

SIEMENS

HB.13FB..

Innebygd stekeovn



NO Bruksanvisning og installasjonsveiledning



For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	4
3	Miljøvern og innsparing.....	4
4	Bli kjent med.....	6
5	Før første gangs bruk.....	8
6	Grunnleggende betjening.....	9
7	Hurtigoppvarming.....	9
8	Tidsfunksjoner.....	9
9	Barnesikring.....	11
10	Rengjøring og pleie.....	11
11	Stiger.....	13
12	Apparatdør.....	13
13	Utbedring av feil.....	16
14	Transport og kassering.....	17
15	Kundeservice.....	17
16	Slik gjør du det.....	18
17	MONTERINGSVEILEDNING.....	21

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

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

1.2 Korrekt bruk

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

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

Apparatet må kun brukes:

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

Ikke bruk apparatet:

- med eksternt tidsur eller fjernkontroll.

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.

ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

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

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

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

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

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

Overoppheting av apparatet kan forårsake brann.

- ▶ Apparatet må aldri monteres bak en pynte- eller skapdør.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
 - ▶ Barn under 8 år må holdes unna.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme.
- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

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

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

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

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

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

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

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

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Et sammenstøt med den åpne apparatdøren kan føre til skader.

- ▶ Apparatdøren skal være lukket under og etter bruk.

Apparatet og dets berørbare deler kan ha skarpe kanter.

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

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

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

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ 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 17

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

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

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

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

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

1.5 Halogenlampe

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

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

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.

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, kan den bli skadet.

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

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:

I standby-modus bruker apparatet:

- maks. 1 W ved apparater med klokkevisning i displayet
- maks. 0,5 W ved apparater uten klokkevisning i displayet

4 Bli kjent med

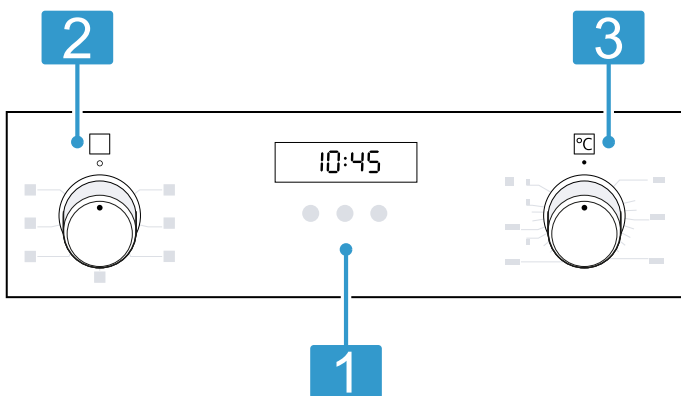
4.1 Betjeningsfelt

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

Betjeningselementer

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

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



1 Knapper og display

Knappene er flater som reagerer på berøring. Når du skal velge en funksjon, trykker du lett på det aktuelle feltet.

Displayet viser symboler for aktive funksjoner samt tidsfunksjonene.

→ "Knapper og display", Side 6

2 Driftsmodusbryter

Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetype og andre funksjoner.

Du kan vri funksjonsvelgeren ut av nullstilling \circ og vri den til høyre eller venstre.

Alt etter modell er apparatet utstyrt med pop-out-funksjonsvelger. Trykk på funksjonsvelgeren i nullstilling \circ for å la den gå i lås eller ut av lås.

→ "Varmetyper og funksjoner", Side 6

3 Temperaturvelger

Med temperaturvelgeren stiller du inn temperatur for varmetypen og velger innstillinger for ytterligere funksjoner.

Fra nullstilling \bullet kan temperaturvelgeren kun vris mot høyre helt til stopp, og ikke videre.

Alt etter modell er apparatet utstyrt med pop-out-temperaturvelger. Trykk på temperaturvelgeren i nullstilling \bullet for å la den gå i lås eller ut av lås.

→ "Temperatur og innstillingstrinn", Side 7

Knapper og display

Med knappene kan du stille inn diverse funksjoner for apparatet. Du ser innstillingene i displayet.



Når en funksjon er aktiv, lyser det aktuelle symbolet i displayet. \odot lyser kun når du endrer klokkeslett.

Symbol	Funksjon	Bruk
\odot	Tidsur	Stille inn tidsuret.
$\odot \rightleftarrows$	Barnesikring	Aktivere og deaktivere barnesikring.
$\odot \rightleftarrows$	Tidsfunksjoner	Du kan velge klokkeslett $\odot \rightleftarrows$, varighet \rightarrow og slutt \rightarrow . Velg de enkelte tidsfunksjonene ved å trykke flere ganger på $\odot \rightleftarrows$.
—	Minus	Reduserer innstillingsverdiene.
+	Pluss	Øke innstillingsverdiene.

Varmetyper og funksjoner



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

Symbol	Varmetype	Bruk og funksjonsmåte
\odot	3D-varmluft	Baking eller steking på ett eller flere nivåer. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
\odot	Skånsom varmluft	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. Velg en temperatur på mellom 120 °C og 230 °C. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i varmluftmodus og energieffektklasse.
\square	Grill, stor flate	Grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød. Gratinering av retter. Hele flaten under grillelementet blir varm.

Symbol	Varmetype	Bruk og funksjonsmåte
	Omluftsgrilling	Steking av fjærkre, hele fisker eller større kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
	Over-/undervarme	Tradisjonell baking eller steking på ett nivå. Denne varmetypen er spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.

Andre funksjoner

Her finner du en oversikt over flere funksjoner i apparatet.

Symbol	Funksjon	Bruk
	Hurtigoppvarming	Rask forvarming av ovnsrommet uten tilbehør. → "Hurtigoppvarming", Side 9
	Stekeovnslampe	Slå på lyset i ovnsrommet uten varme. → "Belysning", Side 7

Temperatur og innstillingstrinn


Det finnes diverse innstillinger til varmetypene og funksjonene.

Merk: Når det er stilt inn temperaturer over 250 °C, vil apparatet senke temperaturen til ca. 240 °C etter ca. 10 minutter. Dersom apparatet ditt har varmetypen over-/undervarme eller undervarme, skjer ikke temperatursenkningen der.

Symbol	Funksjon	Bruk
●	Nullstilling	Apparatet blir ikke varmet opp.
50 - 275	Innstillingsområde for temperatur	Innstilling av ovnstemperatur i °C.
1, 2, 3 eller I, II, III	Grilltrinn	Alt etter apparattype stiller du inn grilltrinn for grill for stor flate og liten flate. 1 = svak 2 = middels 3 = sterk

Oppvarmingsindikator

Apparatet viser deg at det varmes opp.

Når apparatet varmes opp, lyser  i displayet. I varmepausene slukner symbolet.

Ved forvarming er det optimale tidspunktet for å sette inn maten når symbolet slukner for første gang.

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

4.2 Ovnsrom

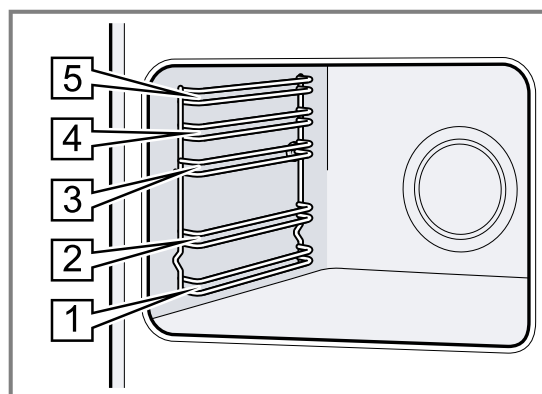
Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

Stiger

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

Ovnsrommet har 5 innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

Du kan ta ut stigerne, f.eks. ved rengjøring.
→ "Stiger", Side 13



Belysning

Stekeovnslampe lyser opp ovnsrommet.

