreta følgende innstillinger:

Varmetype	4D-varmluft 
Temperatur	Maks.
Varighet	1 time

→ "Grunnleggende betjening", Side 13

5. Start apparatet med ▷.
  - Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
- ✓ Når varigheten er telt ned, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
6. Slå av apparatet med ①.
7. Rengjør glatte flater i ovnsrommet med såpevann og en klut når apparatet er avkjølt.
8. Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en myk klut eller en myk børste.

## 8 Grunnleggende betjening

### 8.1 Slå på apparatet

- ▶ Slå apparatet på med ①.
- ✓ Displayet viser Bosch-logoen. Deretter vises varmetypene.

### 8.2 Slå av apparatet

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

- ▶ Slå av apparatet med ①.
- ✓ Apparatet slås av. Funksjoner som er i gang, avbrytes.
- ✓ Displayet viser klokkeslettet og restvarmeindikatoren.

### 8.3 Starte apparatet

Du må starte apparatet hver gang det skal brukes.

#### OBS!

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

- ▶ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.
- ▶ Start apparatet med ▷.
- ✓ Displayet viser innstillingene, nedtellingstiden, ringlinjen og oppvarminglinjen.

### 8.4 Sette tilberedningen på pause eller avbryte den helt

Du kan sette tilberedningen kort på pause og fortsette den igjen. Dersom du avbryter tilberedningen fullstendig, tilbakestilles innstillingene.

1. Slik setter du tilberedningen kort på pause:
  - Trykk én gang på ▷.
  - Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på ▷.
2. Du avbryter tilberedningen fullstendig ved å holde ▷ inne i ca. 3 sekunder.
- ✓ Tilberedningen avbrytes, og alle innstillinger tilbakestilles.

### 8.5 Stille inn driftstype

Etter at du har slått på apparatet, vil det foreslå en driftstype, f.eks. varmetyper.

1. Dersom du vil velge en annen driftstype enn den som foreslås, trykker du på menu.
- ✓ Utvalget av driftstyper vises.  
→ "Driftstyper", Side 10
2. Trykk på ønsket driftstype.
3. Trykk på de aktuelle tekstfeltene for å foreta ytterligere innstillinger.
4. Endre verdiene med betjeningsringen.
5. Start apparatet med ▷.

### 8.6 Stille inn varmetype og temperatur

**Forutsetning:** Driftstypen "Varmetyper" er valgt.

1. Trykk på ønsket varmetype.  
Dersom varmetypen ikke vises på berøringsdisplayene, blar du gjennom utvalgslisten med betjeningsringen.
  - ✓ Temperaturen fremheves i hvitt.
2. Still inn temperatur med betjeningsringen.
3. Start apparatet med  $\triangleright$ .
  - ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
  - ✓ Displayet viser hvor lenge apparatet har gått hittil, i tillegg til å vise måltemperaturen.
4. Når retten er ferdig, slår du av apparatet med  $\textcircled{1}$ .

**Tips:** I varmetypebeskrivelsen finner du ut hvilken varmetype som egner seg best til rettene dine.

**Merk:** På apparatet kan du stille inn varighet og sluttid for steking.

→ "Tidsfunksjoner", Side 14

### Endre varmetype

Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

1. Stans apparatet med  $\triangleright$ .

2. Trykk på "Varmetyper".
3. Trykk på ønsket varmetype.
  - ✓ I displayet vises tilhørende foreslåtte temperatur.

### Endre temperatur

Etter at du har startet tilberedningen, kan du endre temperaturen direkte.

- ▶ Du endrer temperatur med betjeningsringen.
- ✓ Temperaturen tas i bruk umiddelbart.

## 8.7 Vise informasjon

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

1. Trykk på  $\textcircled{i}$ .
  - ✓ Den informasjonen som måtte finnes, vises i noen sekunder.
2. Dersom tekstene er lengre, blar du med betjeningsringen.

---

## 9 Hurtigoppvarming

For å spare tid kan du forkorte oppvarmingstiden når du har stilt inn temperaturer på over 100 °C.

Du kan bruke hurtigoppvarming til disse varmetypene:

- 4D-varmluft  $\textcircled{4}$
- Over-/undervarme  $\textcircled{u}$

### 9.1 Stille inn hurtigoppvarming

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

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

1. Still inn en egnet varmetype og en temperatur over 100 °C.
2. Trykk på "Hurtigoppvarming".
  - ✓ I tekstfeltet står "På".
3. Start apparatet med  $\triangleright$ .
  - ✓ Hurtigoppvarming startes.
  - ✓ Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, hører du et lyd-signal. I tekstfeltet står "Av".
4. Sett retten inn i ovnsrommet.

### Avbryte hurtigoppvarming

- ▶ Trykk på "Hurtigoppvarming".
- ✓ I tekstfeltet står "Av".

---

## 10 Tidsfunksjoner

Apparatet har diverse tidsfunksjoner som du kan styre tilberedningen med.

### 10.1 Oversikt over tidsfunksjonene


Du kan stille inn varighet og sluttid for tilberedningen. Tidsuret kan stilles inn uavhengig av tilberedningen.

Tidsfunksjon	Bruk
Tidsur $\textcircled{t}$	Du kan stille inn tidsuret uavhengig av tilberedningen. Den har ingen innflytelse på apparatet.
Varighet $\textcircled{v}$	Dersom du stiller inn en varighet for tilberedningen, vil apparatet automatisk slutte å varme når varigheten er utløpt.
Slutt $\textcircled{s}$	Du kan stille inn varighet ved å angi et klokkeslett for når tilberedningen skal avsluttes. Apparatet starter automatisk slik at tilberedningen avsluttes til ønsket klokkeslett.

### 10.2 Stille inn timer



Tidsuret går uavhengig av tilberedningen. Du kan stille inn tidsuret på inntil 23 timer og 59 minutter, både når apparatet er slått på og når det er slått av. Tidsuret har et eget signal, slik at du hører om det er tidsuret eller varigheten som er telt ned.

1. Trykk på  $\textcircled{t}$ .
  - ✓ Symboler lyser rødt.
2. Still inn tidsuret med betjeningsringen.
3. Start tidsuret med  $\textcircled{t}$ .  
Etter noen få sekunder starter også tidsuret automatisk.
  - ✓ Tiden telles ned.
  - ✓ Når apparatet er slått av, vises fortsatt tidsuret med innstilling i displayet.
  - ✓ Når apparatet er slått på, står innstillingene for den pågående tilberedningen i displayet. Du viser tidsurets innstilling i noen sekunder ved å trykke på  $\textcircled{t}$ .
  - ✓ Når tidsuret er utløpt, lyder det et signal. Det røde symbolet slukner.

4. Når tidsuret har telt ned:
  - Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.
  - Du stiller inn tidsuret på nytt ved å trykke på  og stille inn tiden med betjeningsringen.



### Endre tidsur

Du kan når som helst endre tidsuret.

1. Trykk på .
2. Endre tidsurets innstilling med betjeningsringen.
3. Bekreft med .

### Avbryte tidsur

Du kan når som helst avbryte tidsuret.

1. Trykk på .
  2. Still tidsuret på null med betjeningsringen.
  3. Bekreft med .
- ✓ Det røde symbolet slukner.

## 10.3 Stille inn varighet




Du kan stille inn varigheten for tilberedningen på opptil 23 timer og 59 minutter.

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

1. Trykk på "Varighet".
2. Still inn varigheten med betjeningsringen.

Dreieretning	Foreslått verdi
Venstre	10 minutter
Høyre	30 minutter

Inntil 1 time kan varigheten kan stilles inn i trinn på 1 minutt, deretter i trinn på 5 minutter. Sluttiden beregnes automatisk.

3. Start apparatet med .
  - ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
  - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I displayet står varigheten på null.
4. Når varigheten er telt ned:
  - Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.
  - Du stiller inn en ny varighet ved å trykke på "Varighet" og stille inn varigheten med betjeningsringen.
  - Du fortsetter tilberedningen uten varighet med .
  - Når retten er ferdig, slår du av apparatet med .

### Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten.

1. Trykk på.
2. Endre varighet med betjeningsringen.
  - ✓ Endringen tas i bruk direkte.

### Avbryte varighet

Du kan når som helst avbryte varigheten.

1. Trykk på "Varighet".
2. Still varigheten på null med betjeningsringen.
  - ✓ Endringen tas i bruk direkte.
  - ✓ Apparatet fortsetter å gå uten varighet.

## 10.4 Stille inn sluttid




Det klokkeslettet som varigheten skal avsluttes på, kan du forskyve inntil 23 timer og 59 minutter.

### Merknader

- For å få et godt tilberedningsresultat bør du ikke forskyve varigheten etter at tilberedningen har startet.
- For at maten ikke skal bli bedervet, bør du ikke la den stå for lenge i ovnsrommet.



### Forutsetninger

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

1. Trykk på "Slutt".
2. Forskyv sluttiden med betjeningsringen. Sluttiden kan ikke lenger endres etter start.
3. Start apparatet med .
  - ✓ Displayet viser starttiden. Apparatet er i ventemodus.
  - ✓ Når starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned.
  - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I displayet står varigheten på null.
4. Når varigheten er telt ned:
  - Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.
  - Du stiller inn en ny varighet ved å trykke på "Varighet" og stille inn varigheten med betjeningsringen.
  - Du fortsetter tilberedningen uten varighet med .
  - Når retten er ferdig, slår du av apparatet med .

### Avbryte sluttid

Du kan når som helst slette den innstilte sluttiden og varigheten.

1. Stans apparatet med .
2. Du fortsetter tilberedningen uten varighet og sluttid med .

# 11 Mikrobølge

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

## 11.1 Kokekar og tilbehør med mikrobølger

For å varme opp matvarene jevnt og ikke skade apparatet må du kun bruke egnede kokekar og tilbehør. Følg anvisningene fra produsenten av kokekaret.

Dersom annet ikke er oppgitt, skal kokekar og tilbehør settes inn i høyde 2.

**Egnet for mikrobølgeovn****Kokekar og tilbehør Merknader**

Kokekar av ildfast og mikrobølgekompatibelt materiale:

- Glass
- Glasskeramikk
- Porselen
- Temperaturbestandig plast
- Helglasert keramikk uten riper

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

**Servise** Du slipper å fylle maten over på noe annet.  
**Merk:** Servise med gull- eller sølvpynt må kun brukes dersom produsenten garanterer at det egner seg for mikrobølger.

