

DAMPSTEKEOVN

BS45.111

GAGGENAU



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



Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet	2
2	Unngå materielle skader	5
3	Miljøvern og innsparing	6
4	Bli kjent med	6
5	Tilbehør	10
6	Før første gangs bruk	12
7	Grunnleggende betjening	13
8	Tidsurfunksjoner	14
9	Langtidstimer	16
10	Barnesikring	16
11	Automatikkprogrammer	16

12	Individuelle oppskrifter	17
13	Steketermometer	19
14	Home Connect	21
15	Grunninnstillingene	23
16	Rengjøring og pleie	25
17	Utbedring av feil	31
18	Avfallsbehandling	34
19	Slik får du det til	34
20	Kundeservice	49
21	Samsvarserklæring	50
22	MONTERINGSANVISNING	50
22.1	Generelle monteringsanvisninger	50

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.

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 man-

gel 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

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.

⚠ 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.

Alkoholholdamp 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 ufortynnet 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 vanndamp.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskaade!

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

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

Apparatet og dets berørbare deler kan ha skarpe kanter.

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

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

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

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.

⚠ 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 strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

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

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
 - ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømnettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
 - ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
 - ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 49*
- Etter at apparatet er installert, skal åpningene på baksiden av apparatet ikke være tilgjengelig for barn.
- ▶ Følg den spesielle monteringsanvisningen.

⚠ 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 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker en dampfunksjon.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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

Det dannes varm damp i ovnsrommet.

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

Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skvulpe over.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene innen i ovnsrommet (eksplosjoner). Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- ▶ Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken.
- ▶ Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkningsløsning som er anbefalt av oss.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Det kan strømme ut varm damp når apparatet er i bruk.

- ▶ Ikke berør lufteåpningene.
- ▶ Hold barn på avstand.

1.6 Steketermometer

Følg disse sikkerhetsanvisningene når du bruker steketermometeret.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil steketermometer kan isolasjonen bli skadet av varmen.

- ▶ Bruk kun det steketermometeret som er beregnet på dette apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskaade!

Steketermometeret har en kvass spiss.

- ▶ Vær forsiktig i omgang med steketermometeret.

1.7 Rengjøring

Følg sikkerhetsinstruksene når du rengjør apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for etseskader!

Rengjøringsløsningen kan forårsake etseskader i munnen, svelget, øyne eller huden.

- ▶ Følg sikkerhetsinstruksene på emballasjen til rengjøringspatronene.
- ▶ Ikke svelg rengjøringsløsningen.
- ▶ Rengjøringsløsningen må ikke komme i kontakt med mat.
- ▶ Vask vanntanken i oppvaskmaskinen før neste bruk av apparatet.
- ▶ Den tomme rengjøringspatronen må kastes med husholdningsavfallet i henhold til de lokale forskriftene om avfallshåndtering.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Avkalkningstablettene kan forårsake etseskader i munnen, svelget, øyne eller huden.

- ▶ Følg sikkerhetsinstruksene på emballasjen til avkalkningstablettene.
- ▶ Unngå at avkalkningstablettene kommer i kontakt med hud.
- ▶ Hold barn på avstand fra avkalkningstablettene.

⚠ ADVARSEL – Fare for etseskader!

Avkalkningsløsningen kan forårsake etseskader i munnen, svelget, øyne eller huden.

- ▶ Unngå at avkalkningsløsningen kommer i kontakt med hud.
- ▶ Hold barn på avstand fra avkalkningsløsningen.
- ▶ Ikke drikk avkalkningsløsning.
- ▶ Avkalkningsløsningen må ikke komme i kontakt med mat.
- ▶ Vask vanntanken i oppvaskmaskinen eller nøyte for hånd før neste bruk av apparatet.

2 Unngå materielle skader

2.1 Generelt

OBS

Opphopning av varme kan skade apparatet.

- ▶ Ikke plasser noe direkte på bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Ikke dekk til bunnen av ovnsrommet med aluminiumsfolie.
- ▶ Sett alltid kokekaret på risten eller i den perforerte langpannen.

Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.

- ▶ Ikke bruk andre væsker enn vann.
- ▶ Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avherdet vann eller mineralvann uten kullsyre.

Klorider og syrer skader overflater av rustfritt stål.

- ▶ Rester av salt, sterke sauser, f.eks. ketchup eller senep, saltede matvarer, f.eks. spekekjøtt, og andre kloridholdige eller syreholdige retter må alltid fjernes umiddelbart.

Aluminiumsfolie på glassruten i døren kan føre til permanent misfarging.

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

Fruktsaft kan forårsake permanente flekker i ovnsrommet.

- ▶ Fruktsaft må alltid fjernes umiddelbart.
- ▶ Tørk over med en fuktig og en tørr klut.

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

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

Rustende materiale kan føre til korrosjon i ovnsrommet.

- ▶ Bruk bare originalt tilbehør i ovnsrommet.
- ▶ Ikke bruk emaljerte stekebrett eller grillbrett.
- ▶ Aldri bruk serveringsfat eller bestikk som kan ruste.

Ikke originale smådeler kan skade apparatet.

- ▶ Bruk kun originale smådeler, f.eks. fingermutre.

- ▶ Bestill smådeler fra reservedelsservice ved behov.

Varme kan skade langpanner av rustfritt stål.

- ▶ Langpanner av rustfritt stål må ikke varmes opp mer enn 230 °C.
- ▶ Langpanner av rustfritt stål må ikke brukes i stekeovnen.

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

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

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

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

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

- ▶ Ikke stå på, sitt på, heng på eller støtt deg på apparatdøren.

- ▶ Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.

2.2 Damp

OBS

Dryppende væske kan skade ovnsrommet.

- ▶ Når du bruker den perforerte langpannen til damping, må du alltid sette inn langpannen uten hull under for å fange opp dryppende væske.

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

- ▶ Kokekaret må være varme- og dampfast.

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

- ▶ Ikke bruk kokekar med rustflekker.

Varmt vann i vanntanken kan skade dampsystemet.

- ▶ Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.

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

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

2.3 Steketermometer

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil steketermometer kan isolasjonen bli skadet av varmen.

- ▶ Bruk kun det steketermometeret som er beregnet på dette apparatet.

OBS

Temperaturer over 250 °C kan skade steketermometeret.

- ▶ Bruk steketermometeret kun i apparatet ved en maksimal temperaturinnstilling på 230 °C.
- ▶ Steketermometeret må ikke kombineres med varmetypene hel grill og kompakt grill.
- ▶ Før bruk av hel grill og kompakt grill må du fjerne steketermometeret fra ovnsrommet.
- ▶ Skal du bruke varmetypen hel grill og sirkulasjonsluft med steketermometer, må du stille inn maks. 250 °C.

Apparatdøren kan skade kabelen til steketermometeret.

- ▶ Pass på at kabelen til steketermometeret ikke kommer i klem.

Varmen fra grillelementet kan skade steketermometeret.

- ▶ Forsikre deg om at det er en avstand på noen centimeter mellom grillelementet og steketermometeret og kabelen til steketermometeret. Vær oppmerksom på at kjøttet kan heve seg under tilberedningen.

Fuktighet kan skade steketermometeret.

- ▶ Steketermometeret må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

2.4 Rengjøring

OBS

Kalk kan skade apparatet.

- ▶ Avkalk apparatet med jevne mellomrom.

Feil avkalkningsmiddel kan skade apparatet.

- ▶ Bruk kun de spesifiserte avkalkningstablettene.

Feil vedlikehold av apparatet kan føre til korrosjon i ovnsrommet.

- ▶ Følg anvisningene for rengjøring og vedlikehold av apparatet.
→ "Rengjøring og pleie", Side 25
- ▶ Ovnrommet skal rengjøres straks etter avkjøling og hver gang etter bruk.
- ▶ Tørk ovnsrommet med tørkeprogrammet → Side 29 etter rengjøringen.

Avkalkningstablettene kan skade ovnsrommet.

- ▶ Avkalkningstablettene må kun brukes til avkalkningsprogrammet.
- ▶ Legg avkalkningstabletten i vanntanken.

- ▶ Legg aldri avkalkningstabletten i ovnsrommet og varm den heller ikke opp i ovnsrommet. Varmer kan føre til at rengjøringspatronen smelter og skader ovnsrommet.
- ▶ Rengjøringspatronen må kun brukes for rengjøringsprogrammet.
- ▶ Legg aldri rengjøringspatronen inn i et varmt ovnsrom og varm den heller ikke opp i ovnsrommet. Varmer kan skade patroner som er blitt satt inn.
- ▶ Aldri varm opp apparatet når du har satt i en patron. Varmer kan skade vanntanken.
- ▶ Vanntanken må ikke tørkes i det varme ovnsrommet.

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, forbruker apparatet ditt mindre strøm.

Tilbered mat i flere høyder samtidig ved damping.

- ✓ Ved bruk av damp kan forskjellige matvarer tilberedes samtidig uten at smaken smitter over. Hvis du har retter som krever forskjellig steketid, skyver du først inn retten med lengst steketid.

Tilbered flere retter rett etter hverandre eller samtidig.

