

BSP 220/221

Dampovn

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk	3
Viktige sikkerhetsanvisninger	4
Årsaker til skader	5
Miljøvern	5
Tips for energisparing	5
Miljøvennlig håndtering	5
Gjør deg kjent med apparatet	6
Dampovn	6
Vanntank	6
Display og betjeningslementer	7
Symboler	7
Farger og visning	7
Standby	8
Aktivere apparatet	8
Ytterligere informasjon i og i [®]	8
Kjølevifte	8
Etterutlufting	8
Posisjoner driftsmodusbryter	9
Utstyr	10
Spesialutstyr	10
Før første gangs idriftsetting	11
Velge språk	11
Stille inn klokkeslett-format	11
Stille inn klokkeslett	11
Stille inn datoformat	11
Stille inn dato	11
Innstilling av temperaturenheten	11
Innstille vannets hardhet	11
Avslutte første gangs idriftsetting	11
Rengjøre glassrute i dør	11
Rengjøring av tilbehør	11
Aktivere apparatet	12
Standby	12
Aktivere apparatet	12
Betjening av apparatet	12
Fylle vanntanken	12
Ovnsrom	13
Skyve inn tilbehør	13
Innkobling	13
Utkobling	13
Etter hver bruk	13
Sikkerhetsutkobling	14
Tidsfunksjoner	14
Vise tidsurmeny	14
Korttidstimer	14
Stoppeklokke	15
Tilberedningstid	15
Tilberedningstid slutt	16

Barnesikring	17
Aktivere barnesikringen	17
Deaktivere barnesikringen	17
Home Connect	18
Installere	18
Fjernstart	19
Home Connect Innstillinger	19
Fjerndiagnostisering	20
Datavern	20
Samsvarserklæring	20
Grunninnstillinger	21
Rengjøring og vedlikehold	23
Rengjøringsmidler	23
Rengjøringshjelp	24
Avkalkingsprogram	24
Ta ut stigen	25
Hva kan du gjøre ved feil?	26
Strømbrudd	27
Demo-modus	27
Kundeservice	28
E-nummer og FD-nummer	28
Tabeller og tips	28
Grønnsaker	29
Fisk	30
Fisk – damping ved lav temperatur	31
Kjøtt/fjærkre – lavtemperaturdamping	31
Kjøtt/pølser – oppvarming	32
Fjærkre – damping	32
Sous vide-tilberedning	33
Tilbehør	36
Desserter	36
Annet	37
Regenerere (varme opp)	37
Heving	37
Opptining	38
Konservering	38
Safte (bærfrukter)	39
Tilberedning av yoghurt	39
Tilberedelse av store stykker	39

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.gaggenau.com** og nettbutikk: **www.gaggenau.com/zz/store**

Forskriftsmessig bruk

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet. Se beskrivelse av tilbehør i bruksanvisningen.

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

⚠ Advarsel – Brannfare!

Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Det kan strømme ut varm damp når apparatet er i bruk. Berør ikke lufteåpningene. Hold barn på avstand.

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.
- Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skvulpe over. Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

- Avkalkingstabletter kan gi etseskader i munnen, halsen, øynene og på huden. Følg sikkerhetsanvisningene på emballasjen til avkalkingstablettene. Unngå hudkontakt med avkalkingstablettene. Hold avkalkingstabletter unna barn.
- Avkalkingsløsningen kan gi etseskader i munnen, halsen, øynene og på huden. Unngå hudkontakt med avkalkingsløsningen. Hold avkalkingsløsning unna barn. Ikke drikk avkalkingsløsning. Avkalkingsløsningen må ikke komme i kontakt med matvarer. Skyll vanntanken grundig før apparatet brukes igjen.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

Lyset fra LED-lamper er svært skarpt og kan skade øynene (risikogruppe 1). Ikke se lenger enn 100 sekunder direkte inn i den lysende LED-lamper.

Årsaker til skader

Obs!

- Unngå å legge noe rett på bunnen av ovnsrommet. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Varmeopphopning kan skade apparatet. Det skal aldri ligge noe på bunnen av ovnsrommet. Sett alltid kokekaret på risten eller i langpannen med hull.
- Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- Hvis ledningsvannet er meget kloridholdig (>40 mg/l) anbefaler vi å bruke et kloridfattig mineralvann uten kullsyre. Informasjon om ledningsvannet får du hos vannverket ditt.
- Kokekaret må være varme- og dampfast. Stekeformer av silikon egner seg ikke til kombinert bruk med damp.
- Bruk bare originalt tilbehør i ovnsrommet. Ikke bruk emaljerte stekebrett eller grillbrett. Rustende materiale (f.eks. serveringsbrett, bestikk) kan føre til korrosjon i ovnsrommet.
- Bruk kun originale smådeler (f.eks. riflemutre). Bestill smådeler hos vår reservedel-service i tilfelle disse skulle gå tapt.
- Dryppende væske: Når du bruker langpannen med hull til damping, må du alltid sette inn langpannen uten hull under. Væske som drypper, samles opp.
- Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. De kan føre til korrosjon i ovnsrommet.
- Salt, skarpe sauser (f.eks. ketchup, sennep) eller saltet mat (f.eks. stek som har lagt i lake) inneholder klorider og syrer. Disse angriper edelstålets overflate. Fjern rester alltid med en gang.
- Fruktsaft kan gi flekker i ovnsrommet. Fjern alltid fruktsaft med én gang og tørk etter først med fuktig klut og deretter med en tørr klut.
- Feil vedlikehold av apparatet kan føre til korrosjon i ovnsrommet. Se i bruksanvisningen for veiledning om vedlikehold og rengjøring. Rengjør ovnsrommet etter hver bruk så fort apparatet er avkjølt. Etter rengjøringen tørker du av ovnsrommet med en myk klut.
- Ikke ta av dørtetningen. Når dørtetningen er skadet, lukker apparatdøren ikke lenger riktig. Møbelfrontene ved siden av kan bli skadet. La dørtetningen skiftes ut.

Miljøvern

Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Tips for energisparing

- Åpne apparatdøren under tilberedningen helst sjeldent.
- Ved lengre tilberedningstider kan du slå av dampovnen 10 minutter før tilberedningens slutt og nytte restvarmen for å bake kaken ferdig.
- Ved dampingen kan du bake samtidig på flere nivåer. Ved mat med ulike tilberedningstider skyver du først inn maten som trenger lengst tid.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



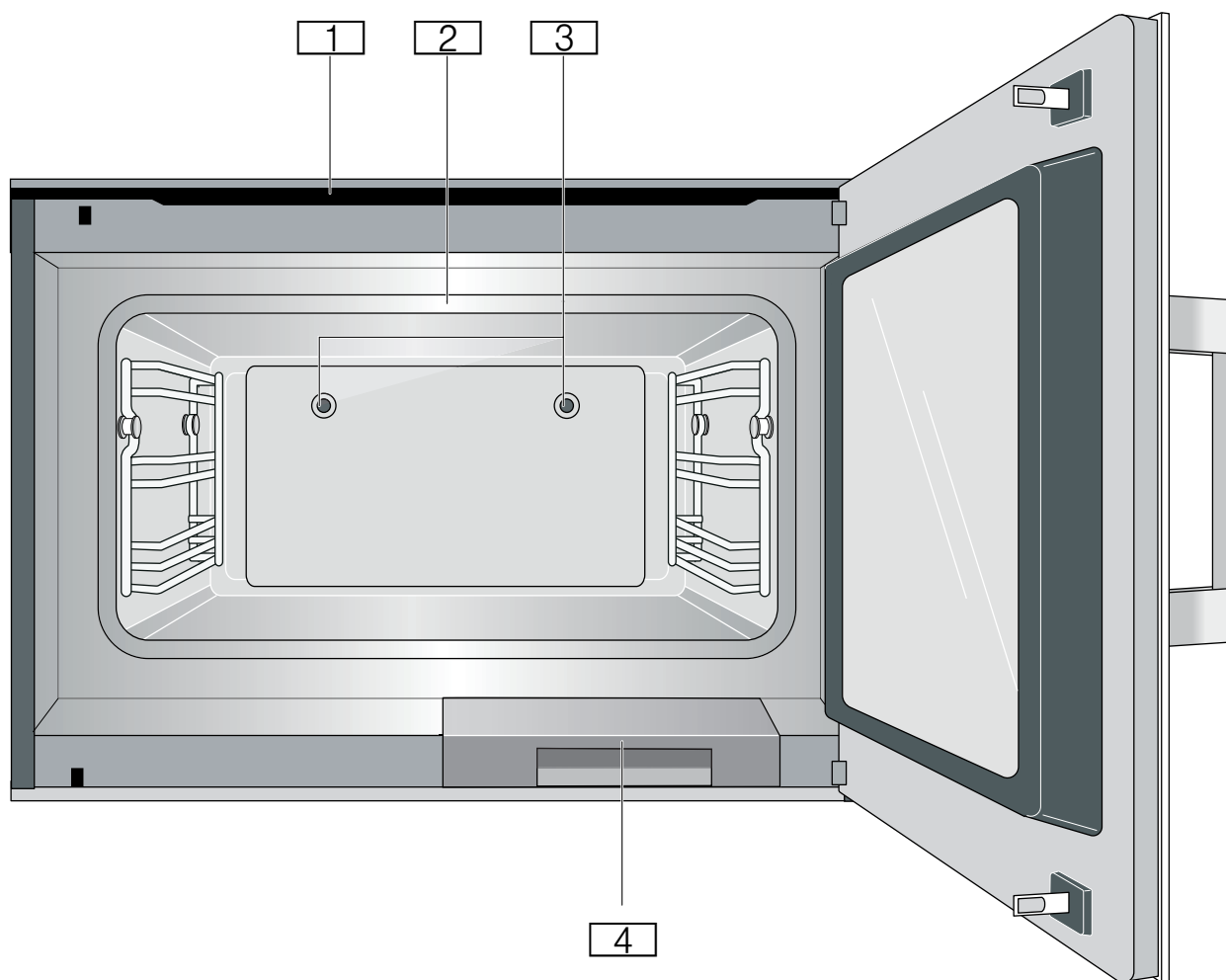
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Gjør deg kjent med apparatet

Her kan du bli kjent med det nye apparatet ditt. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

Dampovn



- ☐ 1 Ventilasjonsåpninger
- ☐ 2 Dørtetning
- ☐ 3 Damputløp
- ☐ 4 Vanntank

Vanntank

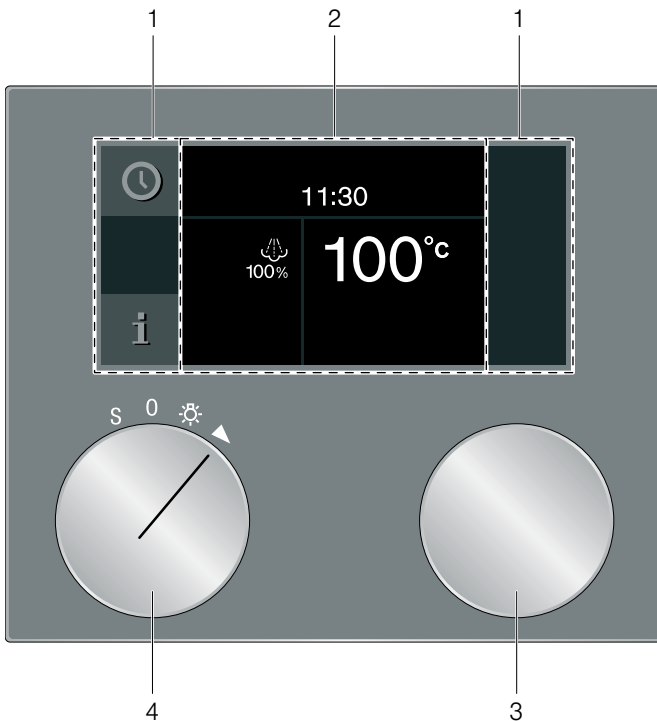
Apparatet har en vanntank med maks. volum på 1,7 liter. Når du åpner apparatdøren, ser du vanntanken.

Fyll opp vanntanken hver gang før bruk. → "Fyll vanntanken" på side 12

Display og betjeningselementer

Denne bruksanvisningen gjelder for diverse apparatversjoner. Avhengig av apparattype kan det forekomme mindre avvik.

Betjeningen er identisk for alle apparatversjoner.



1	Betjeningsfelt	Disse områdene er følsomme for berøring. Berør et symbol og velg tilsvarende funksjon.
2	Display	Displayet viser f.eks. aktuelle innstillinger og valgmuligheter.
3	Dreiebryter	Med dreiebryteren kan du velge temperaturen og foreta ytterligere innstillinger.
4	Funksjonsvelger	Med funksjonvelgeren kan du velge varmetype, rengjøring eller grunninnstillinger.

Symboler

Symbol	Funksjon
▶	Starte
■	Stopp
	Pause/slutt
x	Avbryte
C	Slette
✓	Bekreft / lagre innstillinger
>	Valgpil
i	Vise mer informasjon
»	Hurtigoppvarming med statusvisning
↖	Bearbeide innstillinger
🔒	Barnesikring
🕒	Vise tidsurmeny
🔧	Demo-modus
📶	Nettverkstilkobling (Home Connect)

Farger og visning

Farger

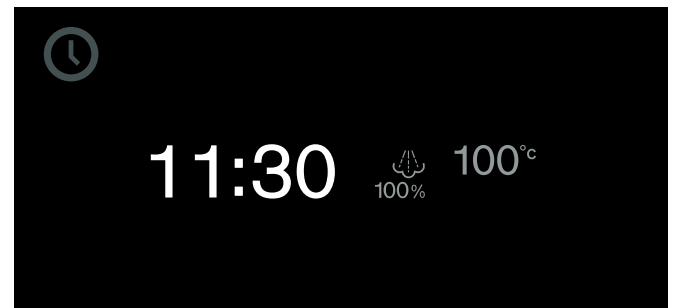
De forskjellige fargene tjener til bruksbeskrivelsen i de henholdsvis innstillinger.

oransje	Første innstillinger
	Hovedfunksjoner
blå	Grunninnstillinger
	Rengjøring
hvit	innstillbare verdier

Visning

Måten symboler og verdier vises på, endres avhengig av situasjon.