**Medfølgende rist** Det er kun den medfølgende risten som egner seg til ren mikrobølgebruk.  
**Merk:** Plater, f.eks. universalpannen eller bakeplaten, kan slå gnister og egner seg ikke.

**Ikke egnet for mikrobølgeovn**

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

→ "Mikrobølgefunksjon", Side 7

**Kokekar og tilbehør Merknader**

Kokekar og stekeformer av metall

Metall er ugjennomtrengelig for mikrobølger. Maten blir ikke varm eller varmes bare så vidt.

**Merk:** Metall kan slå gnister ved ren mikrobølgebruk.

**Kokekar og tilbehør til bruk med mikrokombi**

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

**Kokekar og tilbehør Merknader**

Kokekar og stekeformer av metall

Metall kan brukes med mikrokombi.

**Merk:** Metall må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.

Tilbehør som følger med:

- Rist
- Universalpanne
- Stekebrett

Det medfølgende tilbehøret egner seg for bruk med mikrokombi. Det dannes ingen gnister.

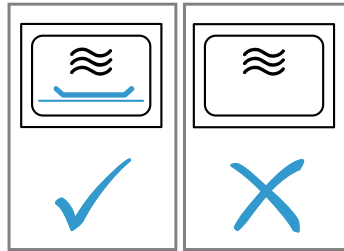
**Teste om kokekar er egnet for bruk med mikrobølgefunksjonen**

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

**OBS!**

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

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

**⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

De tilgjengelige delene blir svært varme under drift.

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

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

**11.2 Innstilling av mikrobølgefunksjon****Merknader**

- Pass på at mikrobølgefunksjonen brukes forskriftsmessig:
  - → "Sikkerhet", Side 2
  - → "Unngå materielle skader", Side 6
  - → "Mikrobølgeeffekter", Side 11
  - → "Kokekar og tilbehør med mikrobølger", Side 15
- For å unngå kondensat vil apparatet automatisk koble inn et ekstra varmeelement ved mikrobølgeeffektene 600 watt og max. Ovnsrommet og tilbehøret blir varmt. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dette.  
Du kan deaktivere denne tørkefunksjonen i grunninnstillingene.  
→ "Grunninnstillingene", Side 22

**⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

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

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

1. Trykk på menu.
  2. Trykk på "Mikrobølge".
  3. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
  4. Still inn varigheten med betjeningsringen.
  5. Start apparatet med ⏪.
- ✓ Mikrobølgefunksjonen starter, og varigheten telles ned. Oppvarmingslinjen vises ikke.
  - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I displayet står varigheten på null.

6. Når varigheten er telt ned:
- Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.
  - Ved behov stiller du inn mikrobølgeeffekt og varighet på nytt.
  - Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ①.
7. Dersom du har deaktivert tørkefunksjonen i grunninnstillinger, må du tørke ovnsrommet.  
→ "Tørking", Side 26

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

→ "Grunninnstillingene", Side 22

### Endre mikrobølgeeffekt

Selv om du endrer mikrobølgeeffekt, forblir den innstilte varigheten den samme.

1. Stans apparatet med ▷.
2. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
3. Fortsett tilberedningen med ▷.

### Endre varighet

Etter at du har startet mikrobølgefunksjonen, kan du endre temperaturen direkte.

- ▶ Endre varighet med betjeningsringen.
- ✓ Endringen tas i bruk direkte.

## 11.3 Mikrokombi

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

Mulige varmetyper er:

- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Omluftsgrilling
- Grill, stor flate
- Grill, liten flate

Mulig mikrobølgeeffekt er:

- 90 watt
- 180 watt
- 360 watt

### Stille inn mikrokombi

**Merk:**

Pass på at mikrobølgefunksjonen brukes forskriftsmessig:

- → "Sikkerhet", Side 2

- → "Unngå materielle skader", Side 6
- → "Mikrobølgeeffekter", Side 11
- → "Kokekar og tilbehør med mikrobølger", Side 15

1. Trykk på menu.
2. Trykk på "Mikrokombi".
3. Trykk på ønsket varmetype.
4. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
5. Still inn temperatur med betjeningsringen.
6. Trykk på varigheten og still den inn med betjeningsringen.
7. Start apparatet med ▷.
- ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I displayet står varigheten på null.
8. Når varigheten er telt ned:
  - Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.
  - Still inn en ny kombinasjon ved behov.
  - Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ①.

### Endre temperatur

Etter at du har startet tilberedning i kombinasjon med mikrobølgefunksjonen, kan du endre temperaturen direkte.

- ▶ Du endrer temperatur med betjeningsringen.
- ✓ Endringen tas i bruk direkte.

### Endre varighet

Etter at du har startet tilberedning i kombinasjon med mikrobølgefunksjonen, kan du når som helst endre varigheten.

1. Trykk på "Varighet".
2. Endre varighet med betjeningsringen.
- ✓ Endringen tas i bruk direkte.

### Endre kombinasjon

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







1. Stans apparatet med ▷.
2. Endre varmetype eller mikrobølgeeffekt.
  - For å endre mikrobølgeeffekt må du trykke på mikrobølge og endre mikrobølgeeffekten.
  - Du endrer varmetypen ved å trykke på den og endre den. Deretter stiller du inn mikrobølgeeffekt.
3. Fortsett tilberedningen med ▷.

## 12 Steketermometer

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

### 12.1 Varmetyper som egner seg med steketermometer

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

- 4D-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Varmluft eco 
- Over-/undervarme eco 
- Omluftsgrilling 
- Pizzatrinn 

### 12.2 Slik stikker du inn steketermometeret

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

#### ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade.

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

#### OBS!

Steketermometeret kan bli skadet.

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

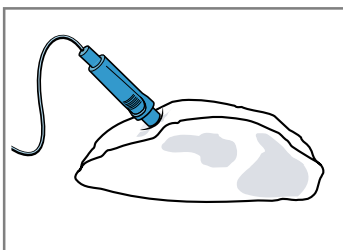
Dersom spissen på steketermometeret ikke er stukket helt inn i matvaren under steking, oppstår det gnistdannelse.

- ▶ Stikk steketermometeret helt inn i matvaren.

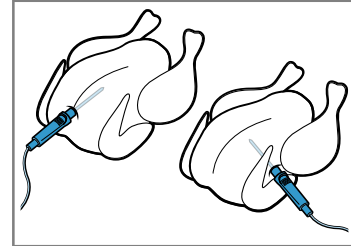
1. Stikk steketermometeret inn i matvaren. Steketermometeret har tre målepunkter. Pass på at minst det midterste målepunktet er inne i maten.

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

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

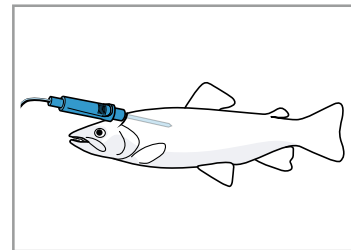


- |         |   |
|---------|---|
| Fjærkre | Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av brystet på fjærkre, så langt det går. Alt etter fjærkreets størrelse og form bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers. |
|---------|---|



Snu fjærkreet og legg det med brystsidene ned på risten.

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



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

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

#### Merknader




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

### 12.3 Stille inn steketermometer

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

#### Forutsetninger

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

1. Trykk på ønsket varmetype.
  - ✓ Stekeovnstemperaturen  fremheves i hvitt.
2. Still inn ovnstemperaturen med betjeningsringen. Ovnstemperaturen må være stilt inn minst 10 °C høyere enn kjernetemperaturen. Ikke still inn høyere ovnstemperatur enn 250 °C.
3. Trykk på "Kjernetemperatur".
  - ✓ Kjernetemperaturen  fremheves i hvitt.
4. Still inn kjernetemperaturen med betjeningsringen.
5. Start apparatet med .
  - ✓ Apparatet begynner å varmes opp.

- ✓ Displayet viser hvor lenge apparatet har gått hittil, i tillegg til å vise kjernetemperaturen.
- ✓ Til venstre vises stekevarens nåværende kjernetemperatur, og til høyre vises den innstilte, f.eks. 15 | 75 °C. Den nåværende kjernetemperaturen til venstre vises først fra ca. 10 °C. Oppvarmingslinjen viser til kjernetemperaturen.
- ✓ Når retten er ferdig, hører du et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet er kjernetemperaturen lik den innstilte, f.eks. 75 °C | 75 °C.

#### 6. ⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Ovnsrommet, tilbehøret og steketermometeret blir svært varme.

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

Når kjernetemperaturen er nådd:

- Slå av apparatet med ①.
- Trekk ut steketermometeret fra kontakten i ovnsrommet.
- Trekk ut steketermometeret fra stekevaren og ta det ut av ovnsrommet.

**Tips:** Du kan også bruke steketermometeret til en annen driftstype. Når du først har satt i steketermometeret, kan du kun bruke de driftstypene som lar seg kombinere med steketermometer.

#### Endre temperatur

1. Etter at steking er startet, uthves kjernetemperaturen i hvitt. Du kan endre kjernetemperaturen direkte med betjeningsringen.
2. Vil du endre ovnstemperaturen, trykker du på "Temperatur" og endrer ovnstemperaturen med betjeningsringen.

#### Endre varmetype

Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

1. Stans apparatet med ▷.
  2. Trykk på "Varmetyper".
  3. Trykk på ønsket varmetype.
- ✓ I displayet vises tilhørende foreslåtte temperatur.

### 12.4 Kjernetemperatur for diverse matvarer

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

Fjærkre	Kjernetemperatur i °C
Kylling	80 - 85
Kyllingbryst	75 - 80
And	80 - 85
Andebryst, rosa	55 - 60
Kalkun	80 - 85
Kalkunbryst	80 - 85
Gås	80 - 90
Svinekjøtt	Kjernetemperatur i °C
Svinenakke	85 - 90
Svinefilet, rosa	62 - 70
Svinerygg, gjennomstekt	72 - 80
Oksekjøtt	Kjernetemperatur i °C
Oksefilet eller roastbiff, rå	45 - 52
Oksefilet eller roastbiff, rosa	55 - 62
Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt	65 - 75
Kalvekjøtt	Kjernetemperatur i °C
Kalvestek eller bog, mager	75 - 80
Kalvestek, bog	75 - 80
Kalveknokke	85 - 90
Lammekjøtt	Kjernetemperatur i °C
Lammelår, rosa	60 - 65
Lammelår, gjennomstekt	70 - 80
Lammerygg, rosa	55 - 60
Fisk	Kjernetemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskefilet	60 - 65
Annet	Kjernetemperatur i °C
Kjøttpudding, alle typer kjøtt	80 - 90
Oppvarming av mat	65 - 75

## 13 Assist

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

### 13.1 Kokekar

Stekeresultatet er avhengig av kjøttets egenskaper og størrelsen på kokekaret.