For de fleste varmetypene og funksjonene er lyset på under bruk. Når du avslutter steking med funksjonsvelgeren, slås lyset av.

Ved å sette funksjonsvelgeren i stillingen stekeovnslampe kan du slå på lampen uten varme.

Apparatdør

Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet er i bruk, fortsetter apparatet å gå.

Kjølevifte

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

OBS!

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

- ▶ Hold lufteåpningene frie.

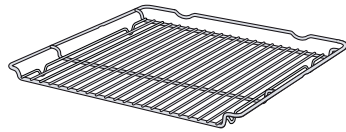
4.3 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

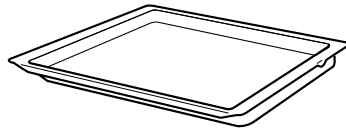
Merk: Tilbehøret kan bli deformert av hete. En slik deformasjon påvirker ikke funksjonsdyktigheten. Deformasjonen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

Tilbehør

Rist



Universalpanne



Bruk

- Stekeformer
 - Gratengformer
 - Kokekar
 - Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker
 - Dypfryste retter
-
- Saftige kaker
 - Småkaker
 - Brød
 - Store steker
 - Dypfryste retter
 - Samle opp dryppende væske, f.eks. fett ved grilling på risten.

Bruk av tilbehør

Sett tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet. Bare slik kan du trekke ut tilbehøret ca. halvveis uten at det tipper.

1. Skyv alltid tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i innsettingshøyden.

Grillrist	Sett inn grillristen med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen ~ nedover.
Brett f.eks. universalpanne eller stekebrett	Sett inn brettet med skråkanten vendt mot apparatdekselet.

2. Skyv tilbehøret helt inn, slik at tilbehøret ikke berører apparatdøren.

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

Annet tilbehør

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

5 Før første gangs bruk

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

5.1 Første gangs bruk

Du må gjøre innstillinger for første gangs bruk før du kan begynne å bruke apparatet.

Still inn klokkeslett

Etter at apparatet er tilkoblet eller etter et strømbrydd blinker klokkeslettet i displayet. Klokkeslettet starter på "12:00". Still inn aktuelt klokkeslett.

Forutsetning: Funksjonsvelgeren må være i nullstilling ○.


1. Still inn klokkeslett med — eller +.
 2. Trykk på ⏸.
- ✓ Displayet viser det klokkeslettet som er stilt inn.

5.2 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

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

1. Tøm ovnsrommet for tilbehør og emballasjerester som isoporkuler.

2. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
3. Luft rommet mens apparatet varmes opp.
4. Still inn varmetype og temperatur.
→ "Grunnleggende betjening", Side 9


Varmetype	3D-varmluft 
Temperatur	Maksimum

Varighet	1 time
----------	--------


5. Slå av apparatet etter angitt varighet.
6. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
7. Rengjør glatte flater med såpevann og en oppvaskklut.
8. Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en oppvaskklut eller en myk børste.

6 Grunnleggende betjening

6.1 Slå på apparatet

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til en stilling utenom nullstilling .
- ✓ Apparatet er slått på.

6.2 Slå av apparatet

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til nullstilling .
- ✓ Apparatet er slått av.

6.3 Varmetyper og temperatur

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.
- ✓ Etter noen få sekunder begynner apparatet å varmes opp.

3. Slå av apparatet når retten er ferdig.

Tips

- I beskrivelsen av varmetypene finner du ut hvilken varmetype som egner seg best til rettene dine.
- På apparatet kan du stille inn varighet og sluttid for steking.
→ "Tidsfunksjoner", Side 9

Endre varmetype

Du kan endre varmetype når som helst.

- ▶ Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.

Endre temperatur

Du kan endre temperaturen når som helst.



- ▶ Still inn temperaturen med temperaturvelgeren.

7 Hurtigoppvarming

For å spare tid kan du forkorte oppvarmingstiden ved hjelp av hurtigoppvarming.


Hurtigoppvarming må kun brukes når temperaturen er stilt inn på over 100 °C.

Etter hurtigoppvarming bør du helst bruke følgende varmetyper:

- 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 

7.1 Stille inn hurtigoppvarming


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


1. Still inn hurtigoppvarming  med funksjonsvelgeren.
2. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.
- ✓ Etter noen sekunder starter hurtigoppvarmingen.
- ✓ Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, hører du et lyd-signal og oppvarmingsindikatoren slukner.
3. Still inn en egnet varmetype med funksjonsvelgeren.
4. Sett retten inn i ovnsrommet.




8 Tidsfunksjoner

Apparatet har diverse tidsfunksjoner som du kan styre tilberedningen med.

8.1 Oversikt over tidsfunksjonene

Du velger de forskjellige tidsfunksjonene med knappen .

Tidsfunksjon	Bruk
Tidsur 	Tidsuret kan stilles inn uavhengig av tilberedningen. Den har ingen innflytelse på apparatet.

Tidsfunksjon	Bruk
Varighet 	Dersom det er stilt inn en varighet for tilberedningen, vil apparatet automatisk slutte å varme når varigheten er utløpt.
Slutt 	Du kan stille inn varighet ved å angi et klokkeslett for når tilberedningen skal avsluttes. Apparatet starter automatisk slik at tilberedningen avsluttes til ønsket klokkeslett.
Klokkeslett 	Still inn klokkeslett.

8.2 Stille inn tidsur

Tidsuret går uavhengig av tilberedningen. Tidsuret kan stilles inn på opptil 23 timer og 59 minutter når apparatet er slått på og av. Tidsuret har et eget signal, slik at man kan høre om det er tidsuret eller varigheten som er utløpt.

Merk: Tidsuret og varigheten kan ikke telles ned samtidig. Dersom det allerede er stilt inn en varighet, går det ikke an å stille inn tidsuret.

1. Trykk på \ominus helt til \curvearrowright er markert i displayet.
2. Still inn tidsuret med knappen $-$ eller $+$.

Velg tast	Anbefalt verdi
$-$	5 minutter
$+$	10 minutter

I inntil 10 minutter kan tidsuret stilles inn i trinn på 30 sekunder. Deretter blir intervallene større jo høyere verdien er.

- ✓ Etter noen sekunder starter tidsuret, og tiden telles ned.
 - ✓ Når tiden er telt ned, avgis det et lydsignal og tidsuret står på null i displayet.
3. Når tidsuret er utløpt:
 - Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av tidsuret.

Endre tidsur

Tidsuret kan endres når som helst.

Forutsetning: \curvearrowright er markert i displayet.

- ▶ Endre tidsuret med knappen $-$ eller $+$.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet.

Avbryte tidsur

Tidsuret kan avbrytes når som helst.

Forutsetning: \curvearrowright er markert i displayet.

- ▶ Tilbakestill tidsuret til null med knappen $-$.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet, og \curvearrowright slukner.