- ✓ Ovnrommet er oppvarmet etter første tilberedningsprosess. Dermed forkortes tilberedningstiden for de etterfølgende rettene.

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

- ✓ Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

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.

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

- ✓ Overflødige tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

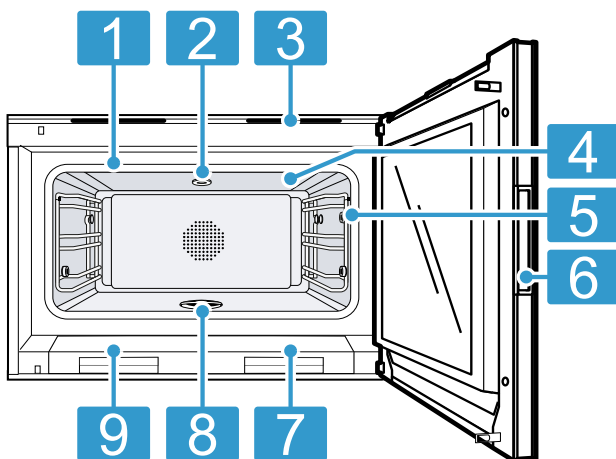
La dypfrysede matvarer tines opp før tilberedningen.

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

4 Bli kjent med

4.1 Apparat

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.



2	Kontakt for rengjøringspatron
3	Lufteåpninger
4	Grillflate i glasskeramikk
5	Tilkoblingskontakt for steketermometer → Side 19
6	Innfelt håndtak i døren
7	Tank for friskt vann
8	Silfilter
9	Tank for brukt vann

Ovnrom

Ovnen har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

OBS

Opphopning av varme kan skade apparatet.

- ▶ Forsikre deg om at ovnsrommet alltid er fritt.
- ▶ Ikke plasser noe direkte på bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Ikke legg aluminiumsfolie på bunnen av ovnsrommet.

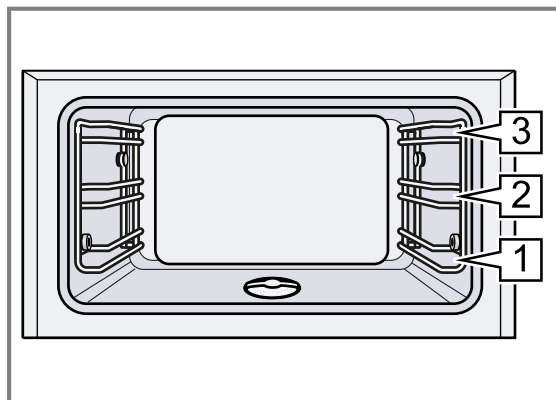
1 Dørtetning

- Sett alltid kokekar i langpannen med hull eller på ris-ten.

Tilbehøret kan velte.

- Ikke skyv tilbehøret mellom innsetningslistene.

Ved damping, opptining, hevning og regenerering kan du bruke opptil tre innsetningshøyder samtidig. Baking kan bare gjøres på én høyde. Bruk høyde 2 for baking eller høyde 1 for høyere stekeformer. Du kan også bruke to høyder for veldig små bakevarer, f.eks. høyde 1 og høyde 3.



Tank for friskt vann og tank for brukt vann

Apparatet har en tank for friskt vann og en tank for brukt vann.

Når du åpner apparatdøren, ser du tanken for brukt vann til venstre og tanken for friskt vann til høyre. Fyll tanken for friskt vann hver gang du bruker en varmetype med damp.

→ "Fylle vanntanken", Side 13

Når du ikke bruker damp, må du la de tomme vann-tankene være i tankrommet på apparatet.

Tanken for friskt vann har en kapasitet på ca. 1,7 liter. Etter at du har brukt en dampfunksjon, må du la apparatet avkjøles. Tøm, rengjør og tørk tanken for friskt vann og tanken for brukt vann.

Det er symboler for friskt vann og brukt vann på apparatet, tanken og tanklokket. Hvis du setter på feil tanklokk, lukkes ikke tanklokket. Hvis du skyver en tank inn i feil åpning, vil du ikke kunne skyve tanken helt inn.

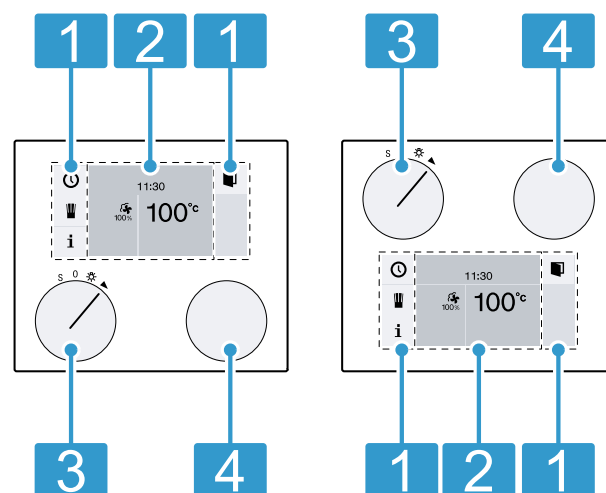
Betjeningselementer

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

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

Alt etter apparatvariant er funksjonsvelgeren og dreieknappen over eller under displayet.

Betjeningen er identisk for alle apparattypene.



1	Berøringsfelt	Dette området reagerer på berøringer. Berør et symbol for å velge den gjeldende funksjonen.
2	Display	Displayet viser f.eks. de gjeldende innstillingene og valgmulighetene.
3	Funksjonsvelger	Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetypen, rengjøringen eller grunninnstillingene.
4	Dreieknapp	Med dreieknappen kan du velge temperaturen og endre andre innstillinger.

Symboler

Med symbolene starter og avslutter du funksjonene eller navigerer i menyen.

Symbol	Funksjon
▶	Start
■	Stopp
	Pause eller avslutt
X	Avbryt
C	Slett
✓	Bekreft eller lagre innstillinger
>	Valgpil
□	Åpne apparatdøren
i	Hente opp annen informasjon
i ^⓪	Åpne viktig informasjon og oppfordringer til handlinger
>>	Hurtig oppvarming med statusindikator
☰	Åpne automatikkprogrammer Åpne individuelle oppskrifter
rec	Registrere meny
↶	Redigere innstillinger
>A	Angi navn
✕	Slette bokstav
🔒	Barnesikring
🕒	Hente opp tidsurmeny
🕒	Hente opp langtidstimer
🔧	Demomodus
🌡️	Steketermometer → Side 19

Symbol	Funksjon
	Starte dampdusj
	Avslutte dampdusj
	Nettverksforbindelse (Home Connect) → Side 21

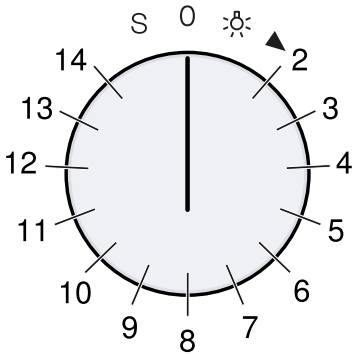
Farger

De forskjellige fargene brukes til å veilede brukeren gjennom de ulike innstillingssituasjonene.

oransje	- Første innstillinger - Hovedfunksjoner
blå	- Grunninnstillinger - Rengjøring
hvit	Innstillbare verdier

Posisjonen til funksjonsvelgeren

Med funksjonsvelgeren velger du funksjonene eller varmetypene.



Posisjon	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
0	Nullstilling		
	Lys		Slå på ovnsrombelysningen Tilgang til andre funksjoner, f.eks automatikkprogrammer, individuelle oppskrifter, fjernstart via Home Connect
2	 Varmluft + 100 % fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 100 °C	Damping ved 70 °C opptil 100 °C: for grønnsaker, fisk og tilbehør Ingrediensene er helt omgitt av damp. Kombinasjonsdrift ved 120 °C opptil 230 °C: for butterdeig, brød og rundstykker Apparatet kombinerer varmluft og damp.
3	 Varmluft + 80 % fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Kombinasjonsdrift: for butterdeig, kjøtt og fjærkre Apparatet kombinerer varmluft og damp.
4	 Varmluft + 60 % fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Kombinasjonsdrift: for gjærbakst og brød Apparatet kombinerer varmluft og damp.

Visning

Avhengig av situasjonen endres visningen av symboler, verdier eller hele skjermen.

Zoom	Apparatet viser innstillingen som du holder på å endre, forstørret. En varighet som telles ned, vises forstørret rett før den utløper, f.eks ved timeren.
Redusert displayvisning	Etter kort tid reduserer apparatet displayvisningen og viser kun den viktigste informasjonen. Denne funksjonen er forhåndsinnstilt. Du kan endre innstillingen i grunninnstillingene.