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

Kokekar av følgende materiale er uegnet:

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

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

→ "Kokekar og tilbehør med mikrobølger", Side 15

## 13.2 Innstillinger for rettene

For at rettene skal tilberedes optimalt, bruker apparatet diverse innstillinger.

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

### Tips og merknader om innstillingene

Når du stiller inn en rett, viser displayet relevant informasjon for denne retten, f.eks.:

- Passende innsettingshøyde
  - Passende tilbehør eller kokekar
  - Tilsetning av væske
  - Tidspunkt for å snu eller røre om
- Når dette tidspunktet er nådd, hører du et lydsignal.

Du viser informasjonen ved å trykke på "Tips" eller  $\uparrow$ . Noen meldinger vises automatisk.

### Programmer

På programmene er optimal varmetype, temperatur og varighet fast forhåndsinnstilt.

For at tilberedningsresultatet skal bli optimalt, må du også stille inn vekt. Dersom annet ikke er oppgitt, stiller du inn rettens totalvekt. Vekten kan kun stilles inn i det spesifiserte området.

### Innstillingsforslag

Ved innstillingsanbefalingene er optimal varmetype fast forhåndsinnstilt. Displayet viser varmetypen.


Du kan tilpasse den forhåndsinnstilte temperaturen og varigheten.

### Steketermometer

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

→ "Steketermometer", Side 18

### Bakesensor

Enkelte retter bakes automatisk med bakesensor. I displayet vises . Du trenger ikke å foreta noen flere innstillinger.

Se informasjon om bakesensoren.

→ "Retter med bakesensor", Side 20

### Mikrobølgeretter

Ved enkelte retter vil apparatet automatisk aktivere mikrobølgefunktjonen. Dette forkorter tilberedningstiden betraktelig.

Se informasjon om mikrobølgefunktjonen.

→ "Mikrobølge", Side 15

## 13.3 Oversikt over rettene

Når du åpner en driftstype, ser du hvilke retter du har til rådighet på apparatet.

Rettene er sortert etter kategori og type rett.

Kategori	Retter
Kaker, brød	Kake Småbakst Småkaker Brød, rundstykker Krydrede kaker, pizza, quiche
Gratenger, suffléer	Grateng, krydret, fersk, forhåndskokte ingredienser Lasagne, fersk Potetgrateng, rå ingredienser, flat Grateng, søt, fersk Sufflé i porsjonsformer
Dypfryste produkter	Pizza Rundstykker Gratenger Potetprodukter Fjærkre, fisk
Fjærkre	Kylling And, gås Kalkun
Kjøtt	Svinekjøtt Oksekjøtt Kalvekjøtt Lammekjøtt Viltkjøtt Kjøttretter
Fisk	Fisk
Tilbehør, grønnsaker	Grønnsaker Poteter Ris Korn
Opptining av matvarer	Brød, rundstykker Kake Kjøtt, fjærkre Fisk

## 13.4 Retter med bakesensor

Når du velger en rett som bakesensoren egner seg for, vil apparatet regulere bakeprosessen helautomatisk. Bakesensoren overvåker bakeprosessen i ovnsrommet, og apparatet regulerer innstillingene av seg selv. Retter nedenfor bakes automatisk med bakesensor.

Kategori	Retter
Kaker, brød	Kake <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kaker i form</li> <li>▪ Kaker på brett</li> <li>▪ Pai/terte</li> </ul> Småbakst <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butterdeigbakst</li> <li>▪ Muffins</li> <li>▪ Gjærbakst</li> </ul> Brød, rundstykker <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rundstykker</li> <li>▪ Brød</li> <li>▪ Pide (tyrkisk flatt brød)</li> </ul> Krydrede kaker, pizza, quiche <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Krydrede kaker, quiche</li> <li>▪ Pizza</li> <li>▪ Paikake</li> </ul>

### Egnede bakeformer

For at bakeresultatet skal bli optimal, bør du bruke mørke bakeformer av metall.

#### OBS!

Silikonformer eller silikonholdig folie, tildekking eller tilbehør kan skade bakesensoren. Det kan også oppstå skader dersom bakesensoren ikke er aktivert.

- ▶ Ikke bruk silikonformer eller silikonholdig folie, tildekking eller tilbehør.
- ▶ Gjenstander av silikon må aldri oppbevares i ovnsrommet.

## 13.5 Stille inn matrett

Apparatet gir deg valget mellom diverse retter. Med betjeningsringen kan du bla gjennom de forskjellige listene.

**Merk:** Etter start kan du ikke lenger endre rett og innstillinger eller avbryte.

**Forutsetning:** For at tilberedningen skal kunne påbegynnes, må ovnsrommet være avkjølt.

1. Trykk på menu.
2. Trykk på "Assist".
3. Trykk på ønsket kategori.
4. Trykk på ønsket type av rett.
5. Trykk på ønsket rett.
  - ✓ Displayet viser innstillingene for retten.
  - ✓ Ved retter med bakesensor vises det ingen innstillinger, i stedet vises det en melding om bakesensoren.
6. Tilpass innstillingene ved behov.
  - Ved enkelte retter kan du tilpasse temperatur og varighet, ved andre vekt. Ved bruk av bakesensor vil apparatet styre innstillingene automatisk.
  - Ved enkelte retter kan du også forskyve sluttiden.
    - "Stille inn sluttid", Side 15
7. For å få opplysninger om tilbehør og innsetningshøyde trykker du på "Tips".

8. Start apparatet med  $\nabla$ .

**Merk:** Ikke åpne apparatdøren underveis når du bruker bakesensor. Da vil ikke bakeresultatet bli riktig, og bakesensoren avbrytes.

- ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
  - ✓ Ved bruk av bakesensor vises det ingen varighet. Displayet viser hvor lenge tilberedningen har pågått hittil.
  - ✓ Når retten er ferdig, hører du et lydsignal. Apparatet slutter å varme.
9. Når varigheten er telt ned:
    - Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.
    - Enkelte retter kan etterstekes ved behov.
      - "Ettersteke", Side 21
    - Slå av apparatet med  $\odot$  når retten er ferdig.

### Ettersteke

Ved enkelte retter vil apparatet tilby ettersteking når varigheten er utløpt. Du kan ettersteke så mange ganger du vil.

1. Dersom du ikke ønsker å ettersteke, trykker du på "Avslutt" og slår av apparatet med  $\odot$ .
2. Du ettersteker retten ved å trykke på "Ettersteke".
  - ✓ I displayet vises det en varighet.
3. Endre varigheten med betjeningsringen ved behov.
4. Start apparatet med  $\nabla$ .
  - ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
  - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Apparatet slutter å varme. Tilbudet om ettersteking vises på nytt.
5. Når varigheten er telt ned:
  - Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.
  - Dersom du vil ettersteke igjen, trykker du på "Ettersteke".
  - Når retten er ferdig, trykker du på "Avslutt" og slår av apparatet med  $\odot$ .

## 14 Barnesikring

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

### 14.1 Aktivere og deaktivere barnesikring

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

1. Du aktiverer barnesikringen ved å holde  $\infty$  inne i ca. 4 sekunder.

- ✓ I displayet vises en bekreftelsesmelding.
- ✓ Betjeningspanelet er sperret. Apparatet kan kun slås av med  $\odot$ .
- ✓ Når apparatet er slått på, lyser  $\infty$ . Når apparatet er slått av, lyser ikke  $\infty$ .
- 2. Du deaktiverer barnesikringen ved å holde  $\infty$  inne i ca. 4 sekunder.
- ✓ I displayet vises en bekreftelsesmelding.

## 15 Døgninnstilling


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



### 15.1 Starte døgninnstillingen

#### Merknader

- Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet er i gang, slutter apparatet å varme. Når du lukker apparatdøren, fortsetter apparatet å varme.
- Etter start kan du ikke lenger endre eller avbryte døgninnstillingen.

#### Forutsetninger

- Døgninnstillingen er aktivert i grunninnstillingene.  
→ "Grunninnstillingene", Side 22
- Driftstypen "Varmetyper"  er valgt.

1. Trykk på "Døgninnstilling".  
Dersom varmetypen ikke vises på berøringsdisplayene, blar du gjennom utvalgslisten med betjeningsringen.
- ✓ Temperaturen fremheves i hvitt.
2. Still inn temperatur med betjeningsringen.
3. Trykk på "Varighet".
4. Still inn varigheten med betjeningsringen.  
Sluttiden kan ikke forskyves.
5. Start apparatet med .
- ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
6. Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Varigheten står på null. Apparatet slutter å varme og reagerer som vanlig uten døgninnstillingen.
  - Slå av apparatet med .
 Etter ca. 10 til 20 minutter slår apparatet seg av automatisk.

## 16 Grunninnstillingene

Du kan stille apparatet inn på dine behov.