8.3 Stille inn varighet

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

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

1. Trykk på \ominus helt til \rightarrow er markert i displayet.
2. Still inn varigheten med knappen $-$ eller $+$.

Tilleggsprogram	Anbefalt verdi
$-$	10 minutter
$+$	30 minutter

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

- ✓ Etter noen sekunder begynner apparatet å varmes opp, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når varigheten er telt ned, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
3. Når varigheten er telt ned:
 - Trykk på en vilkårlig knapp for å avslutte signalet før tiden.

- Trykk på knappen $+$ for å stille inn en ny varighet.
- Slå av apparatet når retten er ferdig.

Endre varighet

Varigheten kan endres når som helst.

Forutsetning: \rightarrow er markert i displayet.

- ▶ Endre varigheten med knappen $-$ eller $+$.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet.

Avbryte varighet

Varigheten kan avbrytes når som helst.

Forutsetning: \rightarrow er markert i displayet.

- ▶ Tilbakestill varigheten til null med knappen $-$.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet, og det fortsetter å varme uten varighet.

8.4 Stille inn sluttid

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

Merknader

- På varmetyper med grillfunksjon er ikke sluttiden innstillbar.
- 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 varmetype og en temperatur eller et trinn.
 - Det er stilt inn en varighet.
1. Trykk på \ominus helt til \rightarrow er markert i displayet.
 2. Trykk på knappen $-$ eller $+$.
 - ✓ I displayet vises beregnet sluttid.
 3. Forskyv sluttiden med knappen $-$ eller $+$.
 - ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet, og displayet viser den sluttiden som er stilt inn.
 - ✓ Når den beregnede starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned.
 - ✓ Når varigheten er telt ned, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
 4. Når varigheten er telt ned:
 - Trykk på en vilkårlig knapp for å avslutte signalet før tiden.
 - Trykk på knappen $+$ for å stille inn en ny varighet.
 - Slå av apparatet når retten er ferdig.

Endre sluttid

For at tilberedningsresultatet skal bli bra, kan du kun endre den innstilte sluttiden før tilberedningen har startet og varigheten har begynt å telles ned.

Forutsetning: \rightarrow er markert i displayet.

- ▶ Forskyv sluttiden med knappen $-$ eller $+$.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet.

Avbryte sluttid

Du kan når som helst slette den innstilte sluttiden.

Forutsetning: \rightarrow er markert i displayet.

- ▶ Tilbakestill sluttiden til nåværende klokkeslett pluss innstilt varighet med knappen —.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet, og apparatet begynner å varme. Tiden telles ned.

8.5 Still inn klokkeslett

Etter at apparatet er tilkoblet eller etter et strømbrydd blinker klokkeslettet i displayet. Klokkeslettet starter på "12:00". Still inn aktuelt klokkeslett.

Forutsetning: Funksjonsvelgeren må være i nullstilling ○.

1. Still inn klokkeslett med — eller +.
 2. Trykk på ○→.
- ✓ Displayet viser det klokkeslettet som er stilt inn.

9 Barnesikring

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

Merk: Etter strømbrydd er ikke barnesikringen lenger aktivert.

9.1 Aktivere og deaktivere barnesikring

Forutsetning: Funksjonsvelgeren må være i nullstilling ○.

- ▶ Du aktiverer barnesikringen ved å holde inne knappen ○→ inntil **SAFE** vises i displayet.
 - Du deaktiverer barnesikringen ved å holde inne knappen ○→ inntil **SAFE** slukner i displayet.

10 Rengjøring og pleie

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

10.1 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 flatene på apparatet.

- ▶ Ikke bruke aggressive eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.
- ▶ Ikke bruk spesialrengjøringsmidler mens apparatet fortsatt er varmt.

Dersom stekeovnsrens brukes i varmt ovnsrom, blir emaljen skadet.

- ▶ Ikke bruk stekeovnsrens i varmt ovnsrom.
- ▶ Fjern restene helt fra ovnsrommet og ovnsdøren før neste gangs oppvarming.

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 12

Apparat

Flate	Egnede rengjøringsmidler	Informasjoner
Rustfritt stål	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann ▪ Spesielle rensemidler for varme flater i rustfritt stål 	For å unngå korrosjon bør du umiddelbart fjerne kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker fra flater i rustfritt stål. Påfør rensemiddelet for rustfritt stål i et tynt lag.
Emalje, plast, lakkerte flater eller flater med silke-trykk F.eks. betjeningspanelet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Knapper	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.

Apparatdeksel

Område	Egnede rengjøringsmidler	Informasjoner
Glassruter	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann 	Ikke bruk glasskrape eller gryteskrubb i rustfritt stål. Tips: Ta ut glassrutene fra døren for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 13
Dørdeksel	<ul style="list-style-type: none"> Av rustfritt stål: Rensemiddel for rustfritt stål: Av plast: Varmt såpevann 	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Tips: Ta av dekkplaten på dekselet for å rengjøre grundig. → "Apparatdør", Side 13
Dørhåndtak	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann 	For at du skal unngå hardnakket smuss, må avkalkningsmiddel fjernes fra dørhåndtaket umiddelbart.
Dørtetning	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann 	Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.

Koketopp

Område	Egnede rengjøringsmidler	Informasjoner
Emaljerte flater	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann Eddikvann Stekeovnsrens 	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. La apparatdekslet være åpent for at koketoppen skal tørke ordentlig etter rengjøring. Merknader <ul style="list-style-type: none"> Emalje blir brent ved svært høye temperaturer, slik at det oppstår små fargeforskjeller. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Kantene på tynne stekebrett lar seg ikke emaljere helt og kan være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette. Matvarerester forårsaker et hvitt belegg på emaljerte overflater. Dette belegget er ikke helseskadelig. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Du kan fjerne belegget med sitronsyre.
Glassdekselet på stekeovnslampen	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann 	Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Stiger	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann 	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. Tips: Ta ut stigene ved rengjøring. → "Stiger", Side 13
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann Stekeovnsrens 	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. Emaljert tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.

10.2 Rengjøring av apparatet

For at apparatet ikke skal bli skadet, må det kun rengjøres som angitt 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: Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.

→ "Rengjøringsmiddel", Side 11

- Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.
 - På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.
→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 11
- Tørk av med en myk klut.

10.3 Rengjøre flater i rustfritt stål

- Ta hensyn til informasjonen om rengjøringsmidlene.
- Rengjør med svampklut og varmt såpevann i sliperetningen.
- Tørk deretter av med en myk klut.
- Påfør rengjøringsmidlet for rustfritt stål i et tynt lag med en myk klut.

Tips: Rengjøringsmidler for rustfritt stål fås hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

11 Stiger

For å kunne rengjøre stigen og ovnsrommet grundig kan du ta ut stigen.

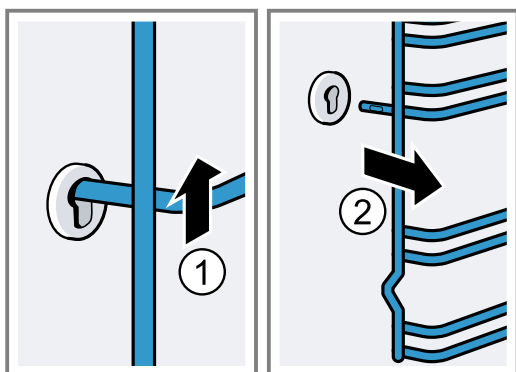
11.1 Slik tar du ut stigen

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

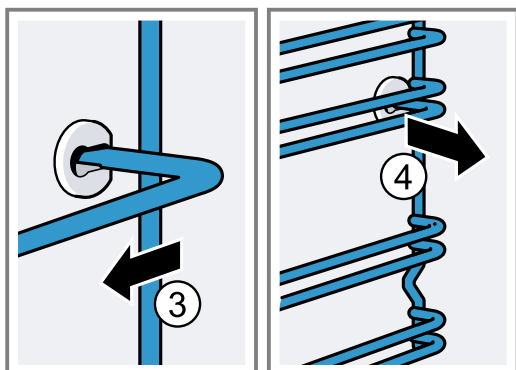
Stigene kan være svært varme.