Posisjon	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
5	 30% Varmluft + 30 % fuktighet ¹	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Tilberedning i egen fuktighet: for bakst Ved denne innstillingen lager ikke apparatet damp. Fuktigheten som slippes ut av matvaren, forblir i ovnsrommet og forhindrer at matvaren tørker ut.
6	 0% Varmluft + 0 % fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Varmluft: for kaker, kjeks og grateng En vifte i bakveggen fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.
7	 Lavtemperaturtilberedning	30–90 °C Foreslått temperatur 70 °C	Lavtemperaturtilberedning av kjøtt Skånsom, langsom tilberedning for et ekstra mørt resultat
8	 100% Sous vide-tilberedning	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 Bruk vakuumering for å forsegle maten lufttett i spesielle, varmebestandige kokeposer. Den beskyttende posen sørger for at næringsstoffene og aromastoffene bevares.
9	 1 Hel grill trinn 1 + fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Grilldrift med fuktighet: for suffleer og gratenger
10	 2 Hel grill trinn 2 + fuktighet	30–230 °C Foreslått temperatur 170 °C	Grill med fuktighet: for fylte grønnsaker Grilleffekten er økt.
11	 Hel grill + sirkulasjon	30–230 °C Foreslått temperatur 230 °C	Til gratinering på slutten av tilberedningstiden ved 230 °C. Til grilling av grønnsaksspyd eller rekespyd ved 180 °C.
12	 Heving	30–50 °C Foreslått temperatur 38 °C	Heving: for gjærdeig og surdeig Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Apparatet kombinerer varmluft og damp, slik at overflaten til deigen ikke tørker ut. Den optimale temperaturinnstillingen for gjærdeig er 38 °C.
13	 Tining	40–60 °C Foreslått temperatur 45 °C	For grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt Apparatet overfører varmen skånsomt til rettene ved hjelp av fuktighet. Matvarene tørker ikke ut og blir ikke deformert.
14	 Regenerering	60–180 °C Foreslått temperatur 120 °C	For allerede tilberedte retter og bakverk Til skånsom gjenoppvarming av allerede tilberedte retter. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut. Oppvarming av middagsporsjoner ved 120 °C, bakverk ved 180 °C.
S	 Grunninnstillinger		Tilpasse apparatet individuelt i grunninnstillingene → Side 23

¹ Varmetypen som ble brukt til å fastsette energi-effektklasse i henhold til EN60350-1.

Posisjon	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
S	 Rengjøringsprogram		Rengjøringsprogrammet → <i>Side 27</i> fjerner hardnakk smuss i ovnsrommet
S	 Tørkeprogram		Tørkeprogrammet → <i>Side 29</i> tørker ovnsrommet raskt, f.eks etter rengjøring
S	 Avkalkningsprogram		Avkalkningsprogrammet → <i>Side 29</i> løser opp kalk i ap- paratet

4.2 Automatisk døråpning

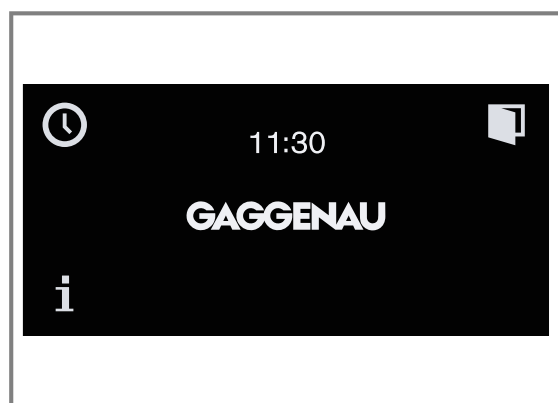
Trykk på , og apparatet åpner døren. Åpne apparatdøren fullstendig med det innfelte håndtaket på siden. Hvis barnesikringen er aktivert, må du trykke og holde inne  i et par sekunder helt til apparatet åpner døren. Den automatiske døråpneren fungerer ikke ved strømbrudd. Du kan åpne ovnsdøren for hånd med det innfelte håndtaket på siden.

4.3 Strømsparemodus

Apparatet er i strømsparemodus når det ikke er stilt inn noen funksjon og barnesikringen er aktivert. Visningen for strømsparemodus vises hvis du ikke foretar noen innstillinger på en stund.

Det finnes forskjellige visninger for strømsparemodus. GAGGENAU-logoen og klokkeslettet er forhåndsinnstilt. I strømsparemodus reduseres lysstyrken i betjeningspanelet. Lysstyrken til displayet er avhengig av den lodderette blikkvinkelen. I grunninnstillingene → *Side 23* kan du endre displayet og lysstyrken.

Hvis alternativet "Av" er valgt for visningen i strømsparemodus i grunninnstillingene, må du vri på funksjonsvelgeren for å gå ut av strømsparemodus. Ovnsrombelysningen slukker etter en kort stund når døren er åpen.



4.4 Tilleggsinformasjon

Trykk på **i** for å se tilleggsinformasjon, f.eks. informasjon om den innstilte varmetypen eller den gjeldende ovnstemperaturen.

I kontinuerlig drift etter oppvarming er små temperatursvingninger normale.

For viktig informasjon og handlingsoppfordringer viser apparatet symbolet **i**[®]. Apparatet viser av og til automatisk viktig informasjon om sikkerhet og driftsstatus. Disse meldingene slukner automatisk etter et par sekunder eller når du bekrefter meldingen med .

Ved meldinger om Home Connect viser apparatet symbolet **i**[®] i tillegg til Home Connect statusen.

→ "Home Connect", *Side 21*

4.5 Kjølevifte

Kjøleviften slår seg på når apparatet går. Den varme luften slippes ut gjennom døren.

Etter at maten er fjernet, må du holde døren lukket til ovnsrommet er avkjølt. Apparatdøren må ikke stå halvåpen, siden tilstøtende kjøkkenmøbler kan bli skadet. Viften fortsetter å gå en liten stund og slår seg så automatisk av.

Ikke dekk til lufteåpningene. Ellers kan apparatet overopphetes.

4.6 Tørking av ovnsrommet

Ovnsrommet er fuktig etter bruk av dampfunksjonen. Kjøleviften og viftehjulet på baksiden av ovnsrommet går en stund etter at apparatet er slått av og slår seg deretter av automatisk.

Tørkingen av ovnsrommet kan ta inntil 95 minutter. Apparatdøren skal alltid være lukket under tørkingen av ovnsrommet.

4.7 Sikkerhetsutkobling

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsutkobling for din egen sikkerhet. Apparatet slår av alle varmeprosedyrer etter 12 timer når det ikke foretas innstillinger før dette. Displayet viser en melding.

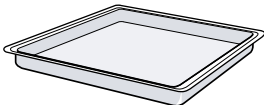
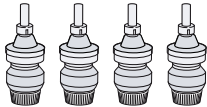
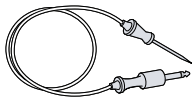
Ved en programmering med langtidstimeren aktiverer ikke apparatet sikkerhetsutkoblingen.

5 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

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

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør		Bruk
Rist		■ Kokekar ■ Kakeformer ■ Gratengformer ■ Steking
Langpanne av rustfritt stål, uten hull		■ Tilberedning av ris ■ Tilberedning av belgfrukter ■ Tilberedning av korn ■ Baking av langpannekaker ■ Oppsamling av dryppende væske ved damping
Langpanne av rustfritt stål, perforert		■ Damping av grønnsaker ■ Damping av fisk ■ Safting av bær ■ Tining
Sett med 4 rengjøringspattroner		Rengjøring av ovnsrommet med rengjøringsprogrammet → <i>Side 27</i>
Steketermometer		Steketermometer → <i>Side 19</i> for nøyaktig tilberedning av: ■ Kjøtt ■ Fisk ■ Fjærkre ■ Brød

5.1 Annet tilbehør

Annet tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

Du finner et omfattende tilbud til apparatet på Internett eller i våre brosjyrer:

www.gaggenau.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.

Annet tilbehør	Bestillingsnummer
Trippelt teleskoputtrekk	BA010301
Langpanne av rustfritt stål, uten hull	BA02036.
Langpanne av rustfritt stål, perforert	BA020370
Langpanne, non-stick-belagt, uten hull	BA02038.
Langpanne, non-stick-belagt	BA020390
Grillrist, med føtter	BA030300
Sett med 4 rengjøringspattroner	CLS10040
Sett med 4 avkalknings-tabletter	17002490
GN-adapter, til bruk med GN-kokeinnsatser og stekegryte	GN010330
Langpanne av rustfritt stål, GN 1/3, uten hull, 40 mm dyp, 1,5 l	GN114130

Annet tilbehør	Bestillingsnummer
Langpanne av rustfritt stål, GN 2/3, uten hull, 40 mm dyp, 3 l	GN114230
Langpanne av rustfritt stål, GN 1/3, perforert, 40 mm dyp, 1,5 l	GN124130
Langpanne av rustfritt stål, GN 2/3, perforert, 40 mm dyp, 3 l	GN124230
Stekegryte i aluminiums-støpegods	GN340230
Glassform	BA046117

5.2 Låsefunksjon

Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut.