### 16.1 Oversikt over grunninnstillingene

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

Grunninnstilling	Valg
Språk	Se utvalget på apparatet.
Klokkeslett	Klokkeslett i 24-timers format.
Forhåndsinnstillinger	Tilbakestill Ikke tilbakestill <sup>1</sup>
Lydsignal	Kort varighet (30 sekunder) Middels varighet (1 minutt) <sup>1</sup> Lang varighet (5 minutter)
Lydstyrke	5 trinn
Tastelyd	Slått på Slått av (fortsatt lyd ved  <sup>1</sup> )
Display lysstyrke	5 trinn
Klokkeslett	Av Digital <sup>1</sup> Analog
Belysning	I drift av På under bruk <sup>1</sup>
Fortsett automatisk (Kun ved driftstypen Mikrobølge)	Ikke fortsett automatisk med mikrobølgeeffekt <sup>1</sup> Ved lukking av døren
Barnesikring	Kun tastelås <sup>1</sup> Dørsperre og tastesperre

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Grunninnstilling	Valg
Drift etter innkobling	hovedmeny Varmetyper <sup>1</sup> mikrobølge Mikrokombi Assist
Advarsel mikrobølgestekebrett	Vis <sup>1</sup> Ikke vis
Nattdemping	Slått av <sup>1</sup> Slått på
Merkelogo	Vis <sup>1</sup> Ikke vis
Tørking mikrobølge	Slått på <sup>1</sup> Slått av
Viftens etterløpstid	Anbefalt <sup>1</sup> Minimal
Døgninnstilling	Slått på Slått av <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

### 16.2 Endring av grunninnstillingene

**Forutsetning:** Apparatet er slått på.

1. Trykk på menu.
2. Trykk på "Grunninnstillinger".
3. Trykk på ønsket grunninnstilling og endre den med betjeningsringen.  
Den røde indikatoren ved siden av tekstfeltet viser hvilken grunninnstilling som er valgt. I displayet vises verdien for innstillingen.
4. Bla gjennom grunninnstillingene med "Flere innstillinger" og endre dem med betjeningsringen ved behov.
5. Du lagrer endringene ved å trykke på menu og bekrefte med "Lagre".

**Merk:** Etter strømbrudd vil endringene av grunninnstillingene være lagret.

### Avbryte endring av grunninnstillingene

- ▶ Trykk på menu og bekreft med "Ikke lagre".
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

## 16.3 Still inn klokkeslett

**Forutsetning:** Apparatet er slått på.

1. Trykk på menu.
2. Trykk på "Grunninnstillinger".
3. Trykk på "Klokkeslett".
4. Endre klokkeslettet med betjeningsringen.
5. Du lagrer endringene ved å trykke på menu og bekrefte med "Lagre".

# 17 Rengjøring og pleie

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

## 17.1 Rengjøringsmiddel

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

### ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

### **OBS!**

Uegnede rengjøringsmidler skader apparatets flater.

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

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

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

Nye svampkluter inneholder produksjonsrester.

- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

## Egnede rengjøringsmidler

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

Følg veiledningen for rengjøring av apparatet.

→ "Rengjøring av apparatet", Side 24

### Fronten på apparatet

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

### Apparatdør

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Glassruter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Ikke bruk glasskrape eller gryteskrubb i rustfritt stål. <b>Tips:</b> Ta ut glassrutene fra døren for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 28
Dørdeksel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Av rustfritt stål: Rensmiddel for rustfritt stål</li> <li>▪ Av plast: Varmt såpevann</li> </ul>	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. <b>Tips:</b> Ta av dørdekselet for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 28
Innvendig dør-ramme i rustfritt stål	Rensmiddel for rustfritt stål	Misfargninger lar seg fjerne med stålrens. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Dørhåndtak	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	For at du skal unngå flekker som ikke lar seg fjerne, må du umiddelbart fjerne avkalkningsmiddel som havner på overflatene.
Dørtetning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.

## Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Emaljerte flater	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> <li>▪ Eddikvann</li> <li>▪ Stekeovnsrens</li> </ul>	<p>Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål.</p> <p>La apparatdøren stå åpen etter rengjøringen slik at ovnsrommet tørker.</p> <p><b>Merknader</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bruk helst rengjøringsfunksjonen. → "Rengjøringsfunksjon Pyrolyse", Side 25</li> <li>▪ Emalje blir brent ved svært høye temperaturer, slik at det oppstår små fargeforskjeller. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette.</li> <li>▪ Kantene på tynne plater lar seg ikke emaljere helt og kan være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.</li> <li>▪ Matvarerester forårsaker et hvitt belegg på emaljeflatene. Dette belegget er ikke helseskadelig. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Du kan fjerne belegget med sitronsyre.</li> </ul>
Glassdekselet på stekeovnslampen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Stiger	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	<p>Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål.</p> <p><b>Merk:</b> Ta ut stigene for å få rengjort grundig. → "Stiger", Side 27</p>
Uttrekkssystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	<p>Bruk børste på kraftig smuss.</p> <p>For at smørefettet ikke skal fjernes, bør uttrekksskinnene rengjøres mens de er skjøvet inn.</p> <p>Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p> <p><b>Merk:</b> Ta ut uttrekkssystemet for å få rengjort grundig. → "Stiger", Side 27</p>
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> <li>▪ Stekeovnsrens</li> </ul>	<p>Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål.</p> <p>Emaljert tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.</p>
Steketermometer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	<p>Bruk børste på kraftig smuss.</p> <p>Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>

## 17.2 Rengjøring av apparatet

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

### ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

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

### ADVARSEL – Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

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

**Forutsetning:** Følg anvisningene om rengjøringsmidler.  
→ "Rengjøringsmiddel", Side 23

1. Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.
  - På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.  
→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 23
2. Tørk av med en myk klut.

## 18 Rengjøringsfunksjon Pyrolyse

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

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

### 18.1 Klargjøre apparatet for rengjøringsfunksjonen

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

#### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

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

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

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

Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket.
  - ▶ Hold forsiden av apparatet fri.
  - ▶ Hold barn på avstand.
- Dersom det er skader på dørtetningen, avgis det sterk varme ved døren.
- ▶ Ikke bruk skuremidler på tetningen, og ikke ta den av.
  - ▶ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

1. Ta tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet. Du kan også rengjøre stigen og uttrekkene i samme slengen.
2. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet og stigen.
3. Rengjør apparatdøren innvendig og kantene av ovnsrommet ved dørtetningen med såpevann og en myk klut. Ikke ta av dørtetningen, og ikke gni på den. Fjern grovt smuss fra den innvendige ruten ved hjelp av stekeovnsrens.
4. Fjern gjenstander fra ovnsrommet. Ovnsrommet må være helt tomt, bortsett fra stigen.

### 18.2 Stille inn rengjøringsfunksjon

Luft ut kjøkkenet så lenge rengjøringsfunksjonen kjører.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for helseskader!

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

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

#### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Ovnsrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen.

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

⚠ Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

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

**Merk:** Stekeovnslampen lyser ikke under rengjøringsfunksjonen.

**Forutsetning:** → "Klargjøre apparatet for rengjøringsfunksjonen", Side 25.

1. Trykk på menu.
2. Trykk på "Rengjøring".
3. Trykk på "Pyrolyse".
4. Still inn rengjøringstrinn med betjeningsringen.

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

Velg et høyere rengjøringstrinn ved kraftigere eller eldre smuss.

Varigheten kan ikke endres.

5. Trykk på  $\nabla$ .
- ✓ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til rengjøringsfunksjonen.
6. Start apparatet med  $\nabla$ .
- ✓ Rengjøringsfunksjonen starter, og varigheten telles ned. Oppvarmingslinjen vises ikke.
- ✓ Av hensyn til sikkerheten låses apparatdøren automatisk fra en bestemt temperatur i ovnsrommet. I displayet vises  $\square$ .
- ✓ Når rengjøringsfunksjonen er ferdig, avgis det et lyd-signal og varigheten står på null i displayet.
7. Slå av apparatet med  $\odot$ . Når apparatet er tilstrekkelig avkjølt, låses apparatdøren opp og  $\square$  slukner.
8. → "Gjøre apparatet klart til bruk etter rengjøringsfunksjonen", Side 25.

### 18.3 Gjøre apparatet klart til bruk etter rengjøringsfunksjonen

1. La apparatet avkjøles.
2. Tørk bort askerester fra ovnsrommet og stigen og fra området rundt apparatdøren med en fuktig klut.
3. Trekk uttrekkene ut og skyv dem inn igjen flere ganger. Mens rengjøringsfunksjonen kjører, kan det oppstå misfargninger på uttrekkene. Disse misfargningene begrenser ikke apparatets funksjonsdyktighet.
4. Fjern hvitt belegg med sitronsyre.

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

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

## 19 Rengjøringshjelp

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



### 19.1 Stille inn rengjøringshjelp


#### ADVARSEL – Fare for skålding!

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

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

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

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
  2. Bland 0,4 liter vann med en dråpe oppvaskmiddel og hell blandingen midt på ovnsbunnen. Ikke bruk destillert vann.
  3. Velg driftstypen "Varmetyper".
  4. Still inn varmetypen undervarme .
  5. Still temperaturen på 80 °C med betjeningsringen.
  6. Trykk på "Varighet".
  7. Still varigheten på 4 minutter med betjeningsringen.
  8. Start apparatet med .
- ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.

- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I displayet står varigheten på null.
- 9. Slå av apparatet med  og la ovnsrommet avkjøles i ca. 20 minutter.

### 19.2 Etterrengjøring av ovnsrom

#### OBS!

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

- ▶ Etter bruk av hjelp til rengjøring tørker du av ovnsrommet og lar det tørke helt.

**Forutsetning:** Ovnsrommet er avkjølt.

1. Åpne apparatdøren og tørk opp gjenværende vann med en svampklut som tar opp mye vann.
2. Glatte flater i ovnsrommet rengjøres med en oppvaskklut eller en myk børste. Smuss som er vanskelig å få bort, kan fjernes med en stålskrubb i rustfritt stål.
3. Fjern kalkrester med en klut dyppet i eddik. Vask deretter over med rent vann og tørk av med en myk klut, også under dørtetningen.
4. For å tørke ovnsrommet lar du apparatdøren stå på gløtt (ca. 30°) i ca. 1 time.

## 20 Tørking

For å unngå gjenblivende fuktighet må du tørke ovnsrommet etter bruk.

#### OBS!

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

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

### 20.1 Tørke ovnsrommet



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

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk bort vann fra ovnsrommet.
4. Tørk ovnsrommet.
  - Når du skal tørke ovnsrommet for hånd, må du la apparatdøren stå åpen i 1 time.

- For å bruke funksjonen "Tørking" må du stille inn "Tørking".  
→ "Stille inn tørking", Side 26

#### Stille inn tørking

**Forutsetning:** → "Tørke ovnsrommet", Side 26

1. Trykk på menu.
2. Trykk på "Rengjøring".
3. Trykk på "Tørking".
  - ✓ I displayet vises varigheten. Varigheten kan ikke endres.
4. Start apparatet med .
- ✓ Tørkingen starter, og varigheten telles ned.
- ✓ Når tørkingen er ferdig, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
5. Slå av apparatet med .
6. For å tørke ovnsrommet helt må du la apparatdøren stå åpen i 1 til 2 minutter.