- ▶ Ta aldri på stigen når de er varme.
- ▶ La apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på sikker avstand.

1. Løft litt på fremre del av stigen, og hekt den løs.

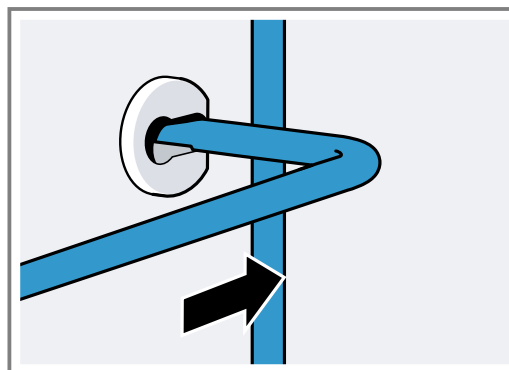


2. Deretter trykker du hele stigen forover og tar den ut.

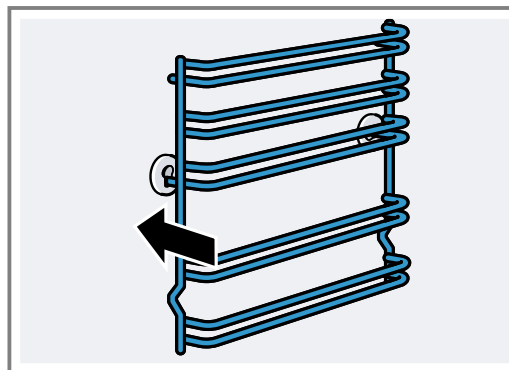


11.2 Sette inn stigen

1. Sett stigen først inn i det bakre festet, trykk den litt bakover



2. og stikk den inn i fremre feste.



Stigene passer både på venstre og høyre side.
Høyde 1 og 2 er nederst, høyde 3, 4 og 5 er øverst.

12 Apparatdør

Vanligvis er det tilstrekkelig å rengjøre apparatdøren på utsiden. Dersom apparatdøren er kraftig tilsmusset både på utsiden og innsiden, kan du ta den av og rengjøre den.

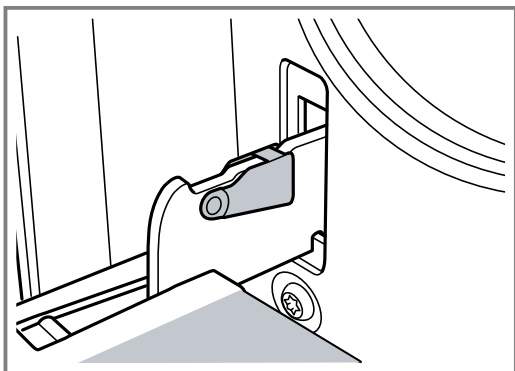
12.1 Dørhengsler

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Når hengslene er usikret, kan de klappe sammen med stor kraft.

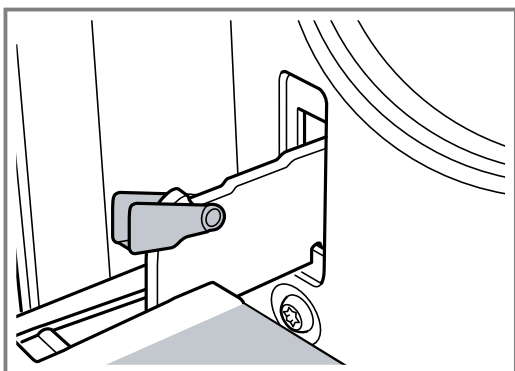
- ▶ Når du åpner apparatdøren, må du påse at sperrehendlene er fullstendig lukket eller fullstendig åpnet.

1. Alle hengslene på stekeovnsdøren har sperrehend-
del. Når sperrehendlene er vippet ned, er
stekeovnsdøren sikret.



Den kan ikke hektes av.

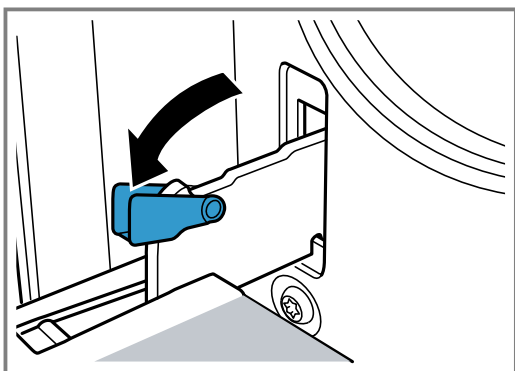
2. Når sperrehendlene på stekeovnsdøren er vippet
opp, er hengslene sikret.



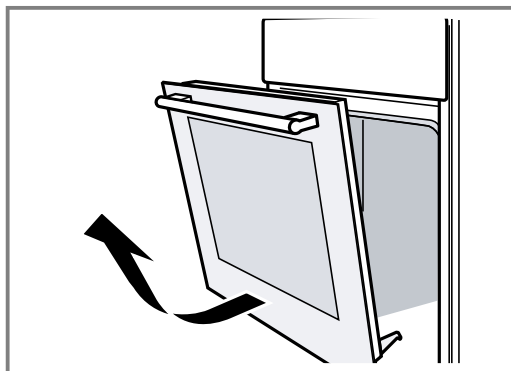
Hengslene kan ikke smekke igjen.

12.2 Ta av apparatdøren

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendelen på venstre og høyre
hengsel.



3. Lukk stekeovnsdøren helt til stopp. Ta tak med be-
gge hender på høyre og venstre side. Lukk døren
litt mer og trekk den ut.



12.3 Demontere glassrutene

Du kan ta ut glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre
rengjøringen enklere.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

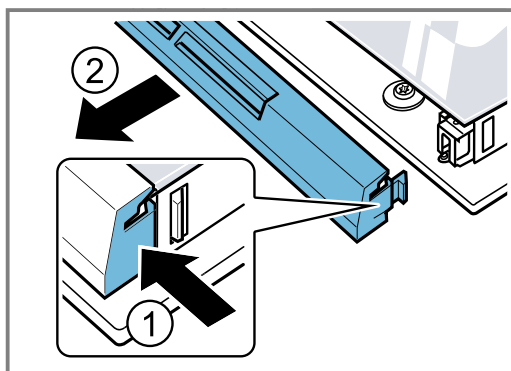
Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det
sprekke.

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

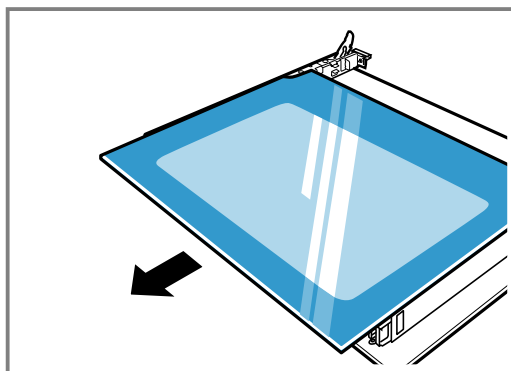
Komponentene i apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk hansker.