Zoom	En innstilling som nettopp er endret, vises i større format.
	En tid som snart utløper, vises i større format i en kort periode før den er over (f.eks. de siste 60 sek ved tidsur).
Redusert displayvisning	Etter kort tid reduseres displayvisningen, og kun det viktigste vises. Denne funksjonen er forhåndsinnstilt og kan endres i grunninnstillingene.



Standby

Apparatet er i standby-modus når ingen funksjon er stilt inn, eller nå barnesikringen er aktivert.

Betjeningsfeltet har redusert lysstyrke i standby-modus.

Merknader

- Det finnes diverse visninger for standby-modus. GAGGENAU-logoen og klokkeslettet er forhåndsinnstilt.
- Lysstyrken i displayet avhenger av den vertikale synsvinkelen.
- Du kan når som helst endre visning og lysstyrke i grunninnstillingene.

Aktivere apparatet

For å gå ut av standby-modus kan du enten

- dreie funksjonsvelgeren
- berøre betjeningsfeltet
- eller åpne eller lukke døren

Nå kan du stille inn ønsket funksjon. Hvordan du stiller inn de forskjellige funksjonene, ser du i de tilsvarende kapitlene.

Merknader

- Hvis "Standby-indikator = Av" er valgt i grunninnstillingene, må du dreie på funksjonsvelgeren for å forlate standby-modus.
- Standby-indikatoren vises igjen hvis du ikke foretar noen innstilling på lengre tid.
- Ovnsløset slukker etter en kort stund når døren er åpen.

Ytterligere informasjon i og i^①

Ved å trykke på symbolet **i** kan du få opp tilleggsopplysninger, for eksempel informasjon om den innstilte varmetypen eller om den aktuelle ovnstemperaturen.

Merk: Ved langvarig drift etter oppvarming er mindre temperatursvingninger normalt.

Ved viktig informasjon og oppfordringer til handling vises symbolet **i**^①. Viktige opplysninger om sikkerhet og driftstilstand vises også av og til automatisk. Disse meldingene slukner automatisk etter noen sekunder, eller de må bekreftes med ✓.

Ved meldinger vedrørende Home Connect vises også Home Connect-status i symbolet **i**^①. Du finner nærmere informasjon om dette i kapittel → "Home Connect" på side 18.

Kjølevifte

Apparatet har en kjølevifte. Kjøleviften slår seg på når apparatet går. Den varme luften slippes ut gjennom døren.

La døren være lukket helt til ovnen er avkjølt etter at du har tatt ut maten. Ovnsdøren må ikke stå halvåpen fordi det kan komme skader på kjøkkenmøbler i nærheten. Viften fortsetter å gå en liten stund og slår seg så automatisk av.

Obs!

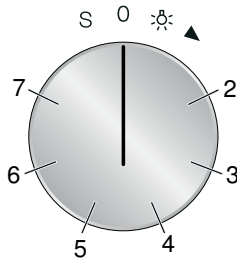
Ikke dekk til lufteåpningene. Ellers kan apparatet overopphetes.

Etterutlufting

Ovnssrommet er fuktig etter bruk. Viften fortsetter å gå en liten stund etter at den er blitt slått av, før den så slår seg automatisk av. Alt etter driftstype og temperatur kan dette ta opptil 4 timer.

Etterutluftingen fjerner fuktighet fra apparatet og beskytter apparatets elektronikk. Fjern deretter gjenblivende vannrester fra ovnsbunnen og tørk ovnsrommet med en myk klut.

Posisjoner driftsmodusbryter



Plasse- ring	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
0	Nullstilling		
	Lys		
2	 100 % fuktighet	30–100 °C Foreslått temperatur 100 °C	Damping ved 70 °C–100 °C: Til grønnsaker, fisk og tilbehør. Ingrediensene er helt omgitt av damp.
3	 Sous vide-matlagning	50–95 °C Foreslått temperatur 60 °C	Tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer mellom 50–95 °C og 100 % damp: Egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter. Rettene er pakket i spesielle varmebestandige kokeposer som er lukket med en vakuumpakker. Den beskyttende posen sørger for at nærings- og aromastoffene bevares.
4	 Heving	30–50 °C Foreslått temperatur 38 °C	Heving: Til gjærdeig og surdeig. Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Varmluft og damp kombineres, slik at overflaten på deigen ikke tørker ut. Optimal temperaturinnstilling for gjærdeig er 38 °C.
5	 Tining	40–60 °C Foreslått temperatur 45 °C	Til grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt. Fuktigheten gjør at varmen overføres skånsomt til matvarene. Matvarene tørker ikke ut og blir ikke misformet.
6	 Oppvarming	60–100 °C Foreslått temperatur 100 °C	Til ferdigretter og bakevarer. Skånsom oppvarming av ferdige retter. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut.
7	 Lavtemperaturdamping	70–90 °C Foreslått temperatur 70 °C	Steking av kjøtt på lav temperatur. Skånsom, langsom steking for å gi et spesielt mørt stekeresultat.
S	Grunninnstillinger		I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet etter dine behov.
	Rengjøringsfunksjon		Med rengjøringsfunksjonen kan du løse opp smuss i ovnsrommet ved hjelp av damp.
	Avkalkingsprogram		Med avkalkingsprogrammet løser du opp kalk i apparatet.

Utstyr

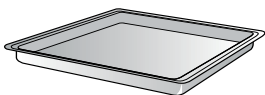
Bruk bare utstyret som er levert med eller som kan fås hos Kundeservice. Det er spesielt tilpasset ditt apparat. Pass på at du alltid skyver utstyret i ovnsrommet i riktig retning.

Apparatet er utstyrt med følgende utstyr:



Rist

til kokekar, kake- og gratengformer og til stek



Langpanne av rustfritt stål, uten hull, 40 mm dyp

Til koking av ris, belgfrukter og korn, til steking av langpannekake og til oppsamling av dryppende væske ved damping.



Langpanne av rustfritt stål, med hull, 40 mm dyp

Til damping av grønnsaker og fisk, safting av bær og til opptining

Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

BA 220 360	Langpanne av rustfritt stål, uten hull, 40 mm dyp, 1,5 l
BA 220 370	Langpanne av rustfritt stål, med hull, 40 mm dyp, 1,5 l
BA 020 380	Langpanne, non-stick-belagt, uten hull, 40 mm dyp, 5 l
BA 020 390	Langpanne, non-stick-belagt, med hull, 40 mm dyp, 5 l
17002490	Sett med 4 avkalkningstabletter
GN 010 330	GN-adapter (Til bruk med GN-panner.)
GN 114 130	Panne rustfritt stål GN 1/3, uten hull, 40 mm dyp, 1,5 l
GN 114 230	Panne rustfritt stål GN 2/3, uten hull, 40 mm dyp, 3 l
GN 124 130	Panne rustfritt stål GN 1/3, med hull, 40 mm dypt, 1,5 l
GN 124 230	Panne rustfritt stål GN 2/3, med hull, 40 mm dyp, 3 l

Benytt utstyret bare som angitt. Produsenten er ikke ansvarlig hvis utstyret benyttes på feil måte.

Non-stick-belegningen må ikke varmes opp mer enn 230 °C. Den non-stick-belagte langpannen må kun brukes i kombidampovn.

Før første gangs idriftsetting

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker apparatet for første gang. Les først kapittelet → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 4.

Apparatet må være ferdig montert og tilkoblet.

Etter tilkobling til strømmettet viser displayet menyen for første gangs bruk. Nå kan du stille inn apparatet til første gangs oppstart.

Merknader

- Menyene Første innstillinger vises bare første gang apparatet slås på etter at strømmen kobles til, eller hvis apparatet har vært uten strøm i flere dager. Etter at strømmen er koblet til, vises først GAGGENAU-logoen i ca. 30 sekunder, deretter vises automatisk menyen Første innstillinger.
- Du kan når som helst endre disse innstillingene i grunninnstillingene.

Velge språk

I displayet vises det forhåndsinnstilte språket.

- 1 Velg ønsket displayspråk med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.

Stille inn klokkeslett-format

I displayet vises de to mulige formatene AM/PM og 24t. Formatet 24t er forhåndsvalgt.

- 1 Velg ønsket format med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.

Stille inn klokkeslett

I displayet vises klokkeslettet.

- 1 Still inn ønsket klokkeslett med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.

Stille inn datoformat

I displayet vises de tre mulige formatene D.M.Y, D/M/Y og M/D/Y. Formatet D.M.Y er forhåndsvalgt.

- 1 Velg ønsket format med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.

Stille inn dato

I displayet vises den forhåndsinnstilte datoen. Innstilling av dag er allerede aktiv.

- 1 Still inn dag med dreieknappen.
- 2 Bytt til innstilling av måned med symbolet ➤.
- 3 Still inn måned med dreieknappen.
- 4 Bytt til innstilling av år med symbolet ➤.
- 5 Still inn år med dreieknappen.
- 6 Bekreft med ✓.

Innstilling av temperaturenheten

Displayet viser de to mulige enhetene °C og °F. Enheten °C er forhåndsvalgt.

- 1 Velg ønsket enhet med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.

Innstille vannets hardhet

I displayet vises "Vannhardhet".

- 1 Kontroller ledningsvannet med den vedlagte karbonathardhetstesten: Fyll målerøret inntil 5 ml markeringen med ledningsvann.
- 2 Tilsett indikatorløsning dråpevis til fargen skifter fra fiolett til gul.
Viktig: Tell med dråpene og rist målerøret forsiktig etter hver dråpe til fullstendig blanding. Antallet dråper tilsvarer vannhardheten.
- 3 Still den målte vannhardheten inn med dreiebryteren. Verdien 12 er forhåndsvalgt.
- 4 Bekreft med ✓.

Avslutte første gangs idriftsetting

I displayet vises "Første gangs oppstart fullført".

Bekreft med ✓.

Apparatet går i standby-modus, og standby-indikasjonen vises. Apparatet er klart til bruk.

Rengjøre glassrute i dør

Dørtetningen er smurt på fabrikken for at den skal være tett. Det kan være igjen rester på glassruten i døren.

Rengjør glassruten med glasspussemiddel og en vindusklut eller mikrofiberklut før du bruker apparatet for første gang. Ikke bruk glasskrape.

Rengjøring av tilbehør

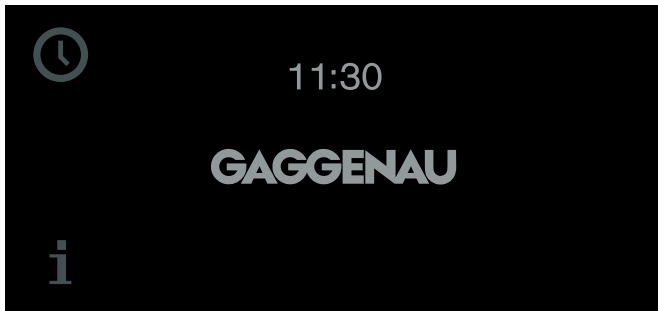
Før du tar tilbehøret i bruk, må du rengjøre det grundig med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.

Aktivere apparatet

Standby

Apparatet er i standby-modus når ingen funksjon er stilt inn, eller når barnesikringen er aktivert.

Betjeningsfeltet har redusert lysstyrke i standby-modus.



Merknader

- Det finnes diverse visninger for standby-modus. GAGGENAU-logoen og klokkeslettet er forhåndsinnstilt. Du kan endre displayet med innstillingen "Standby-display" i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 21
- Lysstyrken i displayet avhenger av den vertikale synsvinkelen. Du kan justere displayet med innstillingen "Lysstyrke" i grunninnstillingene.

Aktivere apparatet

For å gå ut av standby-modus kan du enten

- dreie funksjonsvelgeren
- berøre betjeningsfeltet
- eller åpne eller lukke døren

Nå kan du stille inn ønsket funksjon. Hvordan du stiller inn de forskjellige funksjonene, ser du i de tilsvarende kapitlene.

Merknader

- Hvis "Standby-indikator = Av" er valgt i grunninnstillingene, må du dreie på funksjonsvelgeren for å forlate standby-modus.
- Standby-indikatoren vises igjen hvis du ikke foretar noen innstilling på lengre tid.
- Ovnsløset slukker etter en kort stund når døren er åpen.

Betjening av apparatet

Fylle vanntanken

Før du starter tilberedning med med damp, åpner du apparatdøren og fyller vann på høyre vanntank.

Forsikre deg om at vannets hardhetsgrad er riktig innstilt. → "Innstillinger vannets hardhet" på side 11

⚠ Advarsel – Fare for personskader og brann!

Fyll utelukkende vann på vanntanken. Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene inne i ovnsrommet (eksplosjon). Ovnsdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Forkanten av ovnsrommet blir svært varm når ovnen er i bruk. Når du tar ut vanntanken, må du kun berøre håndtaket på den.

Obs!