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

5.3 Sette tilbehør inn i ovnsrommet

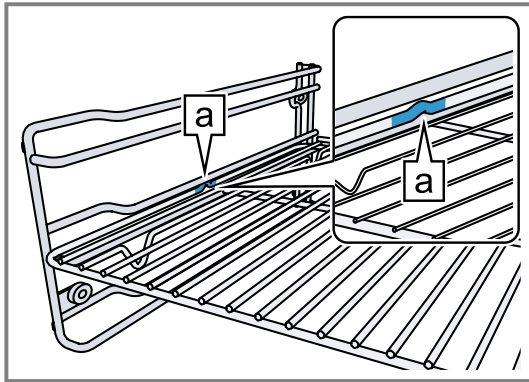
Risten og den perforerte langpannen er utstyrt med en låsefunksjon. For at tippsikringen skal fungere må risten og den perforerte langpannen alltid skyves inn i ovnsrommet rett vei.

OBS

Tilbehøret kan velte.

- Ikke skyv tilbehøret mellom innsettingslistene.

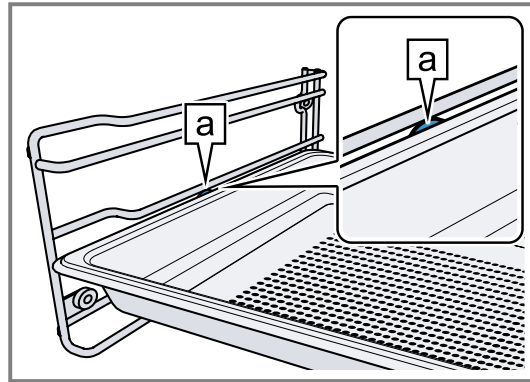
1. Når du skyver inn risten, må du passe på at låsetappen  peker oppover.



Låsetappene på venstre og høyre side peker utover midt på risten.

2. Forsikre deg om at sikkerhetsbøylen til risten befinner seg bak og peker oppover.

3. Når du skyver inn den perforerte langpannen, må du passe på at låsetappen  peker oppover.



Merk: Løft litt på tilbehøret for å trekke det ut. Tilbehør som du ikke trenger under tilberedningen, skal tas ut av ovnsrommet.

6 Før første gangs bruk

Rengjør apparatet og tilbehøret.

6.1 Første gangs bruk

Gjennomfør innstillingene for første gangs idriftsetting før du tar apparatet i bruk.

Les først informasjonen i Sikkerhet → Side 2.

Apparatet må være montert og koblet til.

Etter strømtilkobling vises GAGGENAU-logoen i ca. 30 sekunder, så viser apparatet menyen "Første innstillinger". Nå kan du stille inn ditt nye apparat for første idriftsetting.

Menyen "Første innstillinger" vises kun ved første innkobling etter tilkobling til strømnettet, eller dersom apparatet er blitt koblet fra strømmen i flere dager.

Du kan endre alle innstillinger i Grunninnstillingene → Side 23.

Stille inn språk

Forutsetning: Displayet viser innstilt språk.

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

Stille inn klokkeslettformatet

Forutsetning: Displayet viser de mulige formatene 24h og AM/PM. 24h er forhåndsinnstilt.

1. Still inn ønsket format med dreieknappen.
2. Bekreft med .

Stille inn klokkeslett

Forutsetning: I displayet vises klokkeslettet.

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

Stille inn datoformat

Forutsetning: Displayet viser de mulige formatene D.M.Y, D/M/Y og M/D/Y. D.M.Y er forhåndsinnstilt.

1. Still inn ønsket format med dreieknappen.
2. Bekreft med .

Stille inn dato

Forutsetning: Displayet viser den forhåndsinnstilte datoen. Dagsinnstillingen er allerede aktiv.

1. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket dag.
2. For å bytte til månedsinnstillingen må du trykke på .
3. Still inn gjeldende måned med dreieknappen.
4. For å bytte til årsinnstillingen må du trykke på .
5. Still inn gjeldende år med dreieknappen.
6. Bekreft med .

Stille inn temperaturenheten

Forutsetning: Displayet viser de mulige enhetene °C og °F. Enheten °C er forhåndsinnstilt.

1. Still inn ønsket enhet med dreieknappen.
2. Bekreft med .

Avslutte første gangs bruk

Forutsetning: Displayet viser "Avslutte første gangs bruk".

- ▶ Trykk på .
- ✓ Apparatet bytter til strømsparemodus.
- ✓ Visningen for strømsparemodus vises i displayet.
- ✓ Apparatet er klar til bruk.

Rengjøre dørruten

Merk: For å sikre at døren er tett er dørtetningen blitt smurt på fabrikken. Det kan være rester på dørruten.

- ▶ Før første gangs bruk må dørruten rengjøres med glassrens og et pusseskinn eller en mikrofiberklut. Ikke bruk glasskrape.

Rengjøring av tilbehøret

- ▶ Rengjør tilbehøret grundig med varmt såpevann og en myk klut før første gangs bruk.

Varme opp apparatet

1. Kontroller at det ikke er emballasjerester i ovnsrommet.
2. Ta ut tilbehør fra apparatet.

3. Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp apparatet mens det er tomt og lukket.

Den optimale innstillingen for oppvarming er ☼ og 200 °C i én time.

7 Grunnleggende betjening

7.1 Aktivere apparatet

1. Du kan gå ut av strømsparemodus ved å åpne døren, vri på funksjonsvelgeren eller berøre et berøringsfelt.
2. Still inn ønsket funksjon.

7.2 Åpne apparatdøren

1. Trykk på .
- ✓ Apparatet åpner apparatdøren.
2. Åpne apparatdøren fullstendig med det innfelte håndtaket på siden.
Hvis barnesikringen er aktivert, må du trykke på og holde inne  i et par sekunder helt til apparatet åpner døren.

7.3 Fylle vanntanken

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene inne i ovnsrommet og føre til en eksplosjon. Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- Fyll utelukkende vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss, på vanntanken.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Den fremre kanten av ovnsrommet blir svært varm under bruk.

- Når du tar ut vanntanken, må du kun ta i håndtaket til vanntanken.

OBS

Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnete væsker.

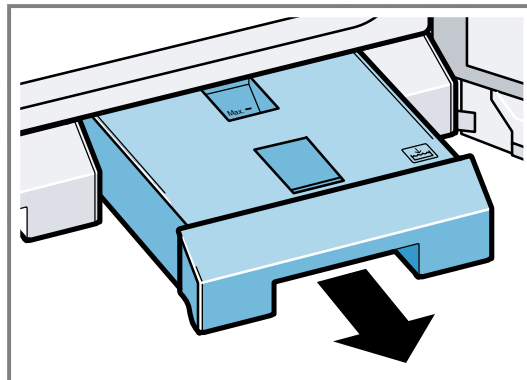
- Ikke bruk andre væsker enn vann.
- Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avherdet vann eller mineralvann uten kullsyre.

Merk: Fyll tanken for friskt vann → *Side 7* før hver drift med damp.

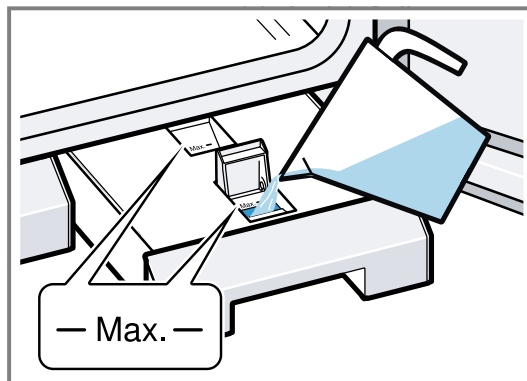
Når du ikke bruker damp, må du la den tomme vanntanken bli værende i tankrommet på apparatet. Tanken for friskt vann er på høyre side av apparatet. Vanntanken har en kapasitet på 1,6 liter.

1. Åpne apparatdøren.
2. Trekk tanken for friskt vann ut av apparatet helt til fordypningen med påfyllingsnivåindikatoren er utenfor

apparatet, eller ta tanken med friskt vann helt ut av apparatet.



3. Åpne lokket på vanntanken.
4. Fyll tanken for friskt vann til markeringen "Max." med 1,7 liter kaldt vann.



5. Lukk lokket på vanntanken.
6. Skyv inn tanken for friskt vann helt til stopp.
7. Ta hensyn til symbolene for friskt vann og brukt vann → *Side 7* når du legger på tanklokket og skyver inn tanken.

7.4 Slå på apparatet

1. Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.
- ✓ I displayet vises den valgte varmetypen og den foreslåtte temperaturen.
2. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur ved behov.
- ✓ Displayet viser oppvarmingssymbolet .
- ✓ Linjen viser forvarmingsstatusen forløpende.
- ✓ Når apparatet har nådd den innstilte temperaturen, høres et lydsignal og oppvarmingssymbolet slukner .

Merknader

- Hvis du velger en annen varmetype, forandres ikke den innstilte temperaturen.
Displayet viser den foreslåtte temperaturen kun etter innkobling.
- Når vanntanken er tom, viser displayet en melding.
→ "Fyll vanntanken", *Side 13*

7.5 Slå av apparatet

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til 0.
Avhengig av varmetypen kan det eventuelt høres en automatisk skylling.

7.6 Dampdusj

Under dampdusjen slipper apparatet målrettet damp inn i ovnsrommet. Slik kan du f.eks. bake brød og rundstykker med tilstrekkelig fuktighet. Gjærbakst får en glatt og glinsende skorpe.