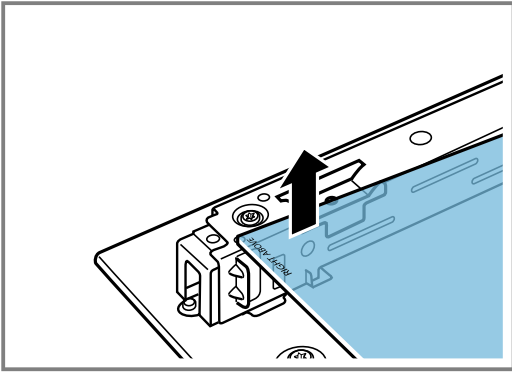
1. Hekt av ovnsdøren.
→ "Ta av apparatdøren", Side 14
2. Legg den på et håndkle med håndtaket ned.
3. For å ta ut det øvre dekselet på stekeovnsdøren
trykker du inn lasken på venstre og høyre side med
fingerne. Trekk ut dekselet og ta det bort.



4. Løft litt på den øverste glassruten og trekk den ut.



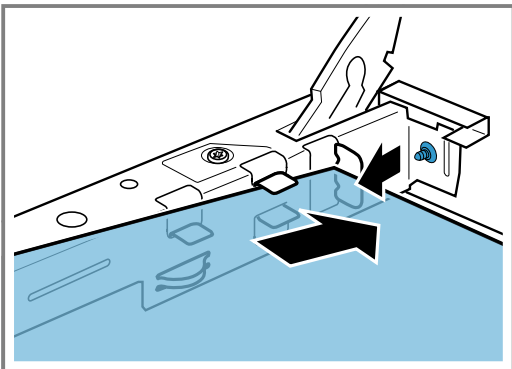
5. Løft glassruten litt og trekk den ut.



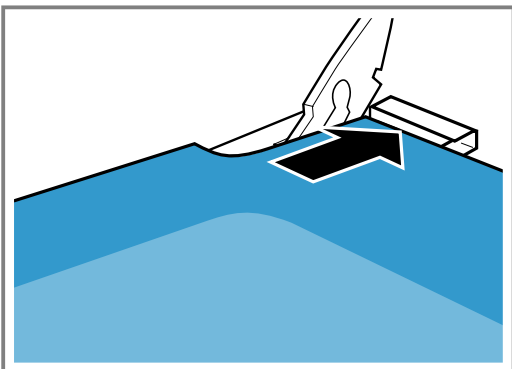
12.4 Sette inn glassrutene

Ved innsetting må du påse at påskriften "Right above" nederst til venstre ikke står på hodet.

1. Skyv glassruten inn på skrå bakover.



2. Hold den øverste glassruten fast i begge holderne og skyv den inn på skrå bakover.



Før ruten inn i de to åpningene på undersiden. Den glatte flaten av ruten må vende utover.

3. Sett dekselet øverst på stekeovnsdøren og trykk det fast.

Laskene må gå i inngrep på begge sider.

4. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

→ "Sette inn apparatdøren", Side 15

Merk: Ikke bruk stekeovnen før rutene er forskriftsmessig montert.

12.5 Sette inn apparatdøren

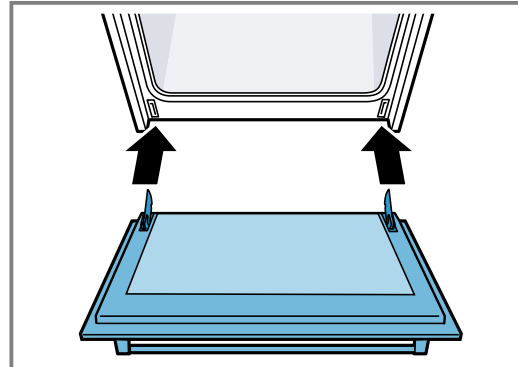
Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

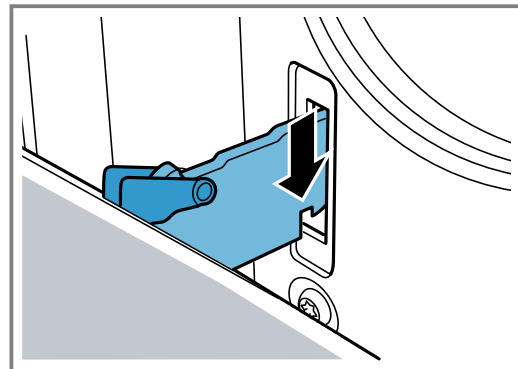
Stekeovnsdøren kan falle ned ved et uhell, eller et hengsel kan plutselig smekke igjen.

- ▶ I slike tilfeller må du ikke holde fast hengselet. Ring kundeservice.

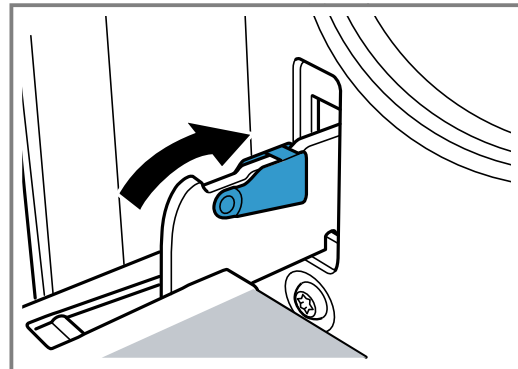
1. Pass på at begge hengslene føres inn i åpningsretningen når stekeovnsdøren settes på plass.



2. Hakkene i hengslene må smekke på plass på begge sider.



3. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen.



4. Lukk apparatdøren.

12.6 Ekstra dørsikkerhet

Det finnes ekstra sikkerhetsinnretninger som hindrer kontakt med stekeovnsdøren. Dersom barn oppholder seg i nærheten av stekeovnen, må du montere disse sikkerhetsinnretningene. Dette spesialtilbehøret 11023590 kan bestilles fra kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Ved lengre steketider kan stekeovnsdøren bli svært varm.

- ▶ Små barn må holdes under oppsikt mens stekeovnen brukes.

13 Utbedring av feil

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

ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.



- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.
→ "Kundeservice", Side 17

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.

13.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. ▶ Koble apparatet til strømnettet. Sikringen i sikringsskapet har gått. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet. Svikt på strømforsyningen. ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
Apparatet slår seg ikke helt av etter at en varighet er utløpt.	Etter at en varighet er utløpt, slutter apparatet å varme. Stekeovnslampen og kjøleviften slår seg ikke av. Ved varmetyper med sirkulasjonsluft fortsetter viften i bakveggen av ovnsrommet å gå. ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. ✓ Apparatet er slått av. ✓ Stekeovnslampen og viften i bakveggen er slått av. ✓ Kjøleviften slår seg automatisk av med en gang apparatet er avkjølt.
Klokkeslettet blinker i displayet.	Svikt på strømforsyningen. ▶ Still inn klokkeslettet på nytt. → "Still inn klokkeslett", Side 11
I displayet lyser <i>S R F E</i> , og det går ikke an å stille inn apparatet.	Barnesikringen er aktivert. ▶ Deaktiver barnesikringen med  . → "Barnesikring", Side 11
I displayet vises en melding med <i>E</i> , f.eks. <i>E05-32</i> .	Feil i elektronikken 1. Trykk på  . – Still inn klokkeslettet på nytt om nødvendig. ✓ Dersom feilen var et engangstilfelle, forsvinner feilmeldingen. 2. Hvis feilmeldingen vises igjen, må du ta kontakt med kundeservice. Oppgi den nøyaktige ordlyden i feilmeldingen samt apparatets E-nr. → "Kundeservice", Side 17

Skifte stekeovnslampe

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

Merk: Hos kundeservice eller hos en fagforhandler får du 230 volts 25 watts halogenlamper som tåler høy varme. Bruk kun disse lampene. Du må kun ta i nye halogenlamper med en ren, tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid.