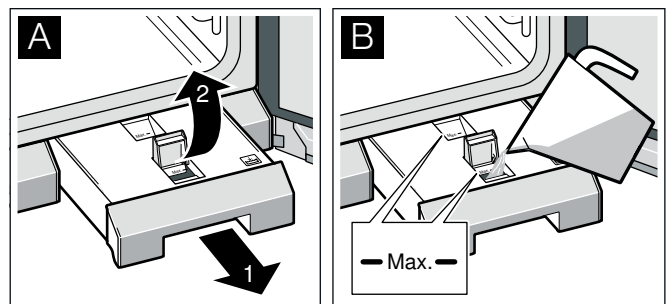
Apparatskader ved bruk av uegnede væsker

- Benytt utelukkende ferskt ledningsvann, bløtgjort vann eller mineralvann uten kullsyre.
- Hvis ledningsvannet er meget kalkholdig, anbefaler vi bløtgjort vann.
- Ikke benytt destillert vann, sterkt kloridholdig ledningsvann (> 40 mg/l) eller andre væsker.

Informasjon om ledningsvannet får du hos vannverket ditt. Vannets hardhet kan du kontrollere med det vedlagte testsettet.

Fyll vanntanken hver gang du skal bruke apparatet:

- 1 Fyll målebegeret med friskt vann.
- 2 Åpne apparatdøren.
- 3 Dra vanntanken ut av apparatet inntil nivåindikatoren blir synlig (bilde A).
- 4 Fyll vanntanken med kaldt vann opp til "Max."-merket (bilde B).



- 5 Skyv vanntanken helt inn til stopp.

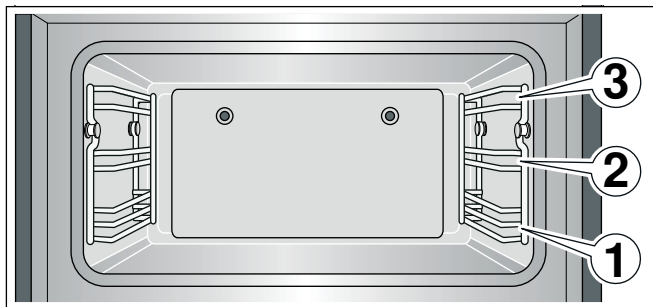
Når du har flere tilberedninger rett etter hverandre, må du tømme vanntanken for vannrester etter hver tilberedning og fylle den med friskt vann.

Ovnsrom

Ovnen har tre innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles fra bunnen og opp.

Nederste innsetningshøyde har to innskyvningslister. Dermed kan du sette langpannen uten hull under langpannen med hull, for eksempel for å samle opp væske ved tining.

Merk: Du kan bruke inntil tre innsetningshøyder samtidig.



Obs!

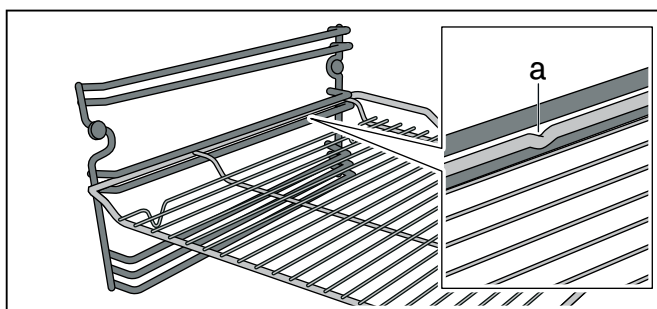
- Unngå å legge noe rett på bunnen av ovnsrommet. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Varmeopphopning kan skade apparatet. Det skal aldri ligge noe på bunnen av ovnsrommet. Sett alltid kokekar i langpannen med hull eller på risten.
- Tilbehøret må kun skyves inn i stigesporene, ellers kan det tippe.

Åpne apparatdøren alltid inntil anslaget. I denne posisjonen svinger ikke den åpne døren tilbake av seg selv.

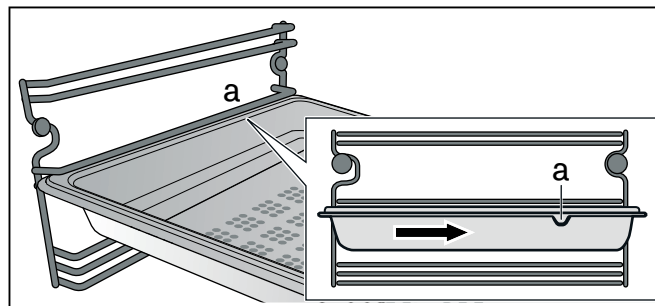
Skyve inn tilbehør

Risten og langpannen med hull er utstyrt med en låsefunksjon. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere. Løft tilbehøret litt opp før du trekker det ut.

Når du skyver inn risten, må du passe på at sikkerhetsbøylen til risten peker bakover og oppover og at låsetappen (a) er bakerst og peker nedover.



Pass på at låsetappen (a) er bakerst og peker nedover når du skyver inn langpannen med hull.



Innkobling

- 1 Still inn ønsket varmetype med driftsmodusbryteren. I displayet vises valgt varmetype og foreslått temperatur.
- 2 Hvis du ønsker å endre temperaturen: Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur.

I displayet vises forvarmingssymbolet $\gg$. Linjen viser status for oppvarmingen. Når den innstilte temperaturen er nådd, hører du et signal, og forvarmingssymbolet $\gg$ slukker.

Etterfylle vann:

Når vanntanken er tom, vises det en melding i displayet. Fyll vanntanken opp til "max"-merket og sett den inn igjen.

Merk: Vanntanken er låst i apparatet når det er i bruk. Vanntanken kan kun tas ut og etterfylles når det vises en melding i displayet.

Utkobling

Vri driftsmodusbryteren til 0.

Alt etter driftstype kan det høres en automatisk skylleomgang.

Etter hver bruk

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.

Tømme vanntanken

- 1 Åpne døren på apparatet forsiktig. Det kommer ut varm damp.
- 2 Ta ut vanntanken og tøm den.

Obs!

Ikke tørk vanntanken i varmt ovnsrom. Vanntanken tar skade av det.

Tørke ovnsrommet

- 1 Fjern smuss i ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt. Det er mye vanskeligere å fjerne fastbrente rester senere.
- 2 Fjern vannrester fra ovnsrommet med en svamp når det er avkjølt.
- 3 Tørk og poler ovnsrommet med en myk klut.
- 4 Tørk av møbler eller håndtak hvis det har oppstått kondens på dem.

Sikkerhetsutkobling

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsutkobling for din egen sikkerhet. Alle varmeprosesser blir slått av etter 12 timer hvis ovnen ikke betjenes i løpet av denne tiden. I displayet vises en melding.

Vri funksjonsvelgeren til **0**, og så kan du ta apparatet i bruk som vanlig igjen.

Tidsfunksjoner

Via timermenyen kan du stille inn:

⌘ Korttidstimer

⌚ stoppeklokke

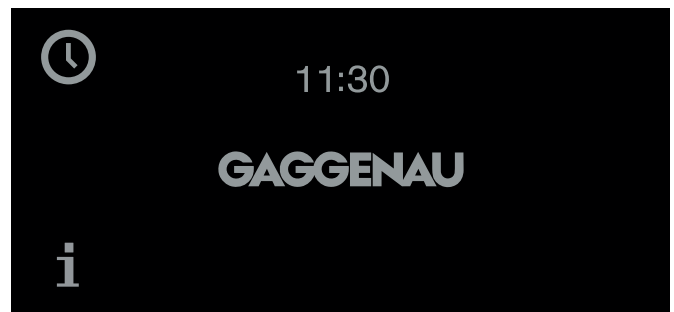
⌚ tilberedningstid (ikke i standby)

⌚ tilberedningstid slutt (ikke i standby)

Vise tidsurmeny

Du kan åpne timermenyen ved hver driftstype. Bare fra grunninnstillingene, driftsmodusbryteren står på **S**, kan timermenyen ikke åpnes.

Berør symbol ⌚.



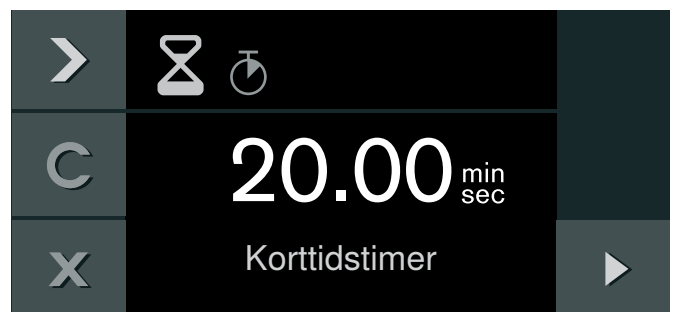
Det vises timermenyen.

Korttidstimer

Korttidstimeren går uavhengig av andre innstillinger av apparatet. Du kan lese inn maksimalt 90 minutter.

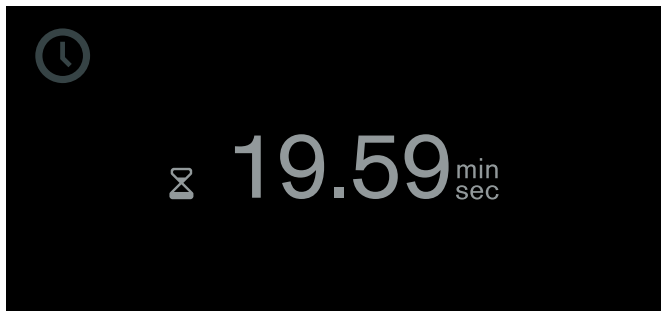
Stille inn timer

- 1 Åpne timer-menyen.
Funksjonen "Korttids-varselur" ⌘ vises.
- 2 Still inn ønsket tid med dreieknappen.



- 3 Start med ►.

Timer-menyen lukkes, og tiden begynner å telles ned. I displayet vises symbolet ⌚ og tiden som er igjen.



Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal. Det stopper når du trykker på symbolet ✓.

Du kan gå ut av timer-menyen ved å berøre symbolet ✕. Da lagres ikke innstillingene.

Stanse korttids-varseluret:

Åpne timer-menyen. Velg funksjonen "Korttids-varselur" ⌚ med ➤ og berør symbolet ||. Berør symbolet ▶ for å fortsette korttids-varseluret.

Slå av korttids-varseluret før tiden:

Åpne timer-menyen. Velg funksjonen "Korttids-varselur" ⌚ med ➤ og berør symbolet C.

Stoppeklokke

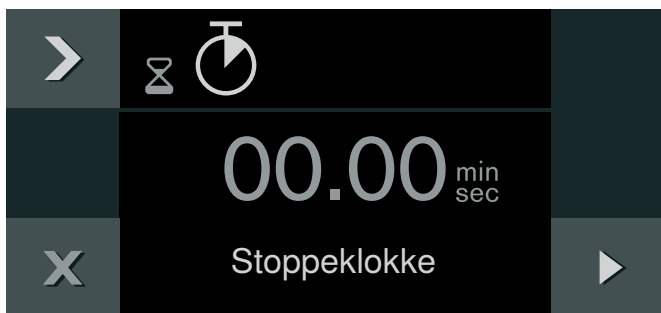
Stoppeklokken går uavhengig av andre innstillinger av apparatet.

Stoppeklokken teller fra 0 sekunder opp til 90 minutter.

Den har en pausefunksjon. Med den kan du stoppe klokken innimellom.

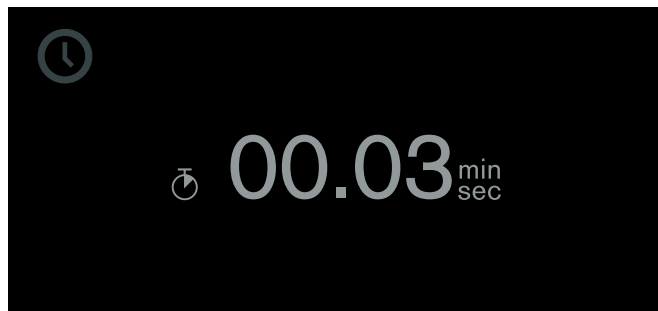
Starte stoppeklokken

- 1 Vis Tidsur-menyen.
- 2 Med ➤ velger du "stoppeklokke"-funksjonen ⌚.



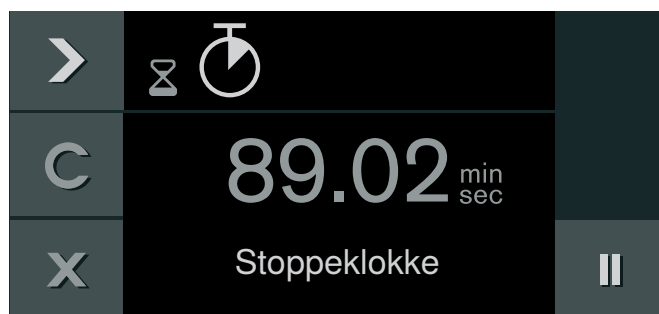
- 3 Start med ▶.

Tidsur-menyen lukkes, og tiden telles ned. I displayet vises symbolet ⌚ og tiden som telles ned.



Stoppe og starte stoppeklokken

- 1 Vis Tidsur-menyen.
- 2 Med ➤ velger du "stoppeklokke"-funksjonen ⌚.
- 3 Berør symbolet ||.



Tiden stopper. Symbolet bytter til start ▶ igjen.

- 4 Start med ▶.

Stoppeklokken går igjen. Når det har gått 90 minutter, blinker displayet, og du hører et lydsignal. Det opphører dersom du berører symbolet ✓. Symbolet ⌚ i displayet slukker. Prosessen er avsluttet.

Slå av stoppeklokken:

Vis Tidsur-menyen. Velg "stoppeklokke" ⌚-funksjonen med ➤ og berør symbolet C.