Dampdusjen fungerer kun ved de følgende varmetypene:

- Varmluft + 30 % fuktighet 
- Varmluft + 0 % fuktighet 
- Hel grill + omluft 

Starte dampdusj

1. Før oppvarmingen må du forsikre deg om at det er vann i tanken for friskt vann.
Hvis tanken for friskt vann er tom, viser ikke displayet .
2. Trykk på .
- ✓ Etter kort tid slipper apparatet damp inn i ovnsrommet.
- ✓ Dampdusjen varer i ca. 5 minutter.

Avbryte dampdusjen

- ▶ Trykk på .

7.7 Etter hver bruk

Tøm, rengjør og tørk tanken for frisk vann og tanken for brukt vann etter bruk av en varmetype med damp. Tørk ovnsrommet slik at det ikke er fuktighet i apparatet, og at det ikke oppstår lukt.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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

Tømme vanntanken

OBS

Varme kan skade vanntanken.

- ▶ Vanntanken må ikke tørkes i det varme ovnsrommet.

1. Åpne ovnsdøren forsiktig.
Det slippes ut varm damp.
2. Ta ut, tøm, rengjør og tørk begge vanntankene.

Tørke ovnsrommet

1. Fjern matrester eller smuss i ovnsrommet rett etter at apparatet er avkjølt.
Innbrente matrester eller smuss er betydelig vanskeligere å fjerne senere.
2. Tørk godt over det avkjølte ovnsrommet med en myk klut.
3. Tørk av kondensvann på møblene eller håndtakene ved behov.
4. Ved behov kan du også tørke ovnsrommet raskt med tørkeprogrammet. Tørkeprogram → Side 29

7.8 Slå på apparatet etter automatisk utkobling

Forutsetning: Etter lengre bruk har slått av apparatet.

→ "Sikkerhetsutkobling", Side 10

1. Vri funksjonsvelgeren til 0.
2. Start apparatet igjen.

8 Tidsurfunksjoner

Apparatet har diverse tidsurfunksjoner som du kan styre tilberedningen med.

8.1 Oversikt over tidsurfunksjonene

Du velger de forskjellige tidsurfunksjonene med .

Tidsurfunksjon	Bruk
	Korttidstimer
	Tilberedningstid ¹
	Sluttidspunkt for tilberedningen ¹
	Stoppeklokke

8.2 Hente opp tidsurmeny

Merk: Tidsurmenyen kan hentes opp i alle driftstyper. Tidsurmenyen er ikke tilgjengelig dersom du vrir funksjonsvelgeren til S i grunninnstillingene.

- ▶ Trykk på .
- ✓ Displayet viser tidsurmenyen.

8.3 Gå ut av tidsurmenyen

- ▶ Trykk på **X**.
- ✓ Tidsurmenyen er lukket.
- ✓ Innstillinger som ikke er lagret, vil gå tapt.

Merk: Du kan når som helst gå ut av tidsurmenyen.

8.4 Korttidstimer

Korttidstimeren går uavhengig av de andre apparatinnstillingene. Du kan stille inn maksimalt 90 minutter.

Stille inn korttidstimer

1. Trykk på .
- ✓ Displayet viser funksjonen "Korttidstimer" .
2. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.

¹ Ikke tilgjengelig i strømsparemodus.

3. Start med ►.
- ✓ Apparatet lukker tidsurmenyen.
- ✓ Tiden telles ned.
- ✓ Displayet viser 8 og tiden som telles ned.
- ✓ Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal.
4. Trykk på ✓.
- ✓ Signalet opphører.

Stanse korttidstimer

1. Trykk på ○.
- ✓ Displayet viser funksjonen "Korttidstimer" 8.
2. Trykk på II.
- ✓ Korttidstimeren stopper.
- ✓ Displayet viser ►.
3. Trykk på ► for at korttidstimeren skal fortsette å telle ned.

Slå av korttidstimeren før tiden

1. Trykk på ○.
- ✓ Displayet viser funksjonen "Korttidstimer" 8.
2. Trykk på C.

8.5 Stoppeklokke

Stoppeklokken går uavhengig av de andre apparatinnstillingene. Stoppeklokken teller fra 0 sekunder til 90 minutter.

Stoppeklokken har en pausefunksjon. Dermed kan du sette stoppeklokken på pause innimellom.

Starte stoppeklokken

1. Trykk på ○.
2. Med ► velger du funksjonen "Stoppeklokke" 0.
3. Start med ►.
- ✓ Apparatet lukker tidsurmenyen.
- ✓ Tiden telles ned.
- ✓ Displayet viser 0 og tiden som telles ned.

Deaktivere stoppeklokken

1. Trykk på ○.
2. Med ► velger du funksjonen "Stoppeklokke" 0.
3. Trykk på II.
- ✓ Tiden stopper.
- ✓ Displayet viser ►.
4. Trykk på ► for at stoppeklokken skal fortsette å gå.
- ✓ Tiden fortsetter å gå.
- ✓ Når 90 minutter er nådd, blinker displayet og det høres et lydsignal.
5. Trykk på ✓.
- ✓ Lydsignalet opphører.

Slå av stoppeklokken

1. Trykk på ○.
2. Med ► velger du funksjonen "Stoppeklokke" 0.
3. Trykk på C.

8.6 Tilberedningstid

Når du stiller inn tilberedningstiden for matretten, slås apparatet automatisk av etter den innstilte tiden. Du kan stille inn tilberedningstiden fra 1 minutt til 23:59 timer. Du kan endre varmetype og temperatur mens tilberedningstiden telles ned.

Stille inn tilberedningstid

Forutsetninger

- Retten befinner seg i ovnsrommet.
 - Varmetype og temperatur er stilt inn.
1. Trykk på ○.
 2. Med ► velger du funksjonen "Tilberedningstid" 0.
 3. Still inn ønsket tilberedningstid med dreieknappen.
 4. Start med ►.
 - ✓ Apparatet starter tilberedningstiden.
 - ✓ Apparatet lukker tidsurmenyen.
 - ✓ Displayet viser temperaturen, driftstypen, den gjenværende tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen.
 - ✓ Ett minutt før tilberedningstiden er utløpt, viser displayet tilberedningstiden forstørret.
 - ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, slår apparatet seg av.
 - ✓ 0 blinker, og det høres et lydsignal.
 5. Trykk på ✓, åpne apparatdøren eller vri funksjonsvelgeren til 0.
 - ✓ Lydsignalet opphører.

Endre tilberedningstiden

1. Trykk på ○.
2. Med ► velger du funksjonen "Tilberedningstid" 0.
3. Endre tilberedningstiden med dreieknappen.
4. Start med ►.

Slette tilberedningstiden

1. Trykk på ○.
2. Med ► velger du funksjonen "Tilberedningstid" 0.
3. Med C sletter du tilberedningstiden.
4. Med X går du tilbake til normal drift.

Avbryte hele prosessen

- Vri funksjonsvelgeren til 0.

8.7 Sluttidspunkt for tilberedningen

Sluttidspunktet for tilberedningstiden kan flyttes til et senere tidspunkt.

Eksempel: Klokken er 14:00. Matretten trenger en tilberedningstid på 40 minutter. Den skal være ferdig kl. 15:30.

Da kan du stille inn tilberedningstiden til 40 minutter og forskyve sluttidspunktet for tilberedningstiden til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttidspunkt. Apparatet starter kl. 14:50 automatisk og slås av kl. 15:30. Husk at lett bedervelige matvarer ikke må stå for lenge i apparatet.

Forskyve sluttidspunkt for tilberedning

Forutsetninger

- Retten befinner seg i ovnsrommet.
 - Varmetype, temperatur og tilberedningstid er stilt inn.
1. Trykk på ○.
 2. Velg funksjonen "Sluttidspunkt for tilberedning" 0 med ►.
 3. Med dreieknappen stiller du inn ønsket sluttidspunkt for tilberedning.
- Hvis 0 blinker, må du først stille inn tilberedningstiden.

4. Start med ►.
 - ✓ Apparatet går i ventemodus.
 - ✓ Displayet viser driftstypen, temperaturen, den gjenværende tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen.
 - ✓ Apparatet starter på det beregnede tidspunktet og slår seg av automatisk når tilberedningstiden er utløpt.
 - ✓ Etter at tilberedningstiden er utløpt, pulserer  og det høres et lydsignal.
5. Trykk på , åpne apparatdøren eller vri funksjonsvelgeren til 0.
 - ✓ Lydsignalet opphører.

Endre sluttidspunkt for tilberedning

1. Trykk på .
2. Velg funksjonen "Sluttidspunkt for tilberedning"  med ►.
3. Med dreieknappen stiller du inn ønsket sluttidspunkt for tilberedning.
4. Start med ►.

Avbryte hele prosessen

- Vri funksjonsvelgeren til 0.

9 Langtidstimer

Med denne funksjonen vil apparatet holde en temperatur på mellom 50 °C og 230 °C med varmetypen "Varmluft" + 0 % fuktighet .

Du kan holde matretter varme i opptil 74 timer uten å slå av eller på apparatet.