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

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

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

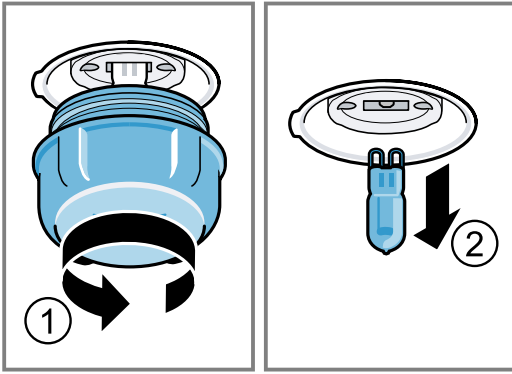
Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

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

Forutsetninger

- Apparatet er koblet fra strømnettet.
 - Ovnsrommet er avkjølt.
 - Du har en ny halogenlampe til å bytte ut den gamle med.
1. Legg et kjøkkenhåndkle i ovnsrommet for å unngå skader.

2. Skru av glassdekselet ved å skru mot venstre.
3. Trekk ut halogenlampen uten å skru på den.



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

14 Transport og kassering

Her får du vite hvordan du skal forberede apparatet på transport og oppbevaring. Dessuten får du vite hvordan du kan kvitte deg med gamle apparater.

14.1 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.

14.2 Transport av apparatet

Ta vare på originalemballasjen til apparatet. Transporter apparatet bare i originalemballasjen. Ta hensyn til transportpilene på emballasjen.

1. Fest alle bevegelige deler i og på apparatet med tape som kan fjernes uten å etterlate seg taperester.
2. Skyv alle tilbehørsdelene, f.eks. stekebrettene, inn i tilhørende rom med litt tynn papp rundt kantene, slik at du hindrer skade på apparatet.
3. Legg papp eller lignende mellom forsiden og baksiden slik at du hindrer støt mot innsiden av glassruuten i døren.
4. Fest døren og eventuelt det øvre dekselet med tape til sidene av apparatet.

Dersom du ikke lenger har originalemballasjen

1. Pakk apparatet i beskyttende emballasje for å sikre det mot eventuelle transportskader.
2. Transporter apparatet i oppreist stilling.
3. Ikke bær apparatet i dørhåndtaket eller i tilkoblingene bak. Da kan de bli skadet.
4. Ikke legg noen tunge gjenstander på apparatet.

15 Kundeservice

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

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

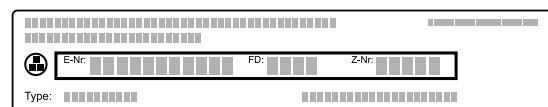
Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

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.

15.1 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.

16 Slik gjør du det

Her finner du passende tilbehør og kokekar samt de beste innstillingene til de forskjellige rettene. Anbefalingene er optimalt tilpasset til apparatet. Detaljerte baketabeller for stekeovnen og tips for baking finner du i veiledningen på Internett: www.siemens-home.bsh-group.com

16.1 Tilberedningsanvisninger

Vær obs på disse opplysningene når du tilbereder mat.

- Temperatur og varighet avhenger av mengde og oppskrift. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Velg først den laveste verdien.
- Innstillingsverdiene gjelder når matrettene settes inn i kaldt ovnsrom. Tilbehøret må først settes inn i ovnsrommet etter forvarming.
- Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.
- Pass på at du setter inn tilbehøret riktig vei.

16.2 Merknader for steking/baking

Bruk angitte innsetningshøyder ved steking/baking.

Steking i én høyde	Høyde
Hevende pastaretter/bakst eller form på risten	2
Flate pastarester / flat bakst eller bakeplate	2 - 3
Steking i flere høyder	Høyde
Universalpanne	3
Bakeplate	1
Former på risten:	Høyde
Første rist	3
Andre rist	1
Steking i tre høyder	Høyde
Stekebrett	5
Universalpanne	3
Stekebrett	1

16.4 Utvalg av retter

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Formkake, enkel	Kranse- eller brødforn	2		160-180	50-60
Formkake, enkel, 2 høyder	Kranse- eller brødforn	3+1		140-160	60-80
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

¹ Forvarm apparatet.

² Ha væske i kokekaret fra starten av, steken skal ligge med minst 2/3 i væske.

³ Snu retten etter 2/3 av tiden.

⁴ Skyv universalpannen inn under risten.

⁵ Ikke vend retten. Dekk bunnen med vann.

Merknader

- Bruk varmluft når du steker i flere høyder. Retter som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdige samtidig. Da kan du ta ut det ferdigstekte og la det andre stekebrettet bli værende. Om nødvendig kan du endre plassering og retning på stekebrettene.
- Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen. Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare energi.
- For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

16.3 Anvisninger for steking og grilling

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av ikke fylt, stekeklart fjærkre, kjøtt eller fisk med kjøleskapstemperatur i kaldt ovnsrom.

OBS!

Syreholdige matvarer kan skade risten.

- ▶ Syreholdige matvarer som frukt og grillvarer som er marinert i syreholdig marinade, må ikke legges rett på risten.
- Jo større fjærkre, kjøtt eller fisk, desto lavere temperatur og lengre steketid.
- Snu fjærkreet, kjøttet og fisken etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.
- Tilsett litt væske i kokekaret med fjærkreet. Dekk bunnen av kokekaret med væske, ca. 1–2 cm høyt.
- Når du snur fjærkre, må du passe på at brystsidene eller hudsidene først vender nedover.
- Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.
- Ikke tilsett salt før etter grillingen. Salt trekker væske ut av kjøttet.

Merknad for nikkelallergikere

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

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Rullekake	Universalpanne	2		170-190 ¹	15-20
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	2		160-180	60-90
Muffins	Muffinsform på rist	2		170-190	20-40
Småbakst	Universalpanne	3		150-170	25-35
Småkaker	Universalpanne	3		140-160	20-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		130-150	25-35
Småkaker, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1		130-150	30-40
Brød, 1000 g, med og uten form	Universalpanne eller Brødform	2		200-220	35-50
Pizza, fersk	Universalpanne	2		190-210	20-30
Pizza, fersk, tynn bunn	Universalpanne	2		250-270 ¹	15-25
Quiche, pai	Terteform	1		210-230	40-50
Grateng, krydret, fersk, kokte ingredienser	Gratengform	2		200-220	30-60
Kylling, 1,3 kg, uten fyll	Åpent kokekar	2		200-220	60-70
Kyllingstykker, à 250 g	Åpent kokekar	3		220-230	30-35
Gås, uten fyll, 3 kg	Åpent kokekar	2		170-190	120-140
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180-200	140-160
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	3		210-220	45-55
Oksestek, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		200-220	100-120 ²
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		200-220	60-70
Hamburgere, 3-4 cm høye	Rist	4		3 ³	25-30 ⁴
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-190	70-80 ⁵
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		2	20-25 ⁴

¹ Forvarm apparatet.