## 21 Stiger

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

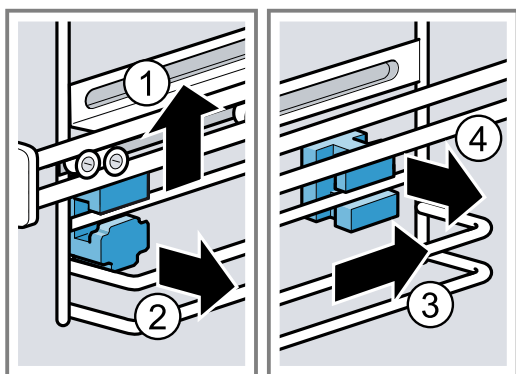
### 21.1 Ta ut stigen

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

Stigene blir svært varme.

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

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



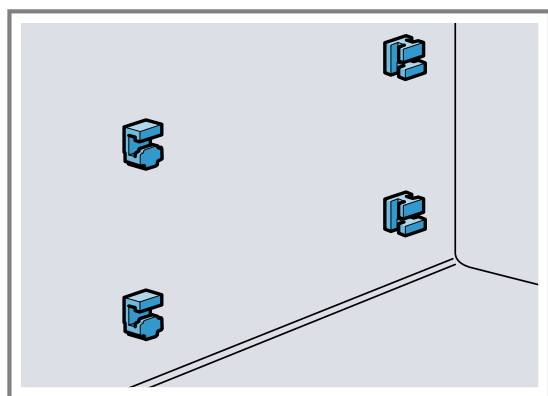
3. Rengjør stigen.  
→ "Rengjøringsmiddel", Side 23

### 21.2 Sette inn holdere

Når du løsner stigen, kan holderne falle ut.

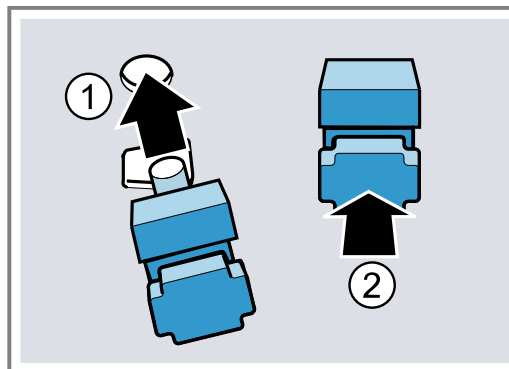
#### **Merk:**

Holderne er forskjellige foran og bak.

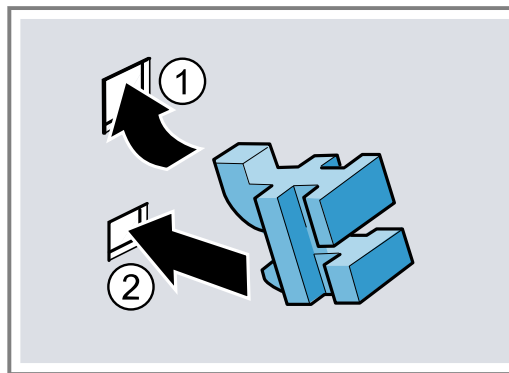


1. Trø kroken øverst på de fremre holderne inn i det runde hullet, og still holderne litt på skrå ①.

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



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

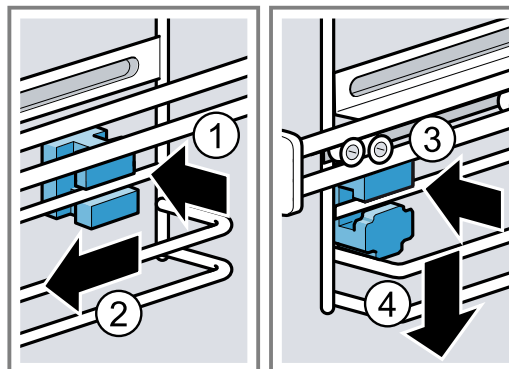


### 21.3 Sette inn stigen

#### **Merknader**

- Stigen passer enten på høyre eller venstre side.
- Pass på at de to uttrekksskinnene kan trekkes ut forover.

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



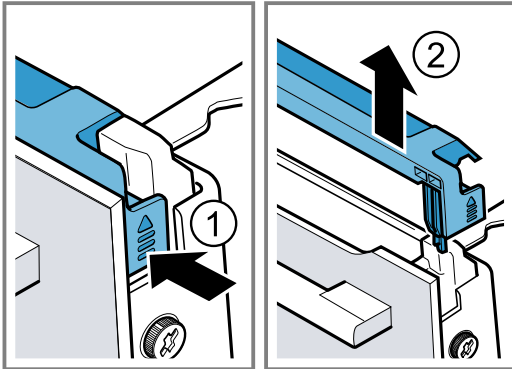
## 22 Apparatdør

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

### 22.1 Ta av dekselet på døren

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

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



### 22.2 Demontere glassrutene

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

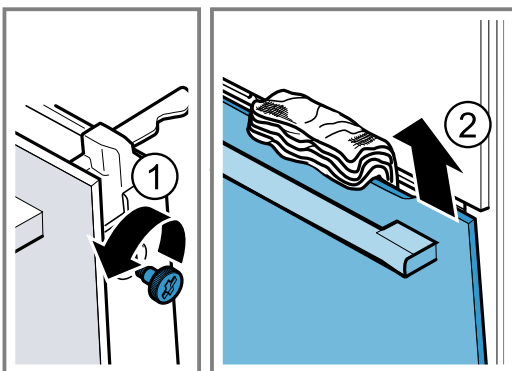
- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

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

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

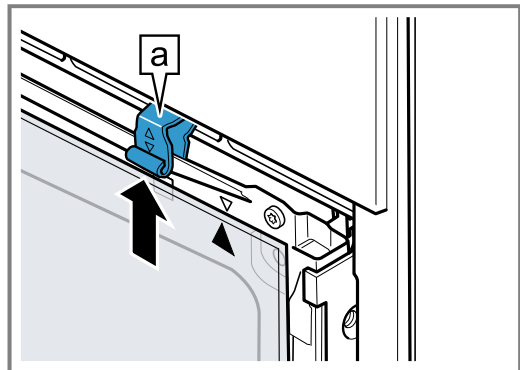
**Forutsetning:** Dørdekselet er tatt av.

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



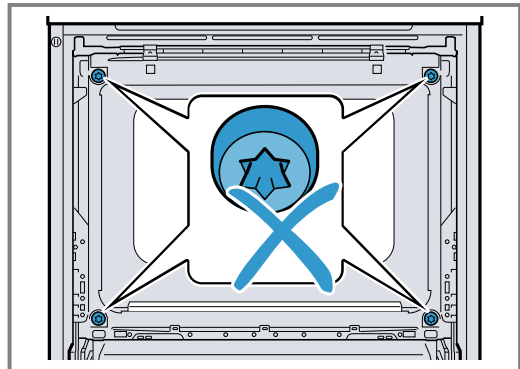
3. Lukk ovnsdøren.
4. Dra frontruten opp og ut.
5. Legg frontruten med håndtaket ned på et jevnt underlag.

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



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

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



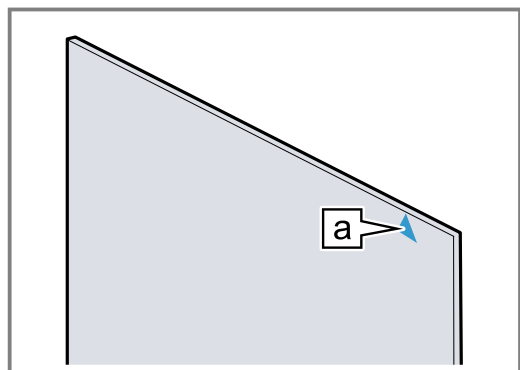
### 22.3 Sette inn glassrutene

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

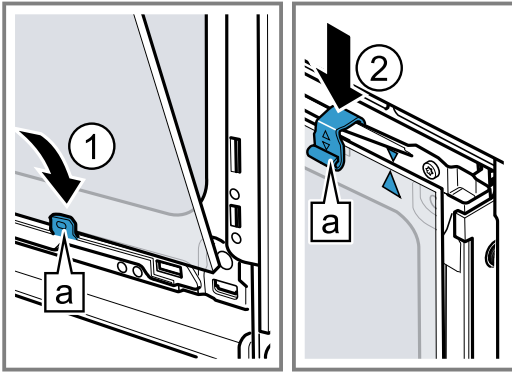
- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.
- ▶ Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.
- ▶ Bruk vernehansker.

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

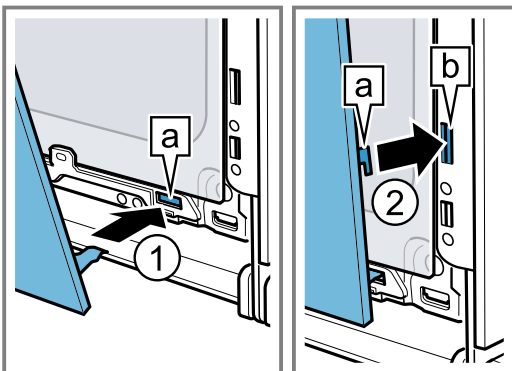


2. Sett mellomruten inn i holderen [a] ① og trykk øverst på den og hold den fast.

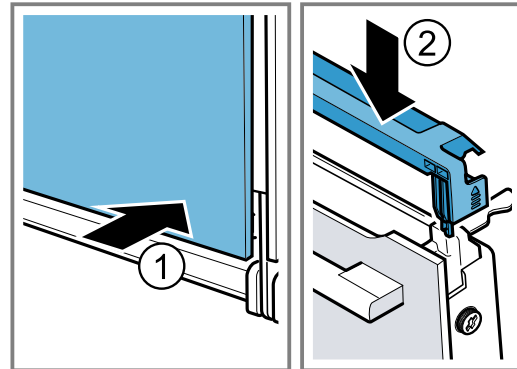
3. Trykk venstre og høyre holder [a] nedover inntil mellomruten er klemt fast [2].