Husk at lett bederverlige matvarer ikke må stå for lenge i apparatet.

9.1 Starte langtidstimeren

Forutsetning: Langtidstimeren er stilt inn som "tilgjengelig" i grunninnstillingene → *Side 23*.

1. Vri funksjonsvelgeren til .
2. Trykk på .
 - ✓ Displayet viser den foreslåtte verdien 24h ved 85 °C.
3. Trykk på , og still inn ønsket tilberedningstid med dreieknappen.
4. Trykk på ►, og still inn ønsket sluttidspunkt for tilberedning med dreieknappen.

5. Trykk på ►, still inn ønsket utkoblingsdato og bekreft med .
6. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur.
7. Start med ►.
 - ✓ Apparatet starter langtidstimeren.
 - ✓ Displayet viser  og temperaturen.
 - ✓ Ovnsmbelysningen og displaybelysningen er slått av.
 - ✓ Betjeningspanelet er sperret.
 - ✓ Når du berører betjeningsfeltet, høres det ikke noe lydsignal.
 - ✓ Etter at tiden er utløpt, varmer ikke apparatet lenger og displayet slukner.
8. Vri funksjonsvelgeren til 0.

9.2 Slå av langtidstimeren

- Vri funksjonsvelgeren til 0.

10 Barnesikring

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

Når barnesikringen er aktivert og strømmen brytes, kan det hende at barnesikringen er deaktivert når strømmen kobles til igjen.

10.1 Aktivere barnesikringen

Forutsetninger

- Sett barnesikringen til "tilgjengelig" i grunninnstillingene → *Side 23*.
- Funksjonsvelgeren står på 0.

- Hold  inne i ca. 6 sekunder.
- ✓ Visningen for strømsparemodus og  vises i displayet.
- ✓ Barnesikringen er aktivert.

10.2 Deaktivere barnesikringen

Forutsetning: Funksjonsvelgeren står på 0.

1. Hold  inne i ca. 6 sekunder.
- ✓ Barnesikringen er deaktivert.
2. Still inn apparatet på vanlig måte.

11 Automatikkprogrammer

Med automatikkprogrammene kan du enkelt tilberede svært ulike retter. Apparatet velger selv den optimale innstillingen.

11.1 Informasjon om innstilling av automatikkprogrammene

Ta hensyn til informasjonen om innstilling av automatikkprogrammene.

- Stekerresultatet avhenger av kvaliteten på matvarene samt kokekarstørrelsen og -typen. For et optimalt tilberedningsresultat må du kun bruke ferske matvarer

og kjøtt med kjøleskapstemperatur. Dypfryste retter skal kun brukes rett fra fryseren.

- Rettene er sortert i kategorier. I hver kategori finner du en eller flere retter. Displayet viser de sist valgte kategoriene først.
- Det automatiske programmet foreslår temperatur, varmetype og varighet for den valgte maten.
- Ved enkelte retter krever apparatet at du oppgir vekten. Du kan ikke stille inn vekten utenfor det spesifiserte vektområdet.
- Ved enkelte retter krever apparatet at du oppgir ønsket bruningsgrad, rettens tykkelse, tilberedningsgraden for kjøtt eller at du legger i grønnsaker.
- Ved enkelte retter må du forvarme ovnsrommet. Ikke sett retten inn i ovnen før forvarmingen er avsluttet og det vises en melding i displayet.
- Neste gang viser apparatet dine foretrukne innstillinger som forslag.
- Ved enkelte oppskrifter må du bruke steketermometer. Bruk steketermometer → *Side 19* til disse oppskriftene.
- For å oppnå gode resultater må ovnsrommet ikke være for varmt for den valgte retten. Hvis ovnsrommet er for varmt, viser displayet en melding om dette. La apparatet avkjøles, og start på nytt.

11.2 Stille inn matrett

Merk: Apparatet veileder deg gjennom hele innstillingsprosessen for valgt rett. Følg anvisningene i displayet.

1. Vri funksjonsvelgeren til ☼.
2. Trykk på .
3. Bekreft med .
4. Velg kategori med dreieknappen.
5. Velg ønsket rett med dreieknappen.
Du kan tilpasse innstillingene for mange av rettene etter eget ønske.
Ved enkelte retter må du stille inn vekten.
- ✓ I displayet vises de mulige innstillingene.
6. Trykk på .
- ✓ Displayet viser informasjon om tilbehør og tilberedning.
7. Bekreft de ønskede innstillingene med .

8. Følg anvisningene i displayet.

- ✓ Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal.
- ✓ Apparatet slutter å varme.

Merk: Hvis du åpner apparatdøren under et automatikkprogram, vil det påvirke tilberedningsresultatet. Åpne ovnsdøren kun kort. Apparatet avbryter automatikkprogrammet og går videre etter at du har lukket apparatdøren.

Ettersteking

Hvis du ikke er tilfreds med tilberedningsresultatet ennå, kan du ettersteke enkelte retter etter at tilberedningstiden er utløpt.

Forutsetning: Displayet spør om du vil ettersteke.

1. Bekreft med .
2. Ved behov kan du velge enkel eller dobbel varighet.
3. Start med .
4. Når ettersteking er avsluttet, må du vri funksjonsvelgeren til 0.

Endre og avbryte programmet

Merk: Etter at du har startet programmet, kan du ikke endre innstillingene lenger.

- Vri funksjonsvelgeren til 0.
- ✓ Apparatet avslutter programmet.

11.3 Åpne siste automatikkprogrammer

Apparatet lagrer de 5 siste rettene med innstillingene du valgte. Du kan lagre disse rettene med de valgte innstillingene som individuelle oppskrifter.

Merk: Hvis du lagrer innstillingene for den individuelle oppskriften ved hjelp av funksjonen "Siste automatikkprogrammer", kan du ikke lenger endre innstillingene for de individuelle oppskriftene senere.
→ "*Individuelle oppskrifter*", *Side 17*

1. Vri funksjonsvelgeren til ☼.
- ✓ Displayet viser .
2. Trykk på .
3. Velg "Siste automatikkprogrammer" med dreieknappen.
4. Bekreft med .
5. Velg ønsket rett med dreieknappen.
6. Angi og lagre et navn for retten. → *Side 18*

12 Individuelle oppskrifter

Du har muligheten til å lagre opptil 50 individuelle oppskrifter med et navn, slik at du raskt og enkelt får tilgang til oppskriften om nødvendig. Du kan registrere en oppskrift.

12.1 Registrere en oppskrift

Du har muligheten til å stille inn og registrere opptil 5 faser etter hverandre.

1. Vri funksjonsvelgeren til ☼.
2. Trykk på .
3. Velg "Individuelle oppskrifter" med dreiebryteren.
4. Bekreft med .
5. Velg en ledig lagringsplass med dreieknappen.
6. Trykk på .

7. Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren og ønsket temperatur med dreiebryteren.
- ✓ Apparatet registrerer tilberedningstiden.
8. Sett ved behov inn steketermometeret i kontakten i ovnsrommet og still inn kjernetemperaturen for en fase → *Side 18*.
9. For å registrere en ny fase må du vri funksjonsvelgeren til ønsket varmetype og stille inn ønsket temperatur med dreiebryteren.
- ✓ En ny fase startes.
10. Når retten har det ønskede tilberedningsresultatet, må du trykke på .

11. Angi navnet under "ABC".

→ "Angi navn", Side 18

Apparatet begynner først med registreringen av en fase når apparatet har oppnådd den innstilte temperaturen.

Hver fase må vare minst ett minutt.

Du kan endre varmetype og temperatur under det første minuttet i en fase.

Angi kjernetemperatur for en fase

1. Sett steketermometeret → Side 19 inn i kontakten i ovnsrommet.
2. Still inn varmetype og temperatur.
3. Trykk på .
4. Velg ønsket kjernetemperatur med dreieknappen og bekreft med .

12.2 Programmere oppskrift

1. Vri funksjonsvelgeren til .
2. Trykk på .
3. Velg "Individuelle oppskrifter" med dreieknappen, og bekreft med .
4. Velg en ledig lagringsplass med dreieknappen.
5. Trykk på .
6. Angi navnet under "ABC".
→ "Angi navn", Side 18
7. Velg den første fasen med .
- ✓ I displayet vises varmetypen og temperaturen som ble stilt inn ved start.
8. Ved behov kan du endre varmetypen med funksjonsvelgeren og temperaturen med dreiebryteren.
9. Sett ved behov inn steketermometeret i kontakten i ovnsrommet og still inn kjernetemperaturen for en fase → Side 18 eller velg tidsinnstilling med .
- Du kan ikke angi tilberedningstiden for faser med programmert kjernetemperatur.
10. Still inn ønsket tilberedningstid med dreiebryteren.
11. Når tilberedningen er ferdig, må du avslutte inntastingen med  eller velge neste fase med .
12. Lagre med , eller avbryt med  for å gå ut av menyen.

Angi kjernetemperatur for en fase

Merk: Du kan ikke angi tilberedningstiden for faser med programmert kjernetemperatur.

1. Trykk på  for å velge den neste fasen.
2. Still inn varmetype og temperatur.
3. Trykk på .
4. Velg ønsket kjernetemperatur med dreieknappen og bekreft med .