Tilberedningstid

Når du stiller inn tilberedningstiden for maten, kobler apparatet automatisk ut etter denne tiden.

Du kan stille inn en tilberedningstid fra 1 minutt til 23 timer 59 minutter.

Stille inn tilberedningstid

Du har stilt inn varmetype og temperatur og satt retten i ovnen.

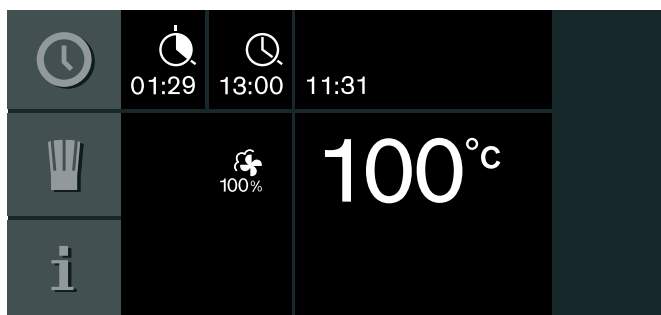
- 1 Trykk på symbolet ⌚.
- 2 Velg funksjonen "Tilberedningstid" ⌚ med ➤.

3 Still inn ønsket tilberedningstid med dreieknappen.

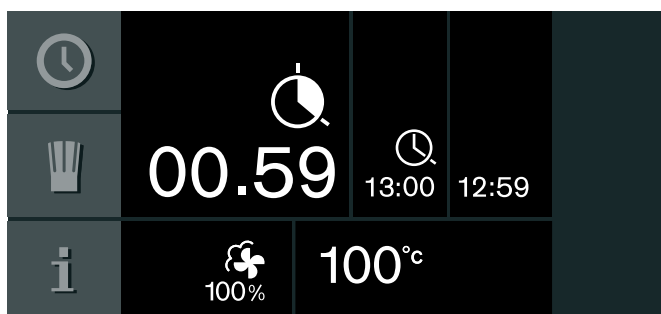


4 Start med ►.

Apparatet starter. Timer-menyen lukkes. Displayet viser temperatur, driftstype, gjenværende tilberedningstid og sluttidspunkt for tilberedningen.



Ett minutt før tilberedningstiden er utløpt, vises den forstørret i displayet mens den telles ned.



Når tilberedningstiden er utløpt, slår apparatet seg av. Symbolet  pulserer, og du hører et lydsignal. Det opphører tidligere dersom du trykker på symbolet , åpner ovnsdøren eller setter funksjonsvelgeren på 0.

Endre tilberedningstiden:

Åpne timer-menyen. Velg funksjonen "Tilberedningstid"  med ►. Endre tilberedningstiden med dreieknappen. Start med ►.

Slette tilberedningstiden:

Åpne timer-menyen. Velg funksjonen "Tilberedningstid"  med ►. Slett tilberedningstiden med C. Gå tilbake til vanlig bruk med X.

Avbryte hele prosessen:

Sett funksjonsvelgeren på 0.

Merk: Du kan også endre varmetype og temperatur mens tilberedningstiden telles ned.

Tilberedningstid slutt

Du kan forskyve tilberedningstid slutt til et senere tidspunkt.

Eksempel: Klokken er 14:00. Maten trenger 40 minutters tilberedningstid. Den skal være ferdig kl. 15:30.

Du leser inn tilberedningstiden og forskyver tilberedningstid slutt til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttiden. Apparatet starter automatisk kl. 14:50 og kobler ut kl. 15:30.

Vennligst vær oppmerksom på at lett fordervelige næringsmidler ikke må stå for lenge i stekeovnen.

Forskyve sluttidspunkt for tilberedningstid

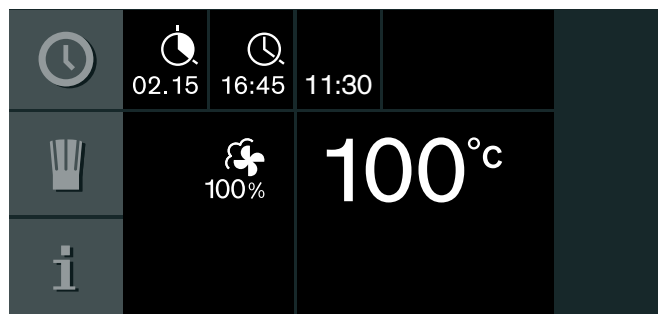
Du har stilt inn varmetype, temperatur og tilberedningstid.

- 1 Trykk på symbolet .
- 2 Velg funksjonen "Tilberedningstid slutt"  med ►.



- 3 Med dreieknappen stiller du inn ønsket sluttidspunkt for tilberedningstiden.

- 4 Start med ►.



Apparatet går i ventemodus. Displayet viser driftstype, temperatur, tilberedningstid og sluttidspunkt for tilberedningen. Apparatet starter på det beregnede tidspunktet og slår seg av automatisk når tilberedningstiden er utløpt.

Merk: Hvis symbolet  blinker: Du har ikke stilt inn noen tilberedningstid. Du må alltid angi en tilberedningstid først.

Når tilberedningstiden er utløpt, slår apparatet seg av. Symbolet  pulserer, og du hører et lydsignal. Det opphører tidligere dersom du trykker på symbolet , åpner ovnsdøren eller setter funksjonsvelgeren på 0.

Endre sluttidspunkt for tilberedningstiden:

Åpne timer-menyen. Velg funksjonen "Tilberedningstid slutt" ⌚ med ➤. Med dreieknappen stiller du inn ønsket sluttidspunkt for tilberedningstiden. Start med ▶.

Avbryte hele prosessen:

Sett funksjonsvelgeren på 0.

Barnesikring

For at barn ikke skal kunne betjene apparatet utilsiktet, er apparatet utstyrt med barnesikring.

Merknader

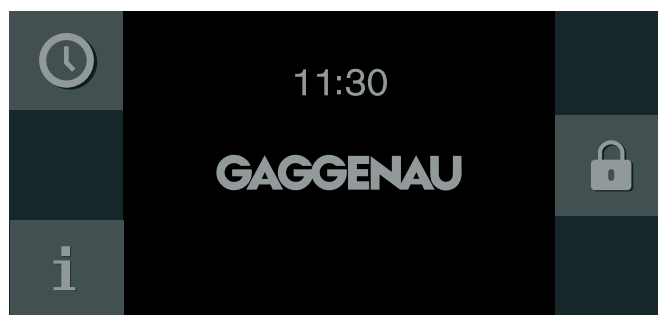
- Barnesikringen må du stille inn på "Tilgjengelig" i grunninnstillingene.
- Hvis det oppstår strømbrudd når barnesikringen er aktivert, kan barnesikringen være deaktivert når strømmen kommer tilbake.

Aktivere barnesikringen

Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

Berør symbolet 🔒 i minst 6 sekunder.



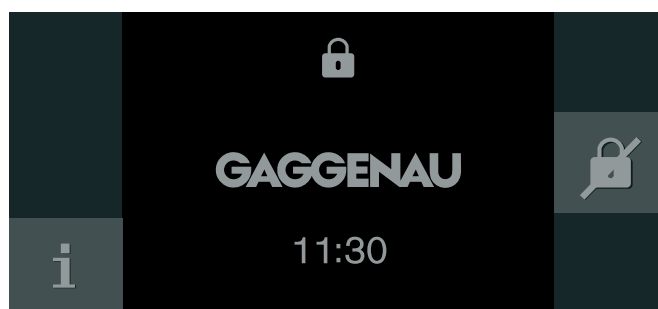
Barnesikringen er aktivert. Standby-visningen vises. Symbolet 🔒 vises oppe i displayet.

Deaktivere barnesikringen

Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

Berør symbolet 🔓 i minst 6 sekunder.



Barnesikringen er deaktivert. Du kan stille inn apparatet som vanlig.

Home Connect

Dette apparatet kan kobles til Wi-Fi og fjernbetjenes med en mobil enhet. Home Connect-appen har tilleggsfunksjoner som optimaliserer det nettkoblede apparatet. Når apparatet ikke er koblet til hjemmenettverket, kan det som vanlig betjenes via displayet.

Home Connect-funksjonen avhenger av om Home Connect-tjenestene er tilgjengelige i ditt land. Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle land. Du finner mer informasjon om dette på www.home-connect.com.

Merknader

- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via Home Connect-appen mens du er ute av huset. Les også informasjonen i Home Connect-appen.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan det ikke samtidig styres med Home Connect-appen.
- Les informasjonen som følger med Home Connect.

Installere

For at du skal kunne foreta innstillinger via Home Connect, må Home Connect-appen være installert på en mobil enhet.

Dessuten må apparatet ditt være koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen. Du kan velge mellom følgende tilkoblingsmuligheter:

- Tilkobling med LAN-kabel: Tilkobling til hjemmenettverket skjer automatisk etter bekreftelse på apparatet.
- Trådløs tilkobling (WLAN): Konfigurer først tilkobling til hjemmenettverket og deretter til Home Connect-appen.

Merk: Appen veileder deg gjennom hele registreringsprosessen. Følg veiledningen i appen hvis du er tvil.

Installere appen

Konfigurer Home Connect-appen på din mobile enhet (f.eks. nettbrett eller smarttelefon).

- 1 Åpne App Store (Apple-enheter) eller Google Play Store (Android-enheter) på din mobile enheten.
- 2 Søk etter "Home Connect".
- 3 Installer Home Connect-appen på den mobile enheten.
- 4 Start appen og konfigurer Home Connect-tilgang. Appen guider deg gjennom registreringsprosessen.

Koble apparatet til hjemmenettverket (LAN)

Apparatet må være koblet til hjemmenettverket med en LAN-kabel.

Nettverkstilkoblingen opprettes automatisk når apparatet kobles til strømmettet og slås på for første gang.

Koble apparatet til hjemmenettverket (WLAN med WPS)

Forutsetninger:

- Din ruter har en WPS-knapp. Informasjon om dette finner du i bruksanvisningen til ruter.
- Du trenger tilgang til ruter.

- 1 Velg "Home Connect" i grunninnstillingene .
- 2 Trykk på symbolet .
- 3 Velg "WLAN" med dreieknappen.
- 4 Bekreft med symbolet . Det vises en melding om WPS-funksjon.
- 5 Trykk på symbolet  for å gå videre.
- 6 Velg "Automatisk (WPS)" med dreieknappen.
- 7 Start tilkoblingsprosessen ved å trykke på symbolet .
- 8 Trykk på WPS-knappen på ruter til hjemmenettverket innen 2 minutter.

Tilkoblingsprosessen er fullført når displayet viser "Nettverksforbindelse opprettet". Følg anvisningene i appen.

Koble apparatet til hjemmenettverket (WLAN uten WPS)

- 1 Velg "Home Connect" i grunninnstillingene .
- 2 Trykk på symbolet .
- 3 Velg "WLAN" med dreieknappen.
- 4 Bekreft med symbolet . Det vises en melding om WPS-funksjon.
- 5 Trykk på symbolet  for å gå videre.
- 6 Velg "Manuelt" med dreieknappen.
- 7 Start tilkoblingsprosessen ved å trykke på symbolet . Apparatet konfigurerer et eget trådløst nettverk, "HomeConnect", som nettbrettet eller smarttelefonen må kobles opp til.
- 8 Følg veiledningen i appen.

Tilkoblingsprosessen er fullført når displayet viser "Nettverksforbindelse opprettet". Følg anvisningene i appen.

Koble apparatet til app

Koble opp apparatet til appen mens du konfigurerer Home Connect, eller koble opp apparatet til en annen Home Connect-konto. Home Connect appen kan installeres på et ubegrenset antall mobile enheter, og disse kan kobles opp mot apparatet.

Forutsetninger:

- Apparatet må være koblet til hjemmenettverket.
- Home Connect-appen er installert og konfigurert på den mobile enheten.

- 1 For å koble til en annen konto, velger du "Home Connect" i grunninnstillinger.
- 2 Velg "Tilkobling med app" med dreieknappen.
- 3 Trykk på symbolet  og start tilkoblingsprosessen ved å trykke på .
- 4 Følg veiledningen i appen.

Tilkoblingen er avsluttet når displayet viser "Koblet til app".

Fjernstart

Du må aktivere fjernstart for å kunne starte og betjene apparatet via Home Connect-appen. Hvis fjernstart er deaktivert, kan du kun vise apparatets tilstand i Home Connect-appen og foreta apparatinnstillinger der.

Fjernstart deaktiveres automatisk i følgende situasjoner:

- Apparatdøren åpnes minst 15 minutter etter at fjernstart er aktivert.
- Apparatdøren åpnes minst 15 minutter etter at steking er fullført.
- 24 timer etter at fjernstart er aktivert.

Hvis du starter en varmetype på apparatet, aktiveres fjernstart automatisk. Dermed kan du foreta endringer på den mobile enheten eller starte et nytt program.

Aktivere fjernstart

- 1 Still funksjonsvelgeren på .
- 2 Trykk på symbolet .
Ved siden av symbolet  vises .

Fjernstart er aktivert. Du kan nå starte en varmetype via appen på den mobile enheten og overføre de ønskede innstillingene på apparatet.

For å deaktivere fjernstart: Trykk på symbolet .

Home Connect Innstillinger

Home Connect kan til enhver tid tilpasses individuelle behov.

Merk: Du finner Home Connect innstillingene i grunninnstillingene til apparatet. Hvilke innstillinger som vises i displayet, avhenger av om Home Connect er konfigurert og om apparatet er koblet til hjemmenettverket.

	Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
	Tilkoblingsmåte	LAN / WLAN	Du kan velge mellom å koble til med LAN-kabel eller trådløs tilkobling. Følg veiledningen om konfigurering, alt etter hvilken tilkoblingstype du velger. → "Installere" på side 18
	Tilkobling	Koble til / koble fra	Aktiver eller deaktiver nettverksforbindelsen ved behov (f.eks. når du drar på ferie). Etter deaktivering beholdes nettverksinformasjonen. Vent noen sekunder etter at du har aktivert det, til apparatet har koblet seg til nettverket igjen. I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.
	Koble til app		Start tilkoblingsprosessen mellom appen og apparatet.
	Programvareoppdatering		Når en ny programvareversjon er tilgjengelig, vises det en melding i displayet. Du kan installere den nye programvaren i Home Connect-menyen  .
	Fjernkontroll	Aktivere/deaktivere	Gå inn på apparatets funksjoner med Home Connect-appen. I deaktivert tilstand vises kun hvilken modus apparatet er i.

	Slette nettverksinnstillinger	Du kan til enhver tid slette alle nettverksinnstillinger fra apparatet.
	Apparat-info	Displayet viser: ● MAC-adresse COM Modul ● Apparatets serienummer ● Programvareversjon Avhengig av tilkoblingstypen kan du vise mer informasjon ved å trykke på piltasten, f.eks. SSID-nettverksnavn.

Fjerndiagnostisering

Kundeservice får tilgang til apparatet via fjerndiagnostisering hvis du henvender deg til dem med ønske om dette, apparatet er koblet til Home Connect-serveren og fjerndiagnostisering er tilgjengelig i det landet hvor du bruker apparatet

Merk: Nærmere informasjon samt opplysninger om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, finner du i service-/support-området på det lokale nettstedet: www.home-connect.com

Datavern

Den første gangen apparatet kobles til et WLAN-nettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- entydig identifisering av enheten (bestående av nøkler og MAC-adressen til den innebygde Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen)
- sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-modulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen)
- aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet
- status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er først nødvendige den første gangen du skal bruke Home Connect-funksjoner.

Merk: Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Informasjon om datavern kan lastes ned i Home Connect-appen.

Samsvarserklæring

Herved erklærer Gaggenau Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring (radiodirektivet) finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen www.gaggenau.com.



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.

5 GHz bånd: 100 mW maks.

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

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

Grunninnstillinger

I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet ditt individuelt.

- 1 Drei driftsmodusbryter på **S**.
- 2 Velg med dreiebryteren "Grunninnstillinger".
- 3 Berør symbol .
- 4 Velg ønsket grunninnstilling med dreiebryteren.
- 5 Berør symbol .
- 6 Still grunninnstillingen inn med dreiebryteren.
- 7 Lagre med  eller avbryt med  og forlat den aktuelle grunninnstillingen.
- 8 Drei driftsmodusbryteren på **0** for å forlate menyen Grunninnstillinger.

Endringene er lagret.

	Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
	Lysstyrke	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stille inn lysstyrken i displayet
	Standby-visning	På*/av - Klokke - Klokke + GAGGENAU-logo* - Dato - Dato + GAGGENAU-logo* - Klokke + dato - Klokke + dato + GAGGENAU-logo	Bildet som vises i standby-visningen. Av: ingen visning. Med denne innstillingen reduserer du standby-strømforbruket til apparatet. På: Flere visninger kan stilles inn. Bekreft "PÅ" med  og velg ønsket visning med dreieknappen. Utvalget vises.
	Displayvisning	Redusert* / standard	Ved innstillingen Redusert vises bare den viktigste informasjonen i displayet etter en liten stund.
	Berøringsfelt-farge	Grå*/hvit	Velg farge på symbolene på berøringsfeltene
	Berøringsfelt-tone	Tone 1* / Ton 2 / Av	Velg signaltone ved å berøre et berøringsfelt
	Berøringsfelt-tone-styrke	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stiller inn lydstyrke for lydsignalet til berøringsfeltet
	Oppvarmingssignal	På* / Av	Lydsignalet lyder når den ønskede temperaturen oppnås ved oppvarmingen.
	Signal-volum	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stille inn volum på lydsignalet
	Vannets hardhet	1-18	Kontroller ledningsvannet med vedlagte karbonathardhetstest. Still vannets målte hardhet.
	Klokkeslett-format	AM/PM / 24 h*	Visning av klokkeslett i 24- eller 12-timers format
	Klokkeslett	Aktuelt klokkeslett	Stille inn klokkeslett
	Tidsomstilling	Manuell*/automatisk	Automatisk omstilling av klokkeslett ved overgang fra sommer- til vintertid. Ved automatisk: Innstilling av måned, dag og uke da tiden skal omstilles. Still inn for både sommer- og vintertid.
	Datoformat	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Stille inn datoformat

	Dato	Gjeldende dato	Stille inn dato. Bytt mellom år/måned/dag med symbol ➤.
	Temperaturenhet	°C* / °F	Innstilling av temperaturenheten
	Språk	Tysk* / fransk [...] / engelsk	Velge språk for displaytekstene Merk: Når du bytter språk, startes systemet på nytt. Dette kan ta noen sekunder. Deretter lukkes grunninnstillingsmenyen.
	Fabrikkinnstillinger	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger	Bekreft spørsmålet "Slette alle individuelle innstillinger og tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger?" Bekreft med ✓ eller avbryt med ✕. Merk: Etter tilbakestilling til fabrikkinnstillingene kommer du tilbake til menyen "Første innstillinger".
	Demo-modus	På/av*	Kun til presentasjonsformål. Apparatet blir ikke varmt i demomodus, men alle andre funksjoner er tilgjengelige. Innstillingen "Av" må være aktivert for normaldrift. Innstillingen er bare mulig i de tre første minuttene etter tilkobling av apparatet.
	Barnesikring	Ikke tilgjengelig* / Tilgjengelig	Tilgjengelig: Barnesikringen kan aktiveres. → "Barnesikring" på side 17
	Hjemmenettverk	LAN / WLAN Tilkoblingsmåte  Tilkobling  Koble til app  Programvareoppdatering  Fjernkontroll  Slette nettverksinnstillinger  Apparat-info	Innstillinger for tilkobling til hjemmenettverket og de mobile enhetene. Alt etter tilkoblingsstatus vises det forskjellige innstillingsmuligheter.

* fabrikkinnstilling

Rengjøring og vedlikehold

Apparatet holder seg pent og intakt lenge hvis du vedlikeholder og rengjør det grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre apparatet riktig.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Advarsel – Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

Rengjøringsmidler

Vær oppmerksom på angivelsene i tabellen slik at de forskjellige overflater ikke blir skadet av gale rengjøringsmidler.

Ikke benytt

- skarpe eller skurende rengjøringsmidler
- ikke metall- eller glasskrape for rengjøring av glassplaten i apparatdøren.
- Ikke benytt metall- eller glasskrape for rengjøring av dørtetningen.
- ikke harde skureputer og svamper.

Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmiddel
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk glasskrape.
Display	Tørk av med en mikrofiberklut eller en lett fuktet klut. Ikke tørk av med våt klut.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjøres med en oppvaskklut, og tørkes av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller i faghandelen.
Aluminium	Rengjøres med et mildt rengjøringsmiddel. Tørk horisontalt og uten trykk over flatene med et pusseskinn eller en lofri mikrofiberklut.

Område	Rengjøringsmiddel
Ovnsrom	Varmt såpevann: Rengjøres med en oppvaskklut og tørkes av med en myk klut. Ikke bruk stekeovnspray og andre etsende rengjøringsmidler eller skuremidler. Unngå også bruk av stålull, svamper med ru overflate eller gryteskrubber. Disse hjelpemidlene lager riper i overflaten. Obs! Rester av rengjøringsmiddel kan føre til flekker ved oppvarming. Fjern rester av rengjørings- og pleiemidler grundig med rent vann før tørking av ovnsrommet. Tørk alltid ovnsrommet etter rengjøringen.
Kraftig tilsmusset ovnsrom	Rengjøringsgel for stekeovn i sprayform (bestillingsnummer 00311860 hos kundeservice eller i nettbutikken). Vær obs på følgende: ● Sprayen må aldri sprayeres inn i damputløpene på bakveggen i ovnen. ● Må ikke komme på tetningene rundt døren og på lampen! ● La den virke i maks. 12 timer! ● Må ikke brukes på varme flater! ● Skyll grundig med vann etterpå! ● Følg anvisningene fra produsenten.
Glassdekslet til ovnslampen	Varmt såpevann: Rengjøres med en oppvaskklut.
Vanntank	Vaskes i oppvaskmaskin ved behov. Ta av lokket og sett vanntanken opp-ned i oppvaskmaskinen.
Dørtetning Må ikke fjernes!	Varmt såpevann: Rengjøres med en oppvaskklut, ikke bruk skuremidler. Ikke bruk metall- eller glasskrape til rengjøringen.
Langpanne, rist	Oppvaskmaskin eller varmt såpevann. Bløtgjør fastbrente matrester og rengjør med en børste. Lyse flekker på rustfritt stål (proteinrester) fjerner du med sitronsaft.
Innskyvingsrister	Oppvaskmaskin eller varmt såpevann.

Mikrofiberklut

Mikrofiberkluten med cellestruktur er spesielt egnet til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium (bestillingsnr. 00460770 hos kundeservice eller i vår nettbutikk). Den fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

Rengjøringshjelp

Rengjøringsfunksjonen løser opp hardnakkert smuss i ovnsrommet og gjør det enklere å rengjøre.

Starte rengjøringsfunksjonen

- 1 Sett funksjonsvelgeren på **S**.
- 2 Symbolet  vises. Bekreft med .
- 3 Ta ut tilbehør fra ovnsrommet. Ta ristene ut av ovnsrommet (se → "Ta ut stigene" på side 25).
- 4 Tørk av ovnsrommet med rengjøringsmiddel.
- 5 Fyll vanntanken med kaldt vann opp til "max"-merket og skyv den helt inn til stopp. Lukk apparatdøren.
- 6 Rengjøringstiden vises. Start med . Rengjøringstiden telles ned i displayet. Lampen i ovnsrommet forblir avslått.
- 7 Etter at rengjøringstiden er telt ned, høres et lydsignal. Det vises en melding i displayet.
- 8 Tørk av ovnsrommet.

Tøm vanntanken og la den tørke med åpent lokk. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.

Merknader

- Rengjøringshjelpen må alltid fullføres og kan ikke avbrytes.
- Fjern alle rester av rengjøringsmidler fra ovnsrommet før ny tilberedning.
- Dersom rengjøringshjelpen er avbrutt på grunn av strømbrytning, må du starte rengjøringshjelpen på nytt før du bruker apparatet igjen for å fjerne eventuelle rester av rengjøringsmidler.

Avkalkingsprogram

Regelmessig avkalkning bidrar til å holde apparatet i god stand. Med avkalkningsprogrammet avkalkes og skylles apparatet helautomatisk.

En melding i displayet minner deg om at avkalkningsprogrammet må gjennomføres avhengig av vanntype og bruk.

For at apparatet ikke skal få skader, sperres apparatet etter at meldingen er vist på nytt. Først etter at avkalkningsprogrammet er fullført, kan apparatet brukes uten begrensninger igjen.

Hele avkalkningsprogrammet varer 1 time og 50 minutter.

Du trenger egne avkalkningstabletter til avkalkningsprogrammet. Disse får du hos kundeservice eller i nettbutikken (17002490 sett med 4 avkalkningstabletter).

Obs!

- **Skader på apparatet:** Kalk kan skade apparatet. Avkalk apparatet med jevne mellomrom.
- **Skader på apparatet:** Feil avkalkningsmiddel kan skade apparatet. Bruk kun de spesifiserte avkalkningstablettene.
- **Skader på ovnsrommet:** Avkalkningstablettene må kun brukes til avkalkningsprogrammet. Legg avkalkningstabletten i tanken. Legg aldri avkalkningstabletten i ovnsrommet og varm den heller ikke opp i ovnsrommet.

Merknader

- Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet før du starter avkalkningsprogrammet (rist, langpanner).
- La alltid avkalkningsprogrammet pågå til det er ferdig. Avkalkningsprogrammet kan ikke avbrytes.

Start av avkalkingsprogram

- 1 Sett driftsmodusbryteren på **S**. Velg avkalkingsprogrammet med dreieknappen.
- 2 Symbolet  vises. Bekreft med .
- 3 Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet. Bekreft med .
- 4 Ta avkalkingstabletten ut av plastemballasjen.



Advarsel – Fare for personskader!

Avkalkingstabletter kan gi etseskader i munnen, halsen, øynene og på huden. Følg sikkerhetsanvisningene på emballasjen til avkalkingstablettene. Unngå hudkontakt med avkalkingstablettene. Hold avkalkingstabletter unna barn.



Advarsel – Fare for personskader!

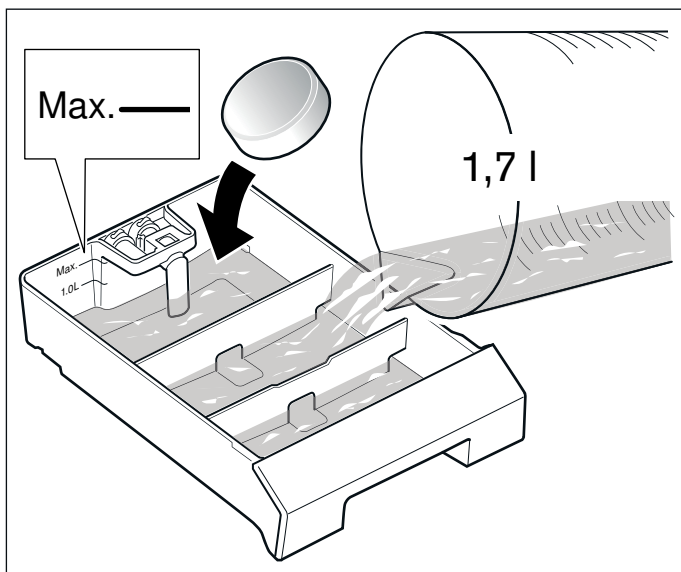
Avkalkingsløsningen kan gi etseskader i munnen, halsen, øynene og på huden. Unngå hudkontakt med avkalkingsløsningen. Hold avkalkingsløsning unna barn. Ikke drikk avkalkingsløsning. Avkalkingsløsningen må ikke komme i kontakt med matvarer. Skyll vanntanken grundig før apparatet brukes igjen.