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



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



10. Lukk ovnsdøren.

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

## 23 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.

### 23.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Sikringen er defekt. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet.
	Svikt på strømforsyningen. ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
	Elektronikkfeil 1. Koble apparatet midlertidig fra strømmettet ved å slå av sikringen. 2. Tilbakestill grunninnstillingene til fabrikkinnstillinger. → "Grunninnstillingene", Side 22

Feil	Årsak og feilsøking
Displayet viser "Sprache Deutsch" (tysk).	Svikt på strømforsyningen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utfør innstillingene for første gangs bruk. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Språk</li> <li>– Klokkeslett</li> </ul> </li> </ul>
Apparatet starter ikke, eller det avbrytes.	Ulike årsaker er mulige. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller den informasjonen som vises i displayet. → "Vise informasjon", Side 14</li> </ul> <p>Funksjonsfeil</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ta kontakt med kundeservice. → "Kundeservice", Side 31</li> </ul>
Apparatet varmer ikke.	Demomodus er aktivert i grunninnstillingene, i displayet vises  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koble apparatet fra strømmettet et kort øyeblikk ved å slå sikringen i sikringsskapet av og på igjen.</li> <li>2. Deaktiver demomodus innen 3 minutter i → "Grunninnstillingene", Side 22.</li> </ol>
Klokkeslettet vises ikke når apparatet er slått av.	Svikt på strømforsyningen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Åpne og lukk apparatdøren én gang når det har vært et strøbrudd.</li> <li>✓ Apparatet foretar en selvtest og er klart til bruk.</li> </ul>
Ovnsdøren kan ikke åpnes.	Grunninnstillingen er endret. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Endre grunninnstillingen til klokkevisning. → "Grunninnstillingene", Side 22</li> </ul>
Barnesikringen låser apparatdøren.	Rengjøringsfunksjonen låser apparatdøren, og i displayet lyser  <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ La apparatet avkjøles inntil  slukner i displayet. → "Rengjøringsfunksjon Pyrolyse", Side 25</li> </ul>
Betjeningsringen har falt ut av lageret i betjeningspanelet.	Barnesikringen låser apparatdøren. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktiver barnesikringen med knappen . → "Barnesikring", Side 21</li> <li>Du kan slå av sikringen i grunninnstillinger. → "Grunninnstillingene", Side 22</li> </ul>
Betjeningsringen er tung å vri på.	Betjeningsringen er blitt løsnet. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legg rengjøringsringen i lageret i betjeningspanelet.</li> <li>2. Trykk betjeningsringen på plass i lageret, slik at den går i inngrep og lar seg vri sikkert.</li> </ol>
Betjeningsringen er tung å vri på.	Det er smuss under betjeningsringen. Betjeningsringen kan tas av. <b>Merk:</b> Ikke ta av betjeningsringen for ofte, slik at lageret holder seg stabilt. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Du løsner betjeningsringen ved å trykke på betjeningsringens ytre rand.</li> <li>✓ Betjeningsringen skråstilles slik at den blir lettere å gripe.</li> <li>2. Ta betjeningsringen ut av lageret.</li> <li>3. Rengjør betjeningsringen og lageret med såpevann og en klut. Tørk av med en myk klut. Ikke bruk skarpe gjenstander eller skuremidler. Ikke la rengjøringsringen bløtlegges. Ikke rengjør betjeningsringen i oppvaskmaskin.</li> </ol>
Ved bruk av kun mikrobølgefunksjonen blir ovnsrommet varmt.	Tørkefunksjonen er aktivert. For å unngå kondensat ved bruk av kun mikrobølgefunksjonen slår apparatet automatisk på overvarme i tillegg på trinnene 600 W og maks. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dette. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Du kan endre grunninnstillingen av tørkefunksjonen ved bruk av mikrobølgefunksjonen. → "Grunninnstillingene", Side 22</li> <li>- Se informasjon om mikrobølgefunksjonen. → "Mikrobølge", Side 15</li> </ul>
Ovnsrombelysningen fungerer ikke.	LED-lampen er defekt. <b>Merk:</b> Ikke fjern glassdekslet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ta kontakt med kundeservice. → "Kundeservice", Side 31</li> </ul>

Feil	Årsak og feilsøking
Maksimal varighet for steking er nådd.	<p>For å unngå utilsiktet kontinuerlig drift vil apparatet automatisk slutte å varme etter noen timer dersom innstillingene er uendret. Det vises en melding i displayet.</p> <p>Tidspunktet for når den maksimale steketiden nås, er avhengig av de aktuelle innstillingene for driftstypen.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Du fortsetter stekingen ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt eller vri på betjeningsringen.</li> <li>2. Slå av apparatet med  når du ikke bruker det.</li> </ol> <p><b>Tips:</b> For å unngå at apparatet utilsiktet slår seg av, kan du stille inn en varighet. → "Stille inn varighet", Side 15</p>
Det vises en melding med "D" eller "E" i displayet, f.eks. D0111 eller E0111.	<p>Elektronikken har registrert en feil.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå apparatet av og på igjen.</li> <li>✓ Hvis feilen bare forelå én gang, forsvinner meldingen.</li> <li>2. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → "Kundeservice", Side 31</li> </ol>
Tilberedningsresultatet er ikke tilfredsstillende.	<p>Innstillingene var ikke de rette.</p> <p>Innstillingsverdiene, f.eks. temperatur eller varighet, avhenger av oppskrift, mengde og matvare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Still inn lavere eller høyere verdier neste gang.</li> </ul> <p><b>Tips:</b> På vår hjemmeside <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a> finner du mye informasjon om tilberedning og passende innstillingsverdier.</p>

## 24 Avfallsbehandling

### 24.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.  
Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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

## 25 Kundeservice

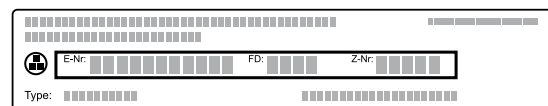
Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

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

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

### 25.1 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.

## 26 Slik gjør du det

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

### 26.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Vær alltid obs på disse opplysningene når du tilbereder mat.

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

### 26.2 Tilberedningsanvisninger for steking

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

#### OBS!

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

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

#### Innsetningshøyder

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

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

Steking i flere høyder	Høyde
2 høyder	
▪ Universalpanne	3
▪ Stekebrett	1
2 høyder	
▪ 2 rister med former på	3
	1
3 høyder	
▪ Stekebrett	5
▪ Universalpanne	3
▪ Stekebrett	1
4 høyder	
▪ 4 rister med bakepapir	5
	3
	2
	1

Bruk varmetypen 4D varmluft.

#### Merknader

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

### 26.3 Tilberedningsanvisninger for steking, surring og grilling

- Innstillingsanbefalingene gjelder varer med kjøleskapstemperatur samt ufylt, stekeferdig fjærkre.
- Legg fjærkre med brystsiden eller skinnsiden ned i kokekaret.
- Snu steken, grillvarene eller den hele fisken etter ca. ½ til ⅔ av den angitte tiden.
- Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Se viktige opplysninger om riktig fremgangsmåte. → Side 18

#### Steking på rist

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

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

#### Steking i kokekar

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

#### Generelt om steking i kokekar

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

#### Steking i åpent kokekar

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

#### Steking i lukket kokekar

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

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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

#### Grilling

Grill retter som skal være sprø.

**OBS!**

Syreholdige matvarer kan skade risten.

- ▶ Syreholdige matvarer som frukt og grillvarer som er marinert i syreholdig marinade, må ikke legges rett på risten.
- Grill stykker som er like i tykkelse og vekt. Da brukes grillstykkene jevnt og holder seg saftige.
- Legg grillstykkene rett på risten.
- For å samle opp dryppende væske kan du sette inn universalpannen minst én høyde under risten.

**Merknader**

- Grillelementet slår seg hele tiden av og på. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilket grilltrinn som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

**Merknad for nikkelallergikere**

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

**26.4 Tilberedning med mikrobølgefunksjon**

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

**Generelt**

- Ved tilberedning med mikrobølgefunksjonen vil tilberedningstiden rette seg etter totalvekten. Dersom du vil tilberede en annen mengde enn den som er oppgitt, er følgende tommelfingerregel til hjelp: **Dobbelt mengde krever bortimot dobbelt så lang tilberedningstid.**
- Maten avgir varme til kokekaret. Serviset kan bli svært varmt.

**26.7 Utvalg av retter**

Innstillingsanbefalinger for tallrike retter sortert etter matvarekategori.

**Innstillingsanbefalinger for diverse retter**

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 10	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Formkake, enkel	Kransform eller Brødform	2		160 - 180	90	30 - 40
Formkake, 2 høyder	Kransform eller Brødform	3+1		140 - 150	-	60 - 80
Formkake, fin	Brødform	2		150 - 170	-	60 - 80
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2		150 - 170	-	65 - 85
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2		<b>1.</b> 160 - 180 <b>2.</b> 100	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 0	<b>1.</b> 30 - 40 <b>2.</b> 20

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

<sup>2</sup> Rør om i retten 1–2 ganger innimellom.

- I bruksanvisningens hoveddel finner du informasjon om hvordan du stiller inn mikrobølgefunksjonen og mikrokombi.
  - → "Mikrokombi", Side 17
  - → "Mikrobølge", Side 15

**Steking eller smørdamping med mikrobølgefunksjon**

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

**26.5 Tilberedning av dypfryste produkter**

- Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse.
- Fjern is.
- Dypfryste produkter er delvis ujevnt forstekt. Den ujevne brunfargen består også etter steking.

**26.6 Tilberedning av ferdigretter**

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

no Slik gjør du det

Ret	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 10	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 <sup>1</sup>	-	30 - 50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3		160 - 180	-	55 - 75
Kake av gjærdeig med saftig fyll	Universalpanne	3		180 - 200	-	30 - 40
Rullekake	Stekebrett	3		180 - 190 <sup>1</sup>	-	15 - 20
Muffins	Muffinsbrett	3		170 - 190	-	15 - 20
Gjærbakst	Stekebrett	3		160 - 180	-	25 - 40
Småkaker	Stekebrett	3		140 - 160	-	15 - 30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Småkaker, 3 høyder	1x Universalpanne + 2x Stekebrett	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Brød, uten form, 750 g	Universalpanne eller Brødform	2		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 25 - 35
Brød, uten form, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	2		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50
Brød, uten form, 1500 g	Brødform	2		200 - 210	-	35 - 45
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		250 - 270	-	20 - 25
Rundstykker, ferske	Stekebrett	3		180 - 200	-	20 - 30
Pizza, fersk – på stekebrett	Stekebrett	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, fersk – på stekebrett, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, fersk, tynn bunn, i pizzaform	Pizzabrett	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Terteform  , Svart stekebrett	3		190 - 210	-	30 - 40
Paikake	Universalpanne	3		260 - 280 <sup>1</sup>	-	10 - 15
Grateng, pikant, kokte ingredienser	Gratengform	2		200 - 220	-	30 - 50
Grateng, pikant, kokte ingredienser	Gratengform	2		150 - 170	360	20 - 30
Lasagne, frossen, 400 g	Åpent kokekar	2		200 - 210	180	20 - 25
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		160 - 190	-	50 - 70
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		170 - 190	360	20 - 25
Kylling, 1 kg, uten fyll	Rist	2		200 - 220	-	60 - 70
Kylling, 1 kg, uten fyll	Kokekar med lokk	2		230 - 250	360	25 - 35
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		220 - 230	-	30 - 35

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

<sup>2</sup> Rør om i retten 1–2 ganger innimellom.