12.3 Angi navn

1. Du kan angi navnet for oppskriften under "ABC".
2. Velg bokstavene med dreieknappen.
Et nytt ord begynner alltid med en stor bokstav.
Latinske bokstaver, bestemte spesialtegn og tall er tilgjengelige.

3. Trykk kort på   for å plassere musepekeren på høyre side.
4. Trykk lenge på   for å velge spesielle bokstaver og spesialtegn.
5. Trykk to ganger på   for å sette inn et linjeskift.
6. Trykk kort på   for å plassere musepekeren på høyre side.
7. Trykk lenge på   for å gå til normale tegn.
8. Trykk to ganger på   for å sette inn et linjeskift.
9. Trykk på  for å slette en bokstav.
10. Lagre med , eller avbryt med  for å gå ut av menyen.

12.4 Starte oppskrift

1. Vri funksjonsvelgeren til .
 2. Trykk på .
 3. Velg "Individuelle oppskrifter" med dreieknappen, og bekreft med .
 4. Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
 5. Hvis oppskriften har en lagret kjernetemperatur, må du sette i steketermometeret → Side 19.
 6. Start med .
- Varigheten teller først ned når apparatet har nådd innstilt temperatur.
Du kan endre temperaturen med dreieknappen mens oppskriften teller ned. Den lagrede oppskriften endres ikke når du endrer temperaturen.
- ✓ Driften starter.
 - ✓ Du ser at varigheten telles ned.
 - ✓ I displayet vises innstillingene for fasene i displaylinjen.

12.5 Endre oppskrift

Du kan endre innstillingene for en lagret eller programmert oppskrift.

1. Vri funksjonsvelgeren til .
2. Trykk på .
3. Velg "Individuelle oppskrifter" med dreieknappen, og bekreft med .
4. Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
5. Trykk på .
6. Velg ønsket fase med .
- ✓ Displayet viser den programmerte varmetypen, temperaturen og tilberedningstiden.
7. Ved behov kan du endre innstillingene med dreieknappen eller funksjonsvelgeren.
8. Lagre med , eller avbryt med  for å gå ut av menyen.

12.6 Slette oppskrift

1. Vri funksjonsvelgeren til .
2. Trykk på .
3. Velg "Individuelle oppskrifter" med dreieknappen, og bekreft med .
4. Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
5. Slett oppskriften med .
6. Bekreft med .

13 Steketermometer

Steketermometeret gjør det mulig å tilberede maten helt nøyaktig. Steketermometeret måler temperaturen ved 3 målepunkter på innsiden av matvaren som tilberedes. Når ønsket kjernetemperatur er nådd, slår apparatet seg av automatisk og sørger for at alle matvarene er tilberedt slik de skal være.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Ovnssrommet og steketermometeret blir svært varme.

- Bruk ovnshansker for å sette inn og fjerne steketermometeret.

OBS

Temperaturer over 250 °C kan skade steketermometeret.

- Bruk steketermometeret kun i apparatet ved en maksimal temperaturinnstilling på 230 °C.
- Steketermometeret må ikke kombineres med varmetypene hel grill og kompakt grill.
- Før bruk av hel grill og kompakt grill må du fjerne steketermometeret fra ovnsrommet.
- Skal du bruke varmetypen hel grill og sirkulasjonsluft med steketermometer, må du stille inn maks. 250 °C.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil steketermometer kan isolasjonen bli skadet av varmen.

- Bruk kun det steketermometeret som er beregnet på dette apparatet.

OBS

Fuktighet kan skade steketermometeret.

- Steketermometeret må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Steketermometeret har en kvass spiss.

- Vær forsiktig i omgang med steketermometeret.

Bruk bare det vedlagte steketermometeret. Steketermometeret fås som reservedel hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

Hvis du skal bruke steketermometeret, må du aldri skyve inn maten i den øverste innsetningshøyden.

Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Ikke oppbevar steketermometeret i ovnsrommet.

Rengjør steketermometeret med en fuktig klut hver gang det har vært i bruk.

13.1 Anslått tilberedningstid

Hvis temperaturen er stilt inn til over 100 °C og steketermometeret er satt inn, viser displayet en anslått tilberedningstid etter ca. 5 til 20 minutter etter forvarming. Apparatet oppdaterer den anslåtte tilberedningstiden kontinuerlig.

Jo lengre tilberedningen varer, desto mer nøyaktig blir den anslåtte tilberedningstiden. Ikke åpne apparatdøren, det gjør at den anslåtte tilberedningstiden blir feil.

Displayet viser den anslåtte tilberedningstiden i normal drift og automatikkprogrammet.

Trykk på **i** for å vise den gjeldende kjernetemperaturen. Hvis du vil vise den gjeldende kjernetemperaturen i stedet for den anslåtte tilberedningstiden, kan du endre innstillingen i grunninnstillingene → *Side 23*.

Displayet viser den gjeldende kjernetemperaturen ved starten av tilberedningstiden i ca. 3–4 minutter "<15 °C". Det målbare området er 15 °C til 99 °C. Utenfor det målbare området viser displayet "<15 °C" eller "- °C" for den gjeldende kjernetemperaturen.

Hvis du lar maten ligge i ovnen en stund etter avsluttet tilberedning, vil kjernetemperaturen stige noe på grunn av restvarmen i ovnen.

Hvis du stiller inn et program med steketermometeret og tilberedningstiden samtidig, vil programmeringen som først når den angitte verdien, slå av apparatet.

13.2 Veiledende verdier for kjernetemperaturen

I følgende oversikt finner du veiledende verdier for kjernetemperaturen. Verdiene avhenger av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.

Bruk kun ferske, ikke dypfrysede matvarer. Av hygieniske årsaker må du sørge for at kritiske matvarer som fisk og vilt har en kjernetemperatur på minst 62 °C til 70 °C og at fjærkre og kjøttdeig når 80 °C til 85 °C.

Matvare som skal tilberedes	Veiledende verdi for kjernetemperatur i °C
Storfe	
Roastbiff, oksefilet, entrecôte, ekstra blodig	45-47
Roastbiff, oksefilet, entrecôte, blodig	50-52
Roastbiff, oksefilet, entrecôte, rosa	58-60
Roastbiff, oksefilet, entrecôte, gjennomstekt	70-75
Oksestek	80-85
Svin	
Svinestek	72-80
Svinerygg, rosa	65-70
Svinerygg, gjennomstekt	75
Kjøttpudding	85
Svinefilet	65-70
Kalv	
Kalvestek, gjennomstekt	75-80
Kalvebryst, fylt	75-80
Kalverygg, rosa	58-60
Kalverygg, gjennomstekt	65-70
Kalvefilet, blodig	50-52
Kalvefilet, rosa	58-60
Kalvefilet, gjennomstekt	70-75
Vilt	
Rådyrsadel	60-70
Rådyrlår	70-75
Hjortesadel-biffer	65-70
Haresadel, kaninsadel	65-70
Fjærkre	

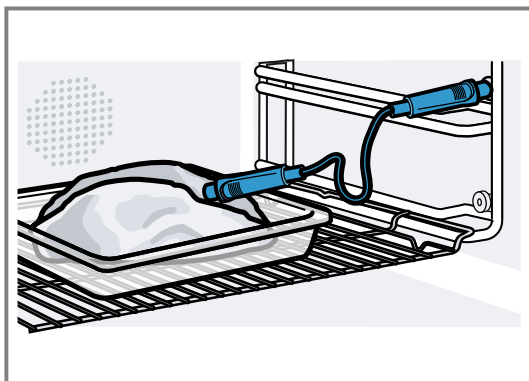
Matvare som skal tilberedes	Veiledende verdi for kjernetemperatur i °C
Kylling	90
Perlehøne	80-85
Gås, kalkun, and	85-90
Andebryst, rosa	55-60
Andebryst, gjennomstekt	70-80
Strutsebiff	60-65
Lam	
Lammelår, rosa	60-65
Lammelår, gjennomstekt	70-80
Lammerygg, rosa	55-60
Lammerygg, gjennomstekt	65-75
Får	
Fårelår, rosa	70-75
Fårelår, gjennomstekt	80-85
Fåresadel, rosa	70-75
Fåresadel, gjennomstekt	80
Fisk	
Filet	62-65
Hel	65
Terrin	62-65
Annet	
Brød	96
Paté	72-75
Terrin	60-70
Foie gras	45
Varme opp retter	75

13.3 Stikke steketermometeret i maten som skal tilberedes

1. Stikk steketermometeret helt inn i maten som skal tilberedes.
2. Ikke stikk steketermometeret i fett.
3. Kontroller at steketermometeret ikke berører koketret eller bein.
4. Sett retten inn i ovnsrommet.