Obs!

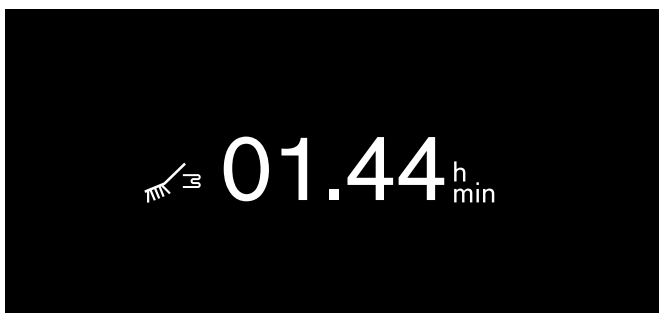
Skader på apparatet

Feil avkalkningsmiddel kan skade apparatet. Bruk kun de spesifiserte avkalkingstablettene.

- 5 Ta tanken ut av apparatet og ta av tanklokket.
- 6 Legg avkalkningstabletten i bakre rom i tanken. Fyll vanntanken med vann opp til "Max."-merket (1,7 liter).



- 7 Sett lokket på tanken og la det gå i inngrep.
- 8 Skyv tanken inn i apparatet.
- 9 Lukk apparatdøren. Bekreft med ✓. Avkalkningstiden på 1.50 timer vises.
- 10 Start med ►. Avkalkningstiden telles ned i displayet. Lampen i ovnsrommet forblir avslått.



Merk: Etter ca. 1:30 timer vises det en melding i displayet. Ta ut vanntanken og tøm den. Rengjør tanken grundig. Fyll vanntanken med friskt vann. Skyv tanken inn i apparatet. Bekreft med ✓. Start skyllingen med ►.

- 11 Når avkalkningsprogrammet er ferdig, hører du et lydsignal. Det vises en melding i displayet.

Tørk av ovnsrommet med en myk klut.

Rengjør tanken

Etter avkalkningen er det rester av avkalkningsmiddel i tanken. Derfor bør du rengjøre tanken etter å ha kjørt avkalkningsprogrammet.

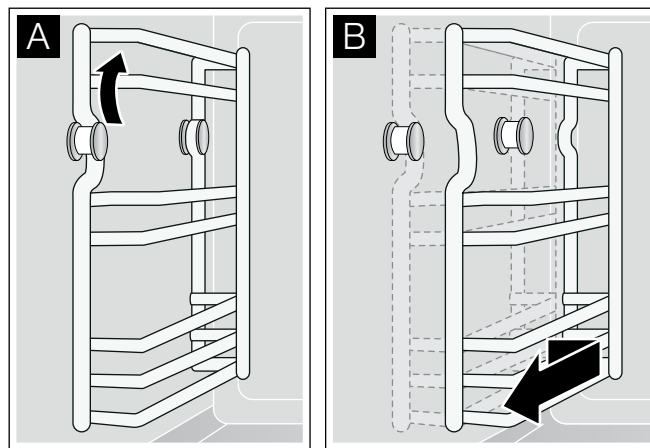
- 1 Ta tanken ut av apparatet og ta av tanklokket.
- 2 Vask tanken og tanklokket i oppvaskmaskin.

Ta ut stigen

Du kan ta ut stigen for å rengjøre dem.

Ta ut stigen

- 1 Legg et kjøkkenhåndkle inn i stekeovnen for å beskytte det rustfritte stålet mot riper.
- 2 Løft litt på fremre del av stigen (bilde A) og dra dem forover og ut (bilde B).



Du kan vaske stigen i oppvaskmaskin.

Sette inn stigen

- 1 Plasser stigen riktig: Stoppsiden bakover.
- 2 Skyv stigen inn på bolten på baksiden og heft den på foran.

Hva kan du gjøre ved feil?

Ofte kan du lett fjerne feil selv. Vær oppmerksom på de følgende henvisningene før du ringer kundeservice.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare for personskader!

Lyset fra LED-lamper er svært skarpt og kan skade øynene (risikogruppe 1). Ikke se lenger enn 100 sekunder direkte inn i den lysende LED-lamper.

LED-lys

Defekte LED-lys kan bare byttes ut av produsenten, produsentens kundeservice eller en godkjent fagperson (elektriker).

Feil	Mulig årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke, ingen visning i displayet	Støpsel er ikke satt inn	Koble apparatet til strømmettet
	Strømbrydd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller i sikringsboksen om sikringen for apparatet er i orden
	Feilbetjening	Koble ut sikringen for apparatet i sikringsboksen og koble inn igjen etter ca. 60 sekunder
Apparatet virker ikke, i displayet vises "Apparat sperret. Avkalk nå."	Apparatet har kalkavleiringer.	Start avkalkingsprogram → "Avkalkingsprogram" på side 24
Selv om du har foretatt avkalking, viser displayet en melding om at avkalkingen må gjennomføres.	Apparatet er tett av kalk, det er brukt feil avkalkingsmiddel	Bruk de spesifiserte avkalkingstablettene, start avkalkingsprogrammet → "Avkalkingsprogram" på side 24
Apparat lar seg ikke starte	Apparatdør er ikke lukket helt	Lukk apparatdør
Apparatet virker ikke, i displayet vises "E182"	Apparatet får ikke vann	Ta ut vanntanken og sjekk at innsugningsslangen ligger rett i tanken og ikke i knekk. Dersom feilmeldingen vises på nytt, må du kontakte kundeservice.
Apparatet fungerer ikke, displayet reagerer ikke. I displayet vises 	Barnesikring aktivert	Deaktiver barnesikringen → "Barnesikring" på side 17
Apparat kobler automatisk ut	Sikkerhetsutkobling: Apparatet ble ikke betjent i 12 timer	Bekreft melding med  , koble ut apparat og still det inn på nytt
Apparatet varmes ikke opp, i displayet vises 	Apparatet er i demomodus	Deaktiver demomodus i grunninnstillingene
Apparatet lar seg ikke starte, i displayet vises meldingen	Vanntank er tom	Fyll vanntank
Kraftig damputslipp øverst i døren	Det er byttet driftstype	Dette er normalt
Kraftig damputslipp på siden av døren	Dørtetning skitten eller løs	Rengjør dørtetning og sett den inn i sporet
Det oppstår en pipelyd under oppvarmingen	Det kan oppstå lyder når dampen genereres	Dette er normalt
Under tilberedningen høres en "plopp"-lyd	Spenningsutvidelse ved stor temperaturforskjell	Dette er normalt
Det er ikke mulig med damping	Apparatet har kalkavleiringer. Apparatet må avkalles for å unngå skader på apparatet	Starte avkalkingsprogram → "Avkalkingsprogram" på side 24
Apparat damper ikke lenger riktig	Apparatet har kalkavleiringer	Start avkalkingsprogram
Belysningen fungerer ikke	Belysningen er defekt	Ring kundeservice.
Viften fortsetter å gå lenge etter at den er blitt slått av	Etterutluftingen fjerner fuktighet fra apparatet og beskytter apparatets elektronikk. Dette kan ta opptil 4 timer.	Dette er normalt

Feilmelding "Exxx"			Ved feilmeldinger vrir du driftsmodusbryteren til 0 . Dersom visningen slukker, var det et forbigående problem. Dersom feilen forekommer gjentatte ganger eller visningen blir værende, ring kundeservice og oppgi feilkoden.
Det drypper vann når apparatdøren åpnes	Oppsamlingsrennen nedenfor dørruten er full	Tørk oppsamlingsrennen med en oppvasksvamp	

Strømbrydd

Apparatet takler noen få sekunders strømbrydd. Ovnsdriften fortsetter.

Dersom strømbryddet varte lenger og apparatet var i drift, viser displayet en melding. Driften er avbrutt.

Vri driftsmodusbryteren til **0**. Deretter kan du ta apparatet i bruk som vanlig.

Demo-modus

Dersom symbolet  vises i displayet, er demomodus aktivert. Apparatet blir ikke varmet opp.

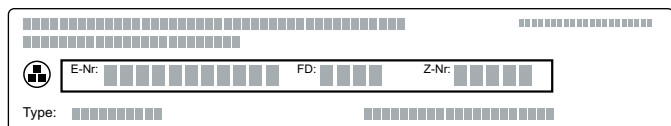
Koble apparatet fra strømnettet et kort øyeblikk (slå av hovedsikringen i huset eller den gjeldende sikringen i sikringsskapet). Deretter deaktiverer du demomodus i grunninnstillingene innen 3 minutter.

Kundeservice

Hvis apparatet trenger reparasjon, kan du henvende deg til kundeservice. Vi finner alltid en løsning, også for å unngå unødige besøk av servicepersonell.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner ovnsdøren.



For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

Vær oppmerksom på at besøk av servicepersonell ikke er gratis dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Tabeller og tips

Merknader

- De angitte tilberedningstidene er veiledende. Faktisk tilberedningstid avhenger av kvaliteten, vekten, tykkelsen og temperaturen på råvaren.
- Angivelsene tar utgangspunkt i gjennomsnittlige mengder for fire personer. Hvis du vil tilberede større mengder, må du beregne lengre tilberedningstid.
- Bruk det kokekaret som er angitt. Hvis du bruker annet kokekar, kan tilberedningstiden bli kortere eller lengre.
- Ta utgangspunkt i den korteste tilberedningstiden dersom du ikke har laget retten før. Du kan om nødvendig la retten steke lenger.
- Ved bruk av bare én langpanne skyver du den inn i andre innsetningshøyde nedenfra.
- Hvis du bruker pannen med hull eller risten uten ekstra kokekar, må du alltid sette pannen uten hull inn i første høyde nedenfra for å unngå at bunnen i ovnsrommet blir svært skittent.
- Du kan bruke inntil tre innsetningshøyder samtidig. Smaken smitter da ikke mellom nivåene. Dermed kan fisk, grønnsaker og desserter tilberedes samtidig. De angitte tilberedningstidene kan forlenges ved større mengder matvarer.
- Matvarene må ikke ligge inntil ovnsrommet.
- Apparatdøren skal kunne lukkes godt. Pass derfor på at tetningsflatene alltid er rene.
- Ikke legg matvarene for tett på risten eller i langpannen. Dermed sikres optimal dampsirkulasjon.
- Ved svært kalde matvarer og høye temperaturer kan langpannen bli deformert. Deformeringen påvirker ikke funksjonsdyktigheten. Deformeringen forsvinner når langpannen avkjøles igjen.

Grønnsaker

- Grønnsaker tilberedes i damp mer skånsomt enn i kokende vann: Smak, farge og konsistens blir bedre bevart. Vannløselige vitaminer og bestanddeler blir nesten ikke vasket ut. Da dampovnen arbeider trykkløst ved bare 100°C, skjer tilberedningen også vesentlig mer skånsomt enn for eksempel i trykkokeren.
- Alle angivelser refererer seg til 1 kg vaskede grønnsaker.
- Benytt for damping av grønnsakene dampristen med hull, skyv denne inn i det andre sporet nedenfra. Skyv kokekaret uten hull inn under. Du forhindrer ved dette for sterk tilsmussing av ovnsrommet. Du kan benytte grønnsakssjyen som er samlet opp som basis for sauser eller som grønnsakskraft.
- Det forvelles opptil fire minutter i forvarmet apparat. Hvis grønnsakene eller frukt ikke serveres straks, avkjøl raskt i isvann for å hindre at det kokes videre på grunn av restvarmen.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Artisjokker, store	Med hull	100	100	35 - 40	
Artisjokker, små	Med hull	100	100	25 - 30	
Blomkål, hel	Med hull	100	100	25 - 30	
Blomkål, i buketter	Med hull	100	100	20 - 25	
Bønner, grønne	Med hull	100	100	25 - 30	
Brokkoli, i buketter (iht. EN60350-1)	Med hull	90 - 100	100	20 - 25	
Tynne grønnsaksstrimler og -skiver (1–2 mm)	Med hull	100	100	12 - 15	
Fennikel, i skiver	Med hull	100	100	20 - 25	
Grønnsaksterrin	Med hull / rist	90	100	50 - 60	I ildfast form
Erter, dypfrysede (2 kg) (iht. EN60350-1)	Med hull	100	100	35 - 40	
Gulrøtter, i skiver	Med hull	100	100	20 - 25	
Poteter, skrelt og delt i fire	Med hull	100	100	30 - 35	
Knutekål, i skiver	Med hull	100	100	25 - 30	
Purre, i skiver	Med hull	100	100	15 - 20	
Mangold	Med hull	90	100	12	
Pak choy	Med hull	90	100	11	
Poteter med skall (å ca. 50 g)	Med hull	100	100	30 - 35	
Poteter med skall (å ca. 100 g)	Med hull	100	100	35 - 40	
Rosenkål	Med hull	100	100	25 - 30	
Asparges, grønn	Med hull	100	100	15 - 20	
Asparges, hvit	Med hull	100	100	15 - 30	
Spinat	Med hull	90	100	11	
Fjern skinnet på tomater	Med hull	100	100	3 - 4	Det er nødvendig med forvarming. Snitt i tomatene, og ha dem i isvann etter damping.
Squashblomster	Med hull	90	100	12	
Sukkererter	Med hull	100	100	10 - 15	