² Ha væske i kokekaret fra starten av, steken skal ligge med minst 2/3 i væske.

³ Snu retten etter 2/3 av tiden.

⁴ Skyv universalpannen inn under risten.

⁵ Ikke vend retten. Dekk bunnen med vann.

16.5 Yoghurt

Med apparatet ditt kan du også lage yoghurt selv.

Lage yoghurt

1. Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet.
2. Varm opp 1 liter helmelk (3,5 % fett) til 90 °C på koketoppen og la den avkjøles til 40 °C. Langtidsholdbar melk skal kun varmes opp til 40 °C.

3. Rør inn 30 g yoghurt i melken.
4. Fyll massen i små kar, f.eks. i små glass med lokk.
5. Dekk karene med folie, f.eks. plastfolie.
6. Sett karene på bunnen av ovnsrommet.
7. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
8. La yoghurten hvile i kjøleskapet etter tilberedningen.

Yoghurt

Ret	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype/funksjon	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Yoghurt	Kopp/glass	Bunnen av ovnsrommet		-	4-5 timer

no Slik gjør du det

16.6 Testretter

Disse oversiktene er laget for kontrollorganer slik at det skal bli lettere å teste apparatet iht. EN 60350-1.

Baking

Vær obs på disse opplysningene når du steker testretter.

Generell informasjon

- Innstillingsverdiene gjelder når matrettene settes inn i kaldt ovnsrom.
- Følg anvisningene om forvarming i tabellene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først de laveste av temperaturrene som er angitt.

Innsetningshøyder

Innsetningshøyder ved steking i én høyde:

- Universalpanne/stekebrett, høyde 3
- Former på risten: høyde 2

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

Innsetningshøyder ved steking i to høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

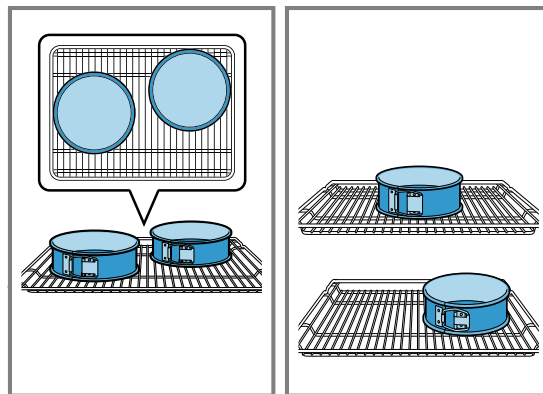
- Former på risten:
Første rist: høyde 3
Andre rist: høyde 1

Innsetningshøyder ved steking i tre høyder:

- Stekebrett: høyde 5
Universalpanne: høyde 3
Stekebrett: høyde 1

Steking med to springformer:

Dersom apparatet kan tilberede retter i flere høyder, setter du formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.



Baking

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Sprøytebakst	Universalpanne	3	☐	140-150	30-40
Sprøytebakst	Universalpanne	3	⊗	140-150	30-40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	⊗	140-150 ¹	30-45
Sprøytebakst, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1	⊗	130-140 ¹	40-55
Små kaker	Universalpanne	3	☐	150 ¹	25-35
Små kaker	Universalpanne	3	⊗	150 ¹	25-35
Små kaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	⊗	150 ¹	25-35
Små kaker, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1	⊗	140 ¹	35-45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	30-40
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	⊗	170	30-40
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1	⊗	150-160 ²	30-45

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter. På apparater med hurtigoppvarmingsfunksjon må ikke denne funksjonen brukes til forvarming.

² Forvarm apparatet. På apparater med hurtigoppvarmingsfunksjon må ikke denne funksjonen brukes til forvarming.

Grilling

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetnings- høyde	Varme- type	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighe- t i min
Riste toast	Rist	5		3	0,2-1,5

17 Monteringsveiledning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



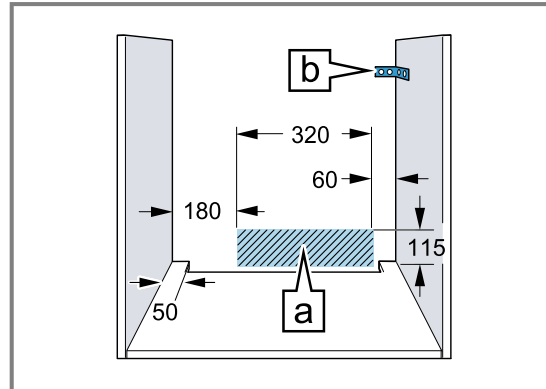
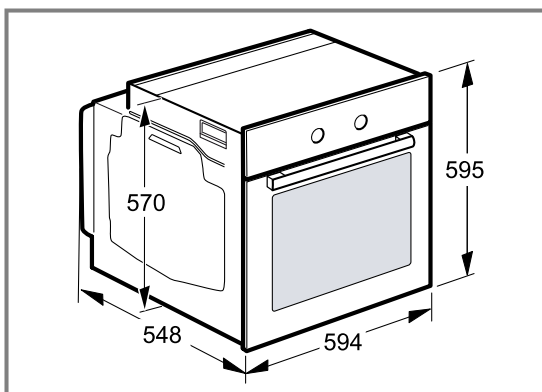
17.1 Viktig informasjon

Dette apparatet er beregnet på bruk opptil en høyde på maks. 4000 meter over havet. Ikke bruk dørhåndtaket til transport eller montering av apparatet. Ved alt monteringsarbeid må apparatet være spenningsløst.

- Kun en forskriftsmessig montering i henhold til denne monteringsveiledningen garanterer en sikker bruk. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.
- Les monteringsanvisningene før du monterer tilbehørsdeler.
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Innbyggingsskapet må tåle temperaturer på opptil 90 °C, og tilgrensende skapfronter må tåle opptil 70 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak en pyntedør eller skapdør. Det er fare på grunn av overoppheting.
- Fullfør utskjæringene i skapet før apparatet settes inn. Fjern spon. Elektriske komponenter kan fungere dårligere.
- Bruk vernehansker for å unngå kuttskader. Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.
- Målene på bildene er i mm

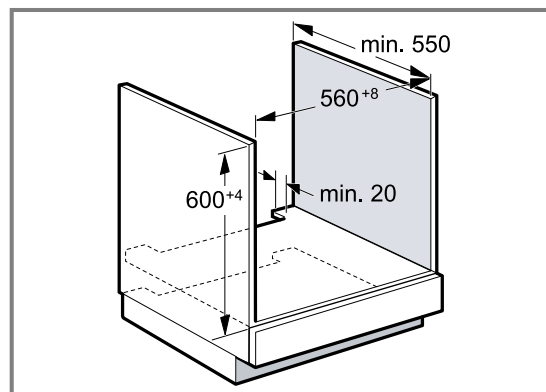
17.2 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet.