Stikke steketermometeret i kjøtt

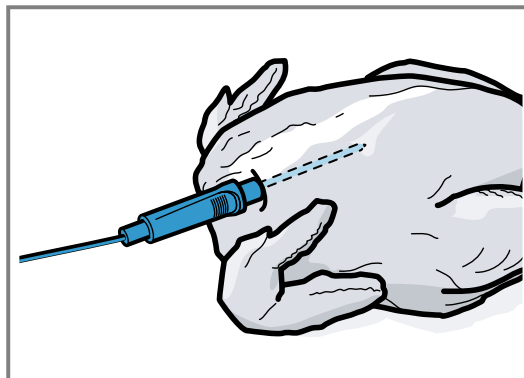
1. Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av kjøttet på siden, så langt det går.



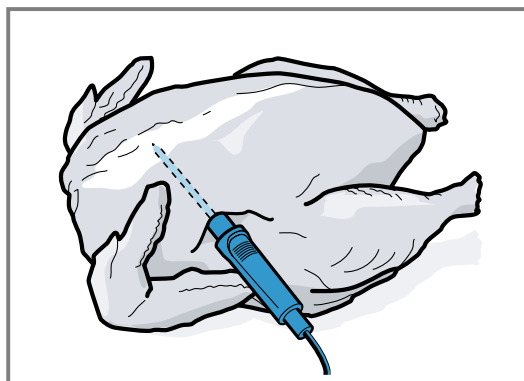
2. Hvis du har flere stykker, må du stikke steketermometeret inn i midten av det tykkeste stykke.

Stikke steketermometeret i fjærkre

1. Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av brystet på fjærkreet, så langt det går.



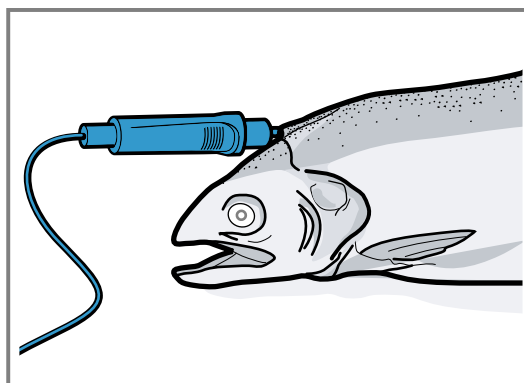
2. Alt etter fjærkreets størrelse og form bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers.



3. Ved fjærkre må du passe på at spissen til steketermometeret ikke stikker ut i hulrommet.

Stikke steketermometeret i fisk

1. Stikk steketermometeret inn så langt det går bak fiskehodet, i retning av de midtre finnene.



2. Ved hjelp av en halv potet plasseres en hel fisk i svømmestilling på risten.

13.4 Snuing av mat som stekes

1. Ikke trekk ut steketermometeret dersom du snur maten.
Hvis du trekker ut steketermometeret under bruk, vil apparatet tilbakestille alle innstillingene. Du må da stille inn alt på nytt.
2. Snu maten.

3. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd maten.

13.5 Stille inn steketermometeret

OBS

Varmen fra grillelementet kan skade steketermometeret.

- Forsikre deg om at det er en avstand på noen centimeter mellom grillelementet og steketermometeret og kabelen til steketermometeret. Vær oppmerksom på at kjøttet kan heve seg under tilberedningen.

Apparatdøren kan skade kabelen til steketermometeret.

- Pass på at kabelen til steketermometeret ikke kommer i klem.

1. Skyv maten med steketermometeret i, inn i ovnsrommet.
2. Sett steketermometeret inn i kontakten i ovnsrommet.
3. Lukk apparatdøren.
4. Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.
5. Still inn ovns Temperaturen med dreieknappen.
6. Trykk på ↶.

7. Velg ønsket kjernetemperatur med dreieknappen og bekreft med ↶.

- Kontroller at den innstilte kjernetemperaturen er høyere enn den gjeldende kjernetemperaturen.

Du kan endre den innstilte kjernetemperaturen når som helst.

- ✓ Apparatet varmer med den innstilte varmetypen.
- ✓ Displayet viser den gjeldende kjernetemperaturen øverst og den innstilte kjernetemperaturen nederst.
- ✓ Når den innstilte kjernetemperaturen for matvaren er nådd, hører du et lydsignal.
- ✓ Apparatet avslutter tilberedningen automatisk.

8. Bekreft med ✓.

9. Vri funksjonsvelgeren til 0.

Endre den innstilte kjernetemperaturen

1. Trykk på ↶.
2. Endre den innstilte kjernetemperaturen for maten med dreieknappen, og bekreft med ↶.

Slette den innstilte kjernetemperaturen

1. Trykk på ↶.
2. Slett den innstilte kjernetemperaturen med **C**.
- ✓ Apparatet varmer videre med vanlig ovnsdrift.

14 Home Connect

Dette apparatet er nettverkskompatibelt. Koble apparatet til en mobil enhet for å betjene funksjonene via Home Connect-appen, tilpasse grunninnstillingene eller overvåke aktuell driftsstatus.

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

Home Connect-appen leder deg gjennom hele registreringsprosessen. Gjør innstillinger ved å følge anvisningene i Home Connect-appen.

Tips: Følg også anvisningene i Home Connect-appen.

Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du styrer apparatet via Home Connect-appen.
→ "Sikkerhet", Side 2
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til betjening.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.
- Hvis du vil betjene apparatet via Home Connect-appen, må du først aktivere funksjonen for fjernbetjening i Home Connect-innstillingene. Denne funksjonen er for din egen sikkerhet. Drei funksjonsvelgeren på ap-

paratet til lysstilling ☼ for å kunne bruke funksjonen fjernbetjening.

14.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

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



Via QR-koden kan du installere Home Connect-appen og koble til apparatet.

2. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

14.2 Home Connect Innstillinger

I grunninnstillingene for apparatet kan du tilpasse innstillinger for Home Connect og nettverksinnstillinger.

Hvilke innstillinger som vises i displayet, avhenger av om Home Connect er konfigurert, og om apparatet er koblet til hjemmenettverket.

Symbol	Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
LAN / WLAN	Tilkoblingsmåte	LAN Wi-Fi	Du kan bytte mellom tilkoblingsmåtene med LAN-kabel og Wi-Fi. Følg instruksjonene for oppsettet avhengig av tilkoblingsmåten.
📶	Tilkobling	Koble til Koble fra	Du kan slå av eller på nettverksforbindelsen ved behov. Selv om du slår av nettverksforbindelsen, vil nettverksinformasjonen fortsatt være lagret. Etter at du har slått på nettverksforbindelsen, må du vente noen sekunder til apparatet har koblet seg til nettverket på nytt. Merk: I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 watt.
🔗	Koble til appen		Start tilkoblingsprosessen mellom appen og apparatet.
↕	Programvareoppdatering		Så snart en ny programvareversjon er tilgjengelig, vises en melding i displayet. Du kan installere den nye programvaren med ↕ i Home Connect-menyen.
📶	Fjernbetjening	Aktiver Deaktivere	Med Home Connect-appen kan du gå inn på funksjonene til apparatet. Når fjernbetjening er deaktivert, viser appen utelukkende driftsstatus for apparatet. Fjernbetjening kan kun utføres når du har stilt dreieknappen på lysstilling ☼. Lyset slukner etter noen få minutter.
📶	Permanent fjernstart	Aktiver Deaktivere	Med permanent aktivert fjernstart kan du når som helst starte apparatet og betjene det uten forhåndsklarering på apparatet. Permanent fjernstart er kun mulig når du har stilt dreieknappen på lysstilling ☼. Lyset slukner etter noen få minutter.
⊗	Slette nettverksinnstillinger		Du kan når som helst slette alle nettverksinnstillingene fra apparatet.
💬	Apparatinfo		Displayet viser: ▪ MAC-adresse COM-modul ▪ Serienummeret til apparatet ▪ Programvareversjon Avhengig av tilkoblingstype kan tilleggsinformasjon vises ved å trykke på piltasten, f.eks. SSID-nettverksnavn.

14.3 Betjene apparatet med Home Connect-appen

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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

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

Forutsetninger

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

1. Vri funksjonsvelgeren til ☼.
2. Aktiver fjernstart ved å trykke på ☼.
- ✓ Ved siden av i vises ☼.
3. Foreta en innstilling i Home Connect-appen og send den til apparatet.

Merknader

- Hvis du lar apparatdøren stå åpen i 15 minutter etter aktivering av fjernstart eller etter at du er ferdig med å bruke apparatet, deaktiveres manuell fjernstart.
- Hvis du starter stekeovnen direkte på selve ovnen, aktiveres fjernstart automatisk. Du kan endre innstillinger via Home Connect-appen eller starte et nytt program.

14.4 Deaktivere nettverksforbindelsen

1. Vri funksjonsvelgeren til S.
2. Velg "Grunninnstillinger" med dreieknappen.
3. Trykk på ✓.
4. Velg ☼ med dreieknappen.
5. Trykk på ↘.
6. Velg ☼ med dreieknappen.
7. Trykk på ↘.
8. Still inn "Koble fra" med dreieknappen.
9. Lagre med ✓.
10. Vri funksjonsvelgeren til 0 for å forlate grunninnstillingsmenyen.
- ✓ Endringene er lagret.

14.5 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel for optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer og ekstra funksjoner og tjenester.

Forutsetningen er at du er registrert Home Connect-bruker, har installert appen på din mobile enhet og er tilkoblet Home