Fisk

- Damping er en fettfri tilberedningsform hvor fisken ikke blir tørr.
- Fisk bør (av hygieniske grunner) ha en kjernetemperatur på minst 62–65 °C etter tilberedning. Da er fisken også perfekt tilberedt.
- Ved damping på temperaturer fra 90–100 °C er det ikke nødvendig med forvarming. Sett retten inn i den kalde ovnen og slå på apparatet.
- Salt fisken først etter at den er ferdig tilberedt. Da holder den på sin naturlige aroma og mister mindre væske.
- Ved bruk av langpannen med hull: Du kan pensle pannen med fett hvis fisken brenner seg altfor mye fast.
- Sett pannen uten hull inn i første høyde nedenfra for å unngå at ovnsrommet tilsøles med fiskekraft.
- Fileter med skinn: Legg fisken med skinnsiden opp, slik at struktur og aroma bevares best mulig.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Dorade, hel (å 500 g)	Med hull	100	100	20 - 30	Kan tilberedes i svømmestilling hvis man setter den på en halv potet.
Fiskeboller (å 20–40 g)	Uten hull	90 - 100	100	8 - 12	Legg bakepapir i langpannen uten hull.
Oppvarming av kokt, rensset hummer	Med hull	70 - 80	100	10 - 15	
Blå karpe, hel (1,5 kg)	Uten hull	90 - 100	100	35 - 45	I kraft
Laksefilet (å 150 g)	Med hull	80	100	20 - 25	
Laks, hel (2,5 kg)	Med hull	100	100	65 - 75	
Blåskjell (1,5 kg)	Med hull	100	100	12 - 15	Blåskjellene er ferdige når skallet har åpnet seg.
Sei, hel (800 g)	Med hull	90 - 100	100	20 - 25	
Havabbor, hel (å 400 g)	Med hull	90 - 100	100	20 - 25	

Fisk – damping ved lav temperatur

- Med damping mellom 70 og 90 °C blir ikke fisken så lett overstekt, og fiskekjøttet faller ikke fra hverandre. Dette er spesielt fordelaktig ved ømfintlig fisk.
- Opplysningene for de forskjellige fisketypene gjelder fileter.
- Sett pannen uten hull inn i første høyde nedenfra for å unngå at ovnsrommet tilsøles med fiskekraft.
- Server på forvarmet service.
- Det er ikke nødvendig med forvarming ved lavtemperaturdamping. Sett retten inn i den kalde ovnen og slå så på apparatet.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Østers (10 stk.)	Uten hull	80 - 90	100	7 - 10	I kraft
Cikliden (Tilapia) (à 150 g)	Med hull	80 - 90	100	15 - 17	
Dorade (à 200 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Fiskefilet (à 200–300 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Fisketerrin	Rist	80 - 90	100	50 - 90	I ildfast form
Ørret, hel (à 250 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Kveite (à 300 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Kamskjell (à 15–30 g)	Uten hull	80 - 90	100	9 - 13	Jo større muslinger, desto lengre tilberedningstid.
Torsk (à 250 g)	Med hull	80 - 90	100	15 - 17	
Rød snapper (à 200 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Uer (à 120 g)	Med hull	80 - 90	100	15 - 17	
Breiflabb (à 200 g)	Med hull	80 - 90	100	15 - 17	
Sjötungerulade, fylt (à 150 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Piggvar (à 300 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	
Havabbor (à 150 g)	Med hull	80 - 90	100	15 - 17	
Gjør (à 250 g)	Med hull	80 - 90	100	17 - 20	

Kjøtt/fjærkre – lavtemperaturdamping

- Kraftig brunet kjøtt stekes ferdig over lengre tid ved lavere temperatur. Da blir kjøttet svakt lyserødt og særdeles saftig helt ut til en svært tynn stekeskorpe. Da er det hverken nødvendig å snu kjøttet eller helle væske over det under steking.
- De angitte steketidene er kun veiledende og er sterkt avhengige av matvarens utgangstemperatur og lengden på bruningen.
- Ta kjøttet ut av kjøleskapet en time før steking.
- Brun kjøttet kort på alle sider i en varm panne av hygieniske årsaker før du setter det inn i ovnen. Da oppstår det en stekeskorpe som hindrer kjøttsaften i å renne ut av kjøttet, og som sørger for en typisk stekearoma.
- For at ikke stekeskorpen skal mykne av dampen, legg det brunede kjøttet oppi en stekepose, eller pakk det inn i et varmebestandig plastfolie før du setter det inn i den oppvarmede ovnen til steking. Slik mørnes kjøttet i sin egen væske.
- Krydre forsiktig: Den langsomme steking av kjøttet forsterker alle aromaer.
- Ved steking av vilt- og hestekjøtt får den naturlige smaken et sterkere særpreg ved å sette det på lavtemperaturen damping enn ved tradisjonell tilberedning.
- Bruk driftstypen "Lavtemperatur-damping" .
- Merk at du ikke kan oppnå noen kjernetemperatur som ligger over ovnstemperaturen. Som tommelfingerregel gjelder: Den innstilte ovnstemperaturen bør ligge 10–15 °C over ønsket kjernetemperatur.
- Mot slutten av steketiden kan temperaturen senkes til 60 °C. Slik kan du forlenge steketiden (f.eks. hvis gjestene er forsinket). Hvis du vil stanse stekeprosessen, må ikke ovnstemperaturen være høyere enn ønsket kjernetemperatur. Slik kan store kjøttstykker bli værende i ovnsrommet i 1–1,5 timer og små stykker i 30–45 minutter.
- Server på forvarmet service.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Var- metype	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Andebryst, medium (à 350 g)	Uten hull	70 - 80		30 - 50	
Entrecôte, medium (à 350 g)	Uten hull	70		20 - 30	
Lammelår, uten bein, surret, medium (1,5 kg)	Uten hull	70 - 80		150 - 180	
Biff av okse, medium (à 200 g)	Uten hull	70		20 - 35	
Roastbiff, medium (1–1,5 kg)	Uten hull	70 - 80		120 - 180	
Svinemedaljonger, gjennom- stekt (à 70 g)	Uten hull	80		30 - 40	

Kjøtt/pølser – oppvarming

Næringsmidler	Kokekar	Temperatur i °C	Fuktig- het i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemerkninger
Røkt svinerygg, kokt, i skiver	uten hull	100	100	15 - 20	
Pølse, trukket (f. eks. urøkt kjøttpølse, weisswurst)	uten hull	85 - 90	100	10 - 20	

Fjærkre – damping

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktig- het i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Kyllingbryst, fylt, dampet (à 200 g)	Med hull	100	100	25 - 30	
Kalkunbrystfilet, dampet (à 300 g)	Med hull	100	100	17 - 25	
Vårkylling, vaktel, due (à 300 g)	Med hull	100	100	25 - 30	

Sous vide-tilberedning

Sous vide-tilberedning betyr tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer mellom 50–95 °C og 100 % damp.

Det er ikke nødvendig med forvarming ved denne varmetypen.

Sous vide-tilberedning er en skånsom og fettfattig måte å tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter på. Rettene er pakket i spesielle varmebestandige kokeposer som er lukket med en vakuumpakke.

Den beskyttende posen sørger for at nærings- og aromastoffene bevares. De lave temperaturene og den direkte varmeoverføringen medfører at hvert ønsket tilberedningsnivå oppnås kontrollert. Det er nesten ikke mulig å overkoke maten.

Porsjoner

Ta hensyn til porsjonsstørrelsene som står oppgitt i tilberedningstabellen. Ved større mengder og stykker må tilberedningstiden tilpasses tilsvarende.

De angitte porsjonene for fisk, kjøtt og fjærkre er beregnet til én person. For grønnsaker og dessert er det angitt en porsjonsmengde på fire personer.

Innsettingshøyder

Maten kan tilberedes på inntil to høyder. Skyv inn langpannene i høyde 1 og 3 for å oppnå best tilberedningsresultater. Bruk høyde 2 hvis du bare tilbereder mat i én høyde.

Hygiene

Advarsel – Helserisiko!

Sous vide-tilberedning gjøres ved lave temperaturer. Vær derfor svært nøye med å overholde følgende tilberednings- og hygieneinstrukser:

- Bruk bare ferske matvarer med god kvalitet.
- Vask og desinfiser hendene. Bruk engangshansker eller grilltang.
- Under tilberedning av kritiske matvarer, som f.eks. fjærkre, egg og fisk, må instruksene følges ekstra nøye.
- Vask og/eller skrell frukt og grønnsaker grundig.
- Hold alltid skjærebrett og overflater rene. Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- Hold maten er nedkjølt helt til den tilberedes. Vakuumpakkede retter skal kun være i romtemperatur mens de klargjøres og deretter legges tilbake i kjøleskapet frem til tilberedningen starter.
- Rettene er bare egnet til umiddelbar servering. Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt og ikke sett dem til oppbevaring, heller ikke i kjøleskapet. De er ikke egnet til gjenoppvarming.

Vakuumposer

Ved sous vide-tilberedning må du bare bruke varmebestandige vakuumposer som er beregnet til dette.

Ikke tilbered maten i den posen du har kjøpt den i (f.eks. porsjonsfisk). Disse posene er ikke egnet for sous vide-tilberedning.

Vakuumering

Bruk en vakuumpakke som kan generere 99 % vakuum, til matvarene. Bare slik oppnår du jevn varmeoverføring og perfekt resultat.

Kontroller at vakuomet i posen er intakt før tilberedning. Pass på følgende:

- Det er ikke/knapt noe luft i vakuumposen.
- Forseglingssømmen er fullstendig.
- Det er ingen hull i vakuumposen. Ikke bruk steketermometeret.
- Kjøtt- og fiskestykker som er vakuumert i samme pakke, presses ikke mot hverandre.
- Grønnsaker og dessert er vakuumert så flatt som mulig.

Ha i tilviltfeller matvarene over i en ny pose og vakuumer på nytt.

Matvarer bør ikke vakuumeres mer enn én dag før tilberedning. Bare slik kan man unngå at det siver gasser ut av matvarene (f.eks. grønnsaker) som fører til redusert varmeoverføring eller at matvarene mister sin struktur og endrer tilberedningsegenskaper på grunn av vakuumtrykket.

Matvarenes kvalitet

Tilberedningsresultatet avhenger 100 % av kvaliteten på råvarene. Bruk bare ferske matvarer av beste kvalitet. Bare slik er du sikret et godt tilberedningsresultat.

Tilberedning

Ved tilberedning i vakuum forblir alt aromastoffet i posen, og matens egensmak blir mer intens. Vær oppmerksom på at vanlige mengder av f.eks. krydder, urter og hvitløk kan virke mye kraftigere på smaken. Begynn derfor med å tilsette halv mengde av det du pleier å bruke.

Ved matvarer av høy kvalitet holder det ofte å ha kun en smørklatt og litt salt og pepper i posen. Ofte er intensiveringen av de naturlige mataromaene allerede nok til å gi en smaksopplevelse.

Ikke legg de vakuumerte rettene oppå hverandre eller for tett inntil hverandre i langpannen. For å oppnå jevnest mulig varmfordeling bør du unngå at matvarene ligger inntil hverandre. Bruk to innsettingshøyder hvis du skal tilberede flere vakuumposer.

Ta posene forsiktig ut etter tilberedning, fordi det kan samle seg varmt vann på vakuumposen. Sett langpannen uten hull inn i høyden under pannen med hull som er fylt med varm mat.

Tørk av posen på utsiden, legg den i en ren langpanne uten hull og åpne den med saks. Ha matvaren og væsken over i langpannen.

Matvaren kan klargjøres på følgende måte etter sous vide-tilberedningen:

Kjøtt: Brunnes raskt og på svært sterk varme i noen sekunder på hver side. Slik oppnås en sprø skorpe og stekearoma, uten oversteking. Du oppnår spesielt godt resultat med teppanyaki eller grill. Viktig: For å unngå fettspurt må du tørke av kjøttet med et kjøkkenpapir før du har det i varm olje.

Grønnsaker: Brunnes raskt i panne eller teppanyaki for å oppnå stekearoma. Under steking kan de smakes til eller blandes med andre ingredienser uten å avkjøles.

Fisk: Krydres, ha over varmt smør. Siden kjøttet av mange fisketyper lett faller fra hverandre etter sous vide-tilberedning, bør den bare brunnes raskt før sous vide-tilberedningen.

Forleng bruningstiden dersom matvaren ikke har nådd ønsket tilberedningsgrad av sous vide-tilberedningen.

Server retten på forvarmede tallerkener og om mulig med varm saus eller varmt smør, siden sous vide-tilberedningen gjøres ved relativt lave temperaturer.