Retten	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 10	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Kyllingstykker, 4 stk. à 250 g	Åpent kokekar	2		190 - 210	360	20 - 30
Gås , uten fyll, 3 kg	Rist	2		160 - 180	-	120 - 150
Gås , uten fyll, 3 kg	Rist	2		170 - 190	180	80 - 90
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180 - 190	-	110 - 130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		220 - 240	360	55 - 65
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		190 - 200	-	120 - 140
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210 - 220	-	40 - 50
Oksefilet, medium, 1 kg	Kokekar med lokk	2		240 - 260	90	30 - 40
Grytestek av okse, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		200 - 220	-	130 - 160
Grytestek av okse, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		200 - 220	-	140 - 160
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Rist	2		220 - 230	-	60 - 70
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		240 - 260	180	30 - 40
Burger, 3–4 cm høy	Rist	4		3	-	25 - 30
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170 - 190	-	50 - 80
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		240 - 260	<b>1.</b> 360 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 30 <b>2.</b> 35 - 40
Kjøttpudding, 1 kg + 20 ml vann	Åpent kokekar	2		170 - 190	360	30 - 40
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	3		2	90	15 - 20
Grønnsaker, ferske, 250 g	Kokekar med lokk	2		-	600	6 - 10 <sup>2</sup>
Bakte poteter, delt i to, 1 kg	Universalpanne	3		200 - 220	360	15 - 20
Skrelte poteter, delt i fire, 500 g	Kokekar med lokk	2		-	600	12 - 15 <sup>2</sup>
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vann	Kokekar med lokk	2		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 7 - 9 <b>2.</b> 13 - 16
Hirse, hel, 250 g + 600 ml vann	Kokekar med lokk	2		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 8 - 10 <b>2.</b> 5 - 10
Polenta eller maisgrøt, 125 g + 500 ml vann	Kokekar med lokk	2		-	600	6 - 8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

<sup>2</sup> Rør om i retten 1–2 ganger innimellom.

## Dessert

### Tilberede popkorn med mikrobølgefunksjonen

#### ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Emballasje som er lufttett, kan sprekke.

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

1. Bruk et ildfast, flatt kokekar av glass som tåler varme, f.eks. lokket på en gratengform. Ikke bruk porselen eller dype tallerkener.
2. Legg popkornposen på kokekaret som beskrevet på forpakningen.
3. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
4. Alt etter produkt og mengde kan det være nødvendig å tilpasse tiden.

no Slik gjør du det

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

#### Tilberede yoghurt

1. Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet.

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

#### Innstillingsanbefalinger for desserter og kompotter

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

<sup>1</sup> Rør om i retten 1–2 ganger innimellom.

<sup>2</sup> Legg den lukkede posen i kokekaret.

## 26.8 Spesielle tilberedningstyper og andre former for bruk

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

### Langtidssteking

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

### Langtidssteking av fjærkre eller kjøtt

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

#### Innstillingsanbefalinger for langtidssteking

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Brunings- tid i min.	Varmetype → Side 10	Temperatur i °C	Varighet i min
Andebryst, rosa, á 300 g	Åpent kokekar	2	6 - 8		90 <sup>1</sup>	45 - 60
Svinefilet, hel	Åpent kokekar	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	45 - 70
Oksefilet, 1 kg	Åpent kokekar	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	90 - 120
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 50
Benfrie ytrefileter av lam, á 200 g pr. stk.	Åpent kokekar	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 45

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

**Forutsetning:** Ovnrommet er kaldt.

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

## Opptining











Bruk apparatet til å tine opp dypfrysede matvarer.

### Tilberedningsanvisninger for opptining

- Med driftstypen "Mikrobølge" kan du tine opp dypfrysede varer som frukt, grønnsaker, fjærkre, kjøtt, fisk og bakverk.
- Ta matvarene som skal tines, ut av emballasjen.
- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter med frysetemperatur (-18 °C).

- Opptining er ofte mer vellykket hvis det gjøres i flere trinn. Trinnene er beskrevet under hverandre i innstillingsanbefalingene.
- Rør om eller snu varene 1-2 ganger innimellom. Store stykker bør snus flere ganger. Del opp varene innimellom. Stykker som allerede er tint opp, skal tas ut av ovnsrommet.
- La den tinte maten hvile i det avslåtte apparatet i 10 til 30 minutter slik at temperaturen fordeler seg jevnt.

### Innstillingsanbefalinger for tining

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

<sup>1</sup> Snu retten etter 1/2 av tiden.

## Oppvarming med mikrobølgefunksjon

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

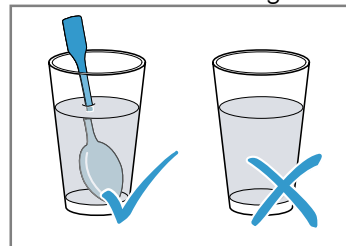
### Tilberedningsanvisninger for oppvarming med mikrobølgefunksjon

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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













no Slik gjør du det

### 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.

### Innstillingsanbefalinger for varming med mikrobølgefunksjon

Retten	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 10	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Varme opp drikke, 200 ml	Åpent kokekar	2		-	900	1 - 3 <sup>1</sup>
Oppvarming av babynæring, f.eks. tåteflasker, 150 ml	Åpent kokekar	2		-	360	1 - 3 <sup>1</sup>
Grønnsaker, kjølevare, 250 g	Kokekar med lokk	2		-	600	3 - 8
Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris Kjølevare	Kokekar med lokk	2		-	600	5 - 10
Suppe, gryterett, 400 ml Kjølevare	Kokekar med lokk	2		-	600	5 - 7 <sup>1</sup>
Tallerkenrett, 1 porsjon Kjølevare	Kokekar med lokk	2		-	600	4 - 8
Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potetgrateng	Åpent kokekar	2		180 - 200	180	20 - 25
Tilbehør, 500 g, f.eks. pasta, potetballer, poteter, ris Frysevarer	Kokekar med lokk	2		-	600	7 - 15
Suppe, gryterett, 200 ml Frysevarer	Kokekar med lokk	2		-	600	6 - 8 <sup>1</sup>
Tallerkenrett, 1 porsjon Frysevarer	Kokekar med lokk	2		-	600	11 - 15

<sup>1</sup> Rør godt om i retten.

### Varmholding

#### Tilberedningsanvisninger for varmholding

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

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

## 26.9 Testretter

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

### Baking

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

- Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:
  - Stekebrett: høyde 5
  - Universalpanne: høyde 3
  - Stekebrett: høyde 1
- Sukkerbrød
  - Når du baker i 2 høyder, skal springformene være forskjøvet i forhold til hverandre på risten.

### Innstillingsanbefalinger for baking

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 10	Temperatur i °C	Varighet i min
Sprøytebakst	Stekerbrett	3		140 - 150 <sup>1</sup>	25 - 40
Sprøytebakst	Stekerbrett	3		140 - 150 <sup>1</sup>	25 - 40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekerbrett	3+1		140 - 150 <sup>1</sup>	30 - 40
Sprøytebakst, 3 høyder	2x Stekerbrett + 1x Universalpanne	5+3+1		130 - 140 <sup>1</sup>	35 - 55
Småbakst	Stekerbrett	3		160 <sup>1</sup>	20 - 30
Småbakst	Stekerbrett	3		150 <sup>1</sup>	25 - 35
Småbakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekerbrett	3+1		150 <sup>1</sup>	25 - 35
Småbakst, 3 høyder	2x Stekerbrett + 1x Universalpanne	5+3+1		140 <sup>1</sup>	35 - 45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 <sup>2</sup>	25 - 35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 <sup>2</sup>	25 - 35
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1		150 - 170 <sup>2</sup>	30 - 50

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

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

### Innstillingsanbefalinger for grilling

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 10	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Riste toast	Rist	5		3 <sup>1</sup>	3 - 5

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

### Tilberedning med mikrobølgefunksjon

- Dersom du bruker risten, skal du skyve inn risten med innpregingen **Microwave** mot ovnsdøren og krumningen ned.
- Slå av tørkefunksjonen i grunninnstillinger for å teste med ren mikrobølgebruk. → Side 22

### Innstillingsanbefalinger for tining med mikrobølgefunksjon

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

**Innstillingsanbefalinger for tilberedning med mikrobølgefunksjon**

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 10	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Eggedosis	Åpent kokekar	2		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Sukkerbrød	Åpent kokekar	2		600	7 - 9
Kjøttpudding	Åpent kokekar	2		600	22 - 27

**Innstillingsanbefalinger for tilberedning kombinert med mikrobølgefunksjon**

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 10	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Potetgrateng	Åpent kokekar	2		170 - 190	360	25 - 30
Kake	Åpent kokekar	2		180 - 200	180	18 - 23
Kylling	Rist	2		200 - 220	360	25 - 35 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Snu retten etter 2/3 av tiden.