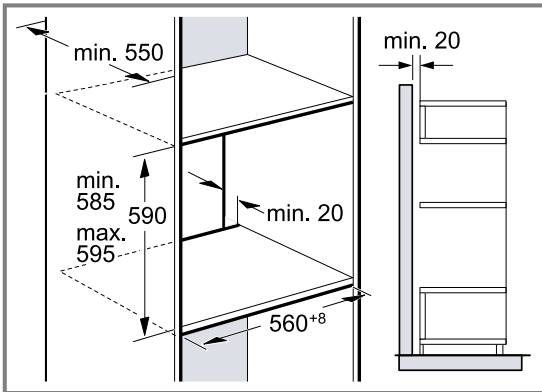
- Stikkkontakten til apparatet må ligge innenfor den skraverte flaten A eller utenfor monteringsområdet.
- Kjøkkenelementer som ikke er festet, skrues fast til veggene med et vanlig vinkeljern B.

17.3 Montere apparatet under benkeplate



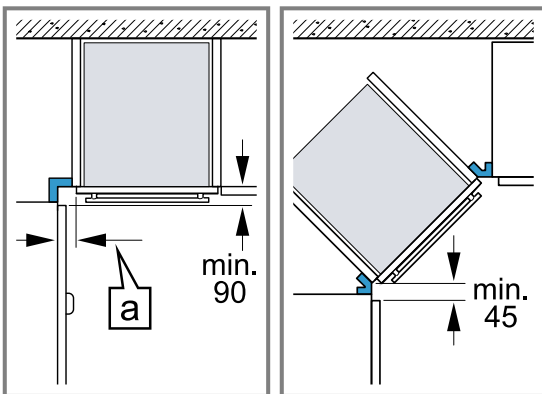
- For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplaten.
- Fest benkeplaten på innbyggingsskapet.
- Følg monteringsanvisningen for koketoppen.


17.4 Montering i høyskap



- For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplatene.
- Dersom høyskapet har en ekstra bakvegg i tillegg elementbakveggene, må den ekstra bakveggen fjernes.
- Apparater må bygges inn slik at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

17.5 Hjørnemontering



- Ved hjørnemontering må du overholde minstemålene, slik at det blir mulig å åpne apparatdekselet. Mål  avhenger av tykkelsen på skap-platen og håndtaket.

17.6 Elektrisk tilkobling

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

- Før du bruker apparatet for første gang, må du påse at strømmettet i huset er jordet og oppfyller de gjeldende sikkerhetskravene. Apparatet må installeres av en kvalifisert tekniker. Følg både bestemmelsene til den lokale strømleverandøren og det generelle regelverket. Dersom det mangler en PE-leder eller installasjonen er feil, kan konsekvensene i sjeldne tilfeller bli materielle skader eller alvorlige personskader, i verste fall død, på grunn av elektrisk støt. Produsenten tar ikke på seg ansvaret for skader, hverken på personer eller på apparatet, dersom disse skadene skyldes feilaktig eller ukyndig el-installasjon.
- Ved alt monteringsarbeid må apparatet være spenningsløst.
- Apparatet tilsvarer beskyttelsesklasse I og skal bare kobles til en jordet stikkontakt.


- Strømkabelen H05 V V-F 3G må ha en størrelse på minst 1,5 mm². Den gul-grønne PE-lederen må kobles til først, og på apparatsiden må den være noe lengre enn de to andre ledningene.
- I henhold til sikkerhetsbestemmelsene skal det være installert en allpolet skillebryter med minst 3 mm kontaktåpning. Dersom apparatet kobles til en jordet stikkontakt som alltid er lett tilgjengelig, er det ikke nødvendig med skillebryter.
- Sørg for berøringsbeskyttelse under montasjen.
- Bestem fase- og nøytrallederen (nullederen) i koblingsboksen. Apparatet kan bli ødelagt ved feil tilkobling.
- Koble til stekeovnen i henhold til opplysningene på typeskiltet.
- Sett apparatet foran skapet før tilkobling. Tilkoblingskabelen må være tilstrekkelig lang. Obs! Under monteringen må du passe på at strømkabelen ikke kommer i klem og ikke kommer nær varme apparatdeler.
- Samtlige arbeider på apparatet, inklusive utskiftning av kablingen, må kun utføres av kundeservice.

17.7 Viktig informasjon om el-installasjon

Vær obs på følgende informasjon og påse at:

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved kontakt med spenningsførende deler er det fare for elektrisk støt.

- ▶ Du må kun ta i støpselet med tørre hender.
- ▶ Du må aldri trekke støpselet ut av stikkontakten mens apparatet går.
- ▶ Når du skal trekke ut strømledningen, må du ta tak i støpselet og aldri i selve ledningen, ettersom den kan få skader.
- støpselet og stikkontakten passer sammen
- støpselet er tilgjengelig til enhver tid
- ledningen har tilstrekkelig tverrsnitt
- strømledningen kommer ikke i knekk eller i klem eller endres eller kuttes
- strømledningen ved behov for utskiftning utelukkenne skiftes ut av en elektriker Ny strømledning kan bestilles fra kundeservice.
- du ikke bruker grenuttak, multikoblinger eller skjøteledninger
- jordingssystemet er forskriftsmessig installert
- det ved bruk av jordfeilbryter brukes kun en type som er merket med . Kun dette merket gir garanti for at de gjeldende forskriftene blir overholdt.
- strømledningen ikke kommer nær varmekilder

17.8 Tilkoblingsledning med jordet støpsel

Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert, jordet stikkontakt.

Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det på forskriftsmessig vis installeres en skillebryter i fasene i den faste el-installasjonen.

17.9 Tilkoblingsledning uten jordet støpsel

Apparatet må kun installeres av autoriserte fagfolk.

Det må på forskriftsmessig vis installeres en skillebryter i fasene i den faste el-installasjonen. Identifiser faselederen og nøytrallederen (nullederen) i koblingsboksen. Apparatet kan bli ødelagt ved feil tilkobling.

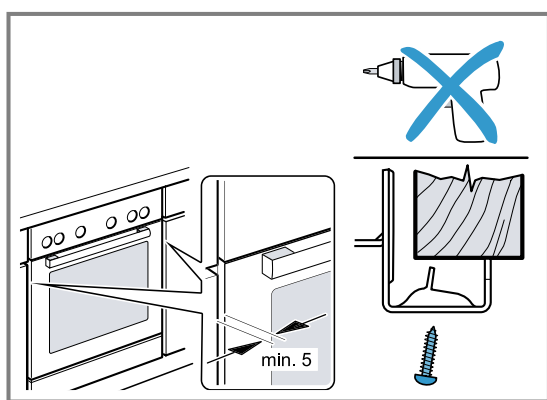
Tilkoblingen må skje iht. tilkoblingskissen. Informasjon om spenning finner du på typeskiltet. Koble til enkeltlederne i strømledningen i henhold til fargekodingen:

Kabelfarge	Kabeltype
Gul-grønn	Jordingskabel Ⓧ
Blå	Nøytralleder (null)
Brun	Fase (utvendig leder)

17.10 For Sverige, Finland og Norge

Du kan også koble apparatet til stikkkontakten med det vedlagte støpselet. Støpselet må være tilgjengelig etter monteringen. Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det på forskriftsmessig vis installeres en skillebryter i fasene i den faste el-installasjonen.

17.11 Festing av apparatet



- Skyv apparatet helt inn og sentrer det.
 - Skru fast apparatet.
- Ikke tett glippen mellom benkeplaten og apparatet med ekstra lister.

Ikke monter varmelister på sideveggene i ombyggings-skapet.

Ved demontering:

- Koble apparatet fra strømmettet.
- Løsne festeskrueene.
- Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.

NO Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001931792

(040307)

no