Matvare som skal tilberedes	Langpanne/ kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Kjøtt					
Entrecôte, rå (à 180 g)	Med hull	58		100	Brunes raskt på begge sider ved høy temperatur på teppanyaki eller på grill etter tilberedningen. Da får du fin skorpe og klassisk stekearoma uten å oversteke kjøttet.
Entrecôte, medium (à 180 g)	Med hull	63		90	
Entrecôte, godt stekt (180 g)	Med hull	70		85	
Biff av kalveskank (à 160 g)	Med hull	60		80	
Biff av okse, rå (à 180 g)	Med hull	58		60	
Biff av okse, medium (à 180 g)	Med hull	63		50	
Biff av okse, godt stekt (à 180 g)	Med hull	70		45	
Svinemedaljonger (à 80 g)	Med hull	63		75	
Fjærkre					
Andebryst (à 350 g)	Med hull	58		70	Stek skinnsiden sprø i en varm panne etter tilberedningen.
Foie gras (1 rull à 300 g)	Med hull	80		30	Tips: Rens gåseleveren, bland den med de andre ingrediensene. Rull i folie og stikk hull i den. Vakuumer rullen og avkjøl noen timer i kjøleskap før sous vide-tilberedningen.
Kyllingbryst (à 250 g)	Med hull	65		60	
Fisk og sjømat					
Reker (125 g)	Med hull	60		30	Tips: Vakuumer med olivenolje, salt og hvitløk.
Kamskjell (à 20–50 g)	Med hull	60		6–10	Jo større kamskjellene er, desto lengre blir tilberedningstiden.
Torsk (à 140 g)	Med hull	59		25	
Laksefilet (à 140 g)	Med hull	58		30	Kan brunes kort i en varm panne etter tilberedningen.
Gjørs (à 140 g)	Med hull	60		20	
Grønnsaker					
Sjampinjong, delt i fire (500 g)	Med hull	85		20	Tips: Vakuumeres med smør, rosmarin, hvitløk og salt.
Sikori, delt i to (4–6 stk.)	Med hull	85		40	Tips: Del sikorien i to. Vakuumeres med appelsinsaft, sukker, salt, smør og timian.

Matvare som skal tilberedes	Langpanne/ kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Hvit asparges, hel (500 g)	Med hull	88	 100%	45	Tips: Vakuumeres med smør, salt og litt sukker.
Grønn asparges, hel (600 g)	Med hull	85	 100%	15–20	Tips: Bevarer grønnfargen dersom den forvelles før vakuumering. Vakuumeres med smør, salt og pepper.
Gulrøtter, i skiver 0,5 cm (600 g)	Med hull	95	 100%	35–40	Tips: Vakuumeres med appelsinsaft, karri og smør.
Poteter, skrelt, i 2 x 2 cm store terninger (800 g)	Med hull	95	 100%	40	Tips: Vakuumeres med smør og salt. Godt egnet til videre bearbeiding, f.eks. i salat.
Poteter, med skall, hele eller delt i to (800 g)	Med hull	95	 100%	50	Tips: Vakuumeres med smør og salt. Vaskes grundig først.
Cherrytomater, hele eller delt i to (500 g)	Med hull	85	 100%	15	Tips: Vakuumeres med olivenolje, salt og sukker. Bland røde og gule cherrytomater.
Gresskar, i 2 x 2 cm store ter- ninger (600 g)	Med hull	90	 100%	20–25	Tilberedningstiden kan variere avhengig av gresskartype.
Squash, i skiver 1 cm (600 g)	Med hull	85	 100%	30	Tips: Vakuumeres med olivenolje, salt og timian.
Sukkererter, hele (500 g)	Med hull	85	 100%	5–10	Tips: Vakuumeres med smør og salt.
Dessert					
Ananas, i skiver 1,5 cm (400 g)	Med hull	85	 100%	70	Tips: Vakuumeres med smør, honning og vanilje.
Epler, skrelt, delt i skiver 0,5 cm (2–4 stk.)	Med hull	85	 100%	10–15	Tips: Vakuumeres med karamellsaus.
Bananer, hele (2–4 stk.)	Med hull	65	 100%	15–20	Tips: Vakuumeres med smør, honning og vaniljestang.
Pære, skrelt, delt i båter (2–4 stk.)	Med hull	85	 100%	30	Tips: Søtes med honning eller sukker.
Kumquat, delt i to (12–16 stk.)	Med hull	85	 100%	75	Tips: Vakuumeres med smør, vanil- jestang, honning og aprikosmarmelade. Skylles i varmt vann og deles i to. Ta ut kjernen.
Vaniljesaus (0,5 l)	Med hull	82	 100%	18–20	Tips: 0,5 l melk, 1 egg, 3 eggeplomme, 80 g sukker, 1 vaniljestang.

Tilbehør

Følg også anvisningene på emballasjen.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktig- het i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Basmatiris (250 g + 500 ml vann)	Uten hull	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml vann)	Uten hull	100	100	10 - 15	
Couscous (250 g + 250 ml vann)	Uten hull	100	100	10 - 15	
Potetballer (à 90 g)	Med hull + uten hull	95 - 100	100	25 - 30	
Langkornet ris (250 g + 500 ml vann)	Uten hull	100	100	25 - 30	
Naturris (250 g + 375 ml vann)	Uten hull	100	100	30 - 35	
Linser (250 g + 500 ml vann)	Uten hull	100	100	30 - 35	
Pasta, fersk, avkjølt (250 g + 1 l vann)	Uten hull	100	100	8 - 12	
Pasta, fylt, avkjølt (250 g + 1 l vann)	Uten hull	100	100	10 - 15	
Hvite bønner, bløtlagte (250 g + 1 l vann)	Uten hull	100	100	55 - 65	

Desserter

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktig- het i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Eplekake med karamell	Springform på rist	100	100	50	
Stekte epler	Uten hull	100	100	20	Skrell eplene
Clafoutis	Springform på rist	100	100	40	
Crème brûlée (à 130 g)	Med hull	90 - 95	100	45 - 50	I suffléformer
Dampede melboller (à 100 g)	Uten hull	100	100	20 - 30	La melbollene heve i 30 min før damping. → "Heving" på side 37
Pudding / crème caramel (à 130 g)	Med hull	90 - 95	100	35 - 40	I suffléformer
Semulepudding (20 g + 200 ml melk)	Uten hull	100	100	20	
Yoghurtkake	Brødform på rist	100	100	60	
Kompott	Uten hull	100	100	20 - 25	F.eks. epler, pærer, rabarbra Tilsett sukker, vaniljesukker, kanel eller sitronsaft etter egen smak hvis ønskelig.
Risengrynsgrøt (200 g ris + 800 ml melk)	Uten hull	100	100	55 - 60	Tilsett frukt, sukker eller kanel etter egen smak hvis ønskelig.
Muffins	Uten hull	100	100	30	
Grøt (40 g + 200 ml melk)	Uten hull	100	100	15 - 20	
Sjokoladekake	Brødform på rist	100	100	40	

Annet

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Desinfisering (f.eks. tåteflasker, syltetøyglass)	Rist	100	100	20 - 25	
Egg, størrelse M (5 stk.)	Med hull	100	100	12 - 19	
Eggestand (500 g)	Glassform, rist	90	100	25 - 30	Settes inn i høyde 1
Semulegnocci	Uten hull	90 - 95	100	12 - 15	
Smelte sjokolade	Bolle, rist	60	100	15 - 20	Dekk til med varmebestandig plastfolie.

Regenerere (varme opp)

- I dampovnen kan det genereres optimal temperatur for oppvarming av ferdigretter uten at de tørker ut. Dermed bevares smaken og kvaliteten, og maten smaker som nylaget.
- Ikke dekk til maten. Ikke bruk aluminiums- eller plastfolie.
- Angivelsene tar utgangspunkt i porsjoner for én person. Du kan også varme større mengder i pannen uten hull. Da forlenges de tidene som er angitt.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Grønnsaker	Tallerken, rist	90 - 100		10 - 15	
Tilbehør	Tallerken, rist	100		10 - 14	F.eks. pasta, poteter som er delt i fire, ris. Stekte eller friterte retter som pommes frites eller kroketter er ikke egnet.
Tallerkenretter	Tallerken, rist	100		15 - 20	

Heving

- Dampovnen er perfekt til heving av deig og deigsats eller formet deig uten at den tørker ut.
- Bollen trenger ikke å dekkes med en fuktig klut. Hevingen tar bare halvparten så lang tid som vanlig.
- De angitte hevingstidene er bare veiledende. La deigen heve til den har dobbelt størrelse.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Pizzadeig	Bolle, rist	38		25	
Brødeig	Bolle, rist	45		40	F.eks. gjærdeig, surdeig
Briochedeig	Bolle, rist	45		55	

Opptining

- I dampovnen kan du tine opp matvarer skånsomt og samtidig raskere enn ved romtemperatur.
- Til dette bruker du driftstypen "Opptining" *.
- De angitte opptiningstidene er bare veiledende. Opptiningstiden avhenger av størrelse, vekt og form på det som skal tines: Frys ned råvarer flatpakket eller enkeltvis. Dette gir kortere opptiningstid.
- Ta matvarene ut av pakken før opptining.
- Ikke tin opp mer enn den mengden du trenger med en gang.
- Husk at opptinte varer i en del tilfeller ikke holder seg så lenge og blir forttere bedervet enn ferske varer. Tilbered den opptinte maten med en gang, og stek den helt igjennom.

- Etter halvparten av opptiningstiden vendes kjøttet eller fisken; eventuelt løsnes tinte deler fra hverandre, som bær eller kjøttstykker. Fisk trenger ikke tine helt; det holder at overflaten er myk nok til at krydderet fester seg.

⚠ Advarsel – Helserisiko!

Ved opptining av kjøtt eller fisk må du helle ut væsken som oppstår under tining. Det er viktig at denne aldri kommer i kontakt med andre matvarer. Det kan overføres ansamlinger av mikroorganismer.

Skyv pannen uten hull innunder maten. Kast bort opptiningsvæsken av kjøtt og fjærkre som samles i denne. Rengjør utslagsvasken etterpå, og la det renne en stund fra kranen. Rengjør pannen i varmt oppvaskvann eller oppvaskmaskin.

Sett dampovnen på 100 °C i 15 minutter med 100 % fuktighet etter opptining.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Bær (300 g)	Med hull	45 - 50	* ◊	8 - 12	
Stek (1 000 g)	Med hull	45 - 50	* ◊	90 - 120	
Fiskefilet (à 150 g)	Med hull	45 - 50	* ◊	15 - 20	
Grønnsaker (400 g)	Med hull	45 - 50	* ◊	12 - 15	
Gulasj (600 g)	Med hull	45 - 50	* ◊	40 - 55	
Kylling (1 000 g)	Med hull	45 - 50	* ◊	60 - 70	
Kyllinglår (à 400 g)	Med hull	45 - 50	* ◊	40 - 50	

Konservering

- I dampovnen kan du lettvin hermetisere frukt og grønnsaker.
- Hermetiser næringsmidler helst med en gang etter innkjøpet eller innhøstingen. Lengre lagring reduserer vitamininnholdet og fører lett til gjæring.
- Bruk kun feilfrie frukter og grønnsaker.
- Dampstekeovnen er ikke egnet for hermetisering av kjøtt.
- Kontroller og rengjør omhyggelig Norgesglass, gummiringer, klemmer og fjær.
- Desinfiser de vaskede glass i dampovnen i 20-25 minutter ved 100° og 100% fuktighet før du hermetiserer.
- Sett Norgesglassene i kokekaret med hull. De må ikke berøre hverandre.
- Åpne ovnsromsdøren etter tilberedningstidens slutt. Ta Norgesglassene først ut av ovnsrommet når disse er avkjølt fullstendig.

Næringsmidler	Kokekar	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min.	Bemerkninger
Frukt, grønnsaker (i lukkede Norgesglass 0,75 l)	med hull	100	100	35 - 40	
Bønner, erter (i lukkede Norgesglass 0,75 l)	med hull	100	100	120	

Safte (bærfrukter)

- I dampovnen kan du safte bær lekende lett og rent.
- Fyll bærene i kokekaret med hull og skyv dette inn i det 3. nivået nedenfra. Skyv kokekaret uten hull inn i nivået under for å samle opp væsken.
- La bærene være så lenge i apparatet til det ikke lenger renner ut saft.
- Du kan deretter presse ut bærene i et kjøkkenhåndkle for å få de siste saftrestene.

Matvare som skal tilberedes	Langpanne/kokekar	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Bær	Med + uten hull	100	100	60–120	

Tilberedning av yoghurt

- I dampovnen kan du tilberede yoghurt selv.
- Varm opp pasteurisert melk til 90 °C på koketoppen for å unngå påvirkning på yoghurtkulturen. Ultrapasteurisert melk trenger ikke å varmes opp. (Merk: Hvis du tilbereder yoghurt med kald melk, forlenges syringstiden).
- Viktig! La melken avkjøles til 40 °C i vannbad for å unngå at yoghurtkulturen blir ødelagt.
- Rør ut yoghurt naturell med yoghurtkultur i melken (1–2 teskjeer yoghurt per 100 ml).
- Følg informasjonen på pakningen ved bruk av yoghurtferment.
- Fyll yoghurten i rene glass.
- Du kan desinfisere de rene glassene i kombidampovnen ved 100 °C og 100 % fuktighet i 20–25 minutter før du fyller på yoghurt. Pass på at glass og ovnsrom er avkjølt før du fyller på yoghurten og setter glassene inn i apparatet.
- Sett yoghurten i kjøleskapet etter tilberedningen.
- Hvis du ønsker fastere yoghurt, kan du tilsette melketørrestoff (1–2 teskjeer per liter) før du varmer opp melken.

Type mat	Langpanne	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Yoghurtstarter (i lukkede glass)	Med hull	45	100	300	

Tilberedelse av store stykker

- Du kan ta ut innsetningsstativene på sidene ved tilberedning av store matvarer.
- Dette gjør du ved å løfte litt på fremre del av stigen og dra dem forover og ut.
- Sett risten rett på bunnen i ovnsrommet og legg matvarene på risten. Ikke legg matvarene rett på ovnsbunnen.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001346477 (001028)
no

GAGGENAU