## 27 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.

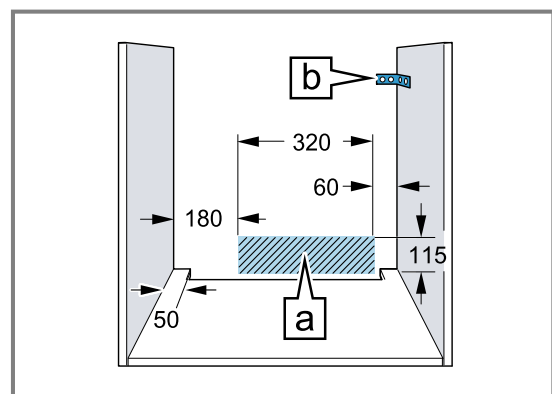


### 27.1 Generelle monteringsanvisninger

Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

- Innbyggingsskapet skal ikke ha noen bakvegg bak apparatet. Mellom veggen og skapbunnen eller bakveggen i skapet over må det være en avstand på minst 35 mm.
- Ventilasjonsslisser og innsugningsåpninger må ikke tildekkes.
- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- Ikke hold i dørhåndtaket ved transport eller installasjon av apparatet.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Følg veiledningen ved montering av tilbehør.
- Innbyggingsskapet må tåle opptil 95 °C, tilgrensende skapfronter opptil 70 °C.

- Apparatet må ikke monteres bak en pyntedør eller skapdør. Det er fare for overoppheting.
- Fullfør utskjæringene i skapet før apparatet settes inn. Fjern spon. Elektriske komponenter kan fungere dårligere.
- Vegguttak for apparatet må ligge innenfor den skraverte flaten eller utenfor innbyggingsområdet. Kjøkkenelementer som ikke er festet, må festes til veggen med et vanlig vinkeljern .



- Bruk vernehansker for å unngå kuttskader. Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.
- Mål i figurene i mm.

**⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!**

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

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

**⚠ ADVARSEL – Brannfare!**

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

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

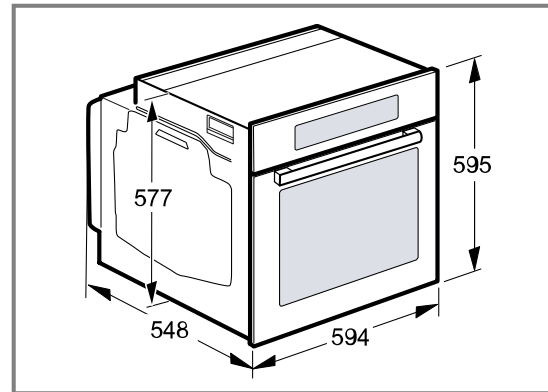
**OBS!**

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

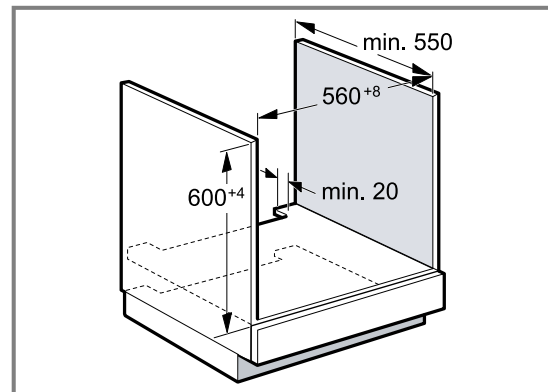
- ▶ Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes.

**27.2 Apparatets mål**

Her finner du målene for apparatet

**27.3 Innbygging under benkeplate**

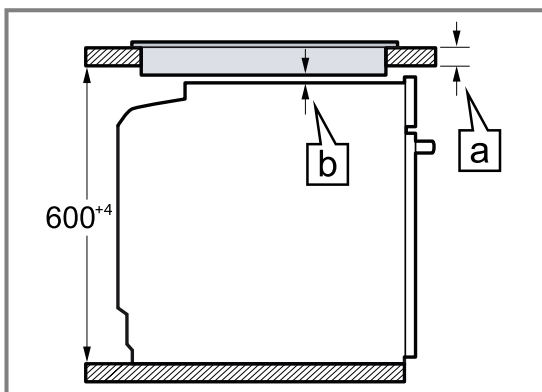
Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved montering under benkeplate.



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

**27.4 Innbygging under platetopp**

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

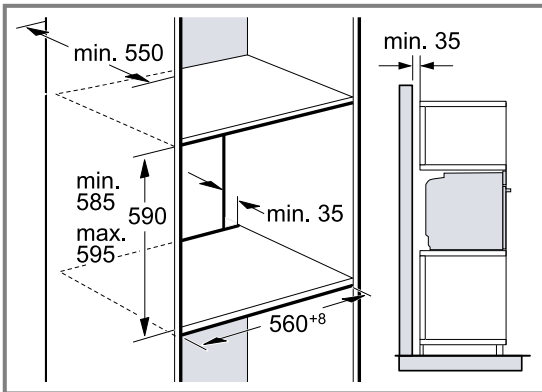


På grunn av den nødvendige minsteavstanden **[a]** blir minstetykkelsen på benkeplaten **[a]**.

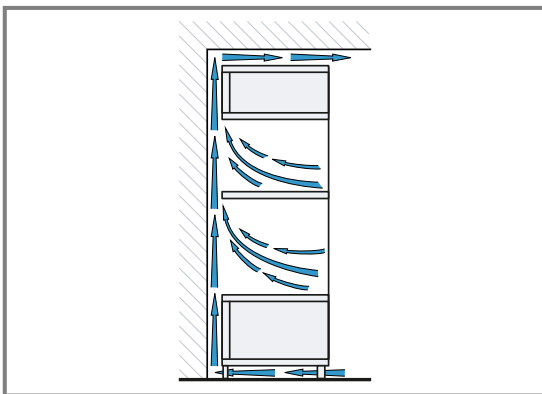
Platetopptype	a tradisjonell montering i mm	a planomontering i mm	b i mm
Induksjonstopp	37	38	5
Induksjonstopp med heldekkende flate	47	48	5
Gasstopp	27	38	5
Elektrisk platetopp	27	30	2

## 27.5 Innbygging i høyskap

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



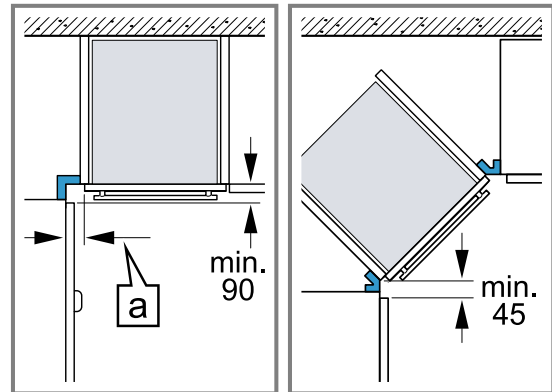
- For at apparatet skal kunne luftes, må mellomplattene ha en utskåret ventilasjonsåpning.
- For å sikre tilstrekkelig ventilasjon for apparatet trengs det en lufteåpning på minst 200 cm<sup>2</sup> i sokkelområdet. Beskjær sokkeldekselet eller monter et ventilasjonsgitter. Pass på at luftutskiftningen er sikret i henhold til skissen.



- Når høyskapet har en bakvegg i tillegg til elementbakveggene, må denne fjernes.
- Apparater må bygges inn slik at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

## 27.6 Innbygging i hjørne

Vær obs på installasjonsmålene og installasjonsanvisningene ved innbygging i hjørne.



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

## 27.7 Elektrisk tilkobling

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

- Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse I og må bare kobles til en jordet stikkontakt.
- Apparatet må sikres i henhold til opplysningene på typeskiltet og lokale forskrifter.
- Apparatet må være spenningsfritt under alle monteringsarbeider.
- Apparatet skal kun kobles til med den medfølgende strømledningen.
- Strømledningen må kobles til på baksiden av apparatet inntil du hører en klukkelyd. En strømledning på 3 m fås kjøpt hos kundeservice.
- Tilkoblingsledningen må kun erstattes av en originalledning. Den fås kjøpt hos kundeservice.
- Monteringen må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

### Elektrisk tilkobling av apparat med jordet støpsel

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

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

## Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpsel

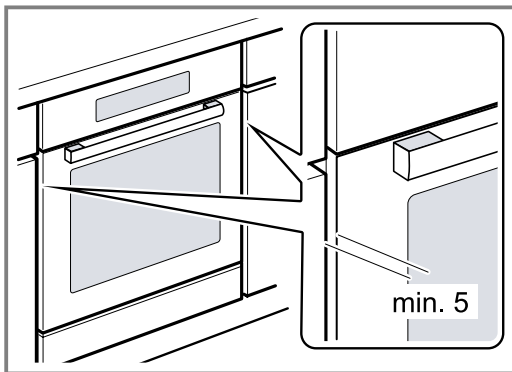
**Merk:** Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

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

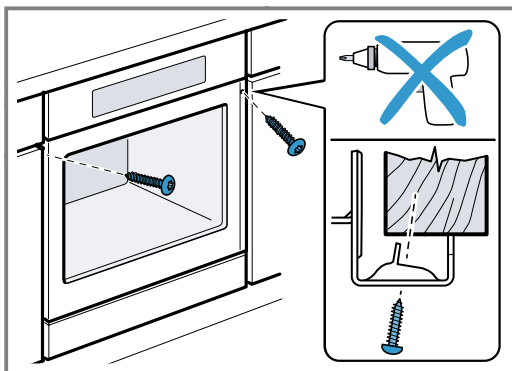
1. Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleleder") i stikkkontakten.  
Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
2. Tilkoblingen må utføres iht. tilkoblingsskissen.  
Spennings: Se typeskilt.
3. Lederne i strømledningen må tilkobles i samsvar med fargekodingen:
  - grønn-gul = PE-leder ⊕
  - blå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

## 27.8 Montere apparatet

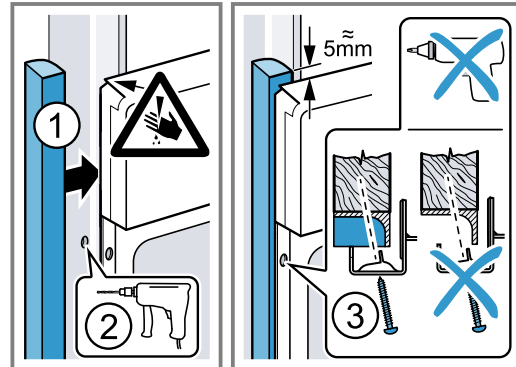
1. Skyv apparatet helt inn og sentrer det.



2. Skru fast apparatet.



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



**Merk:** Glipen mellom arbeidsplate og apparat må ikke lukkes av lister e.l.

Det må ikke monteres varmelister på sideveggene i innbyggingsskapet.

## 27.9 Demontere apparatet

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



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001749792** (020504)

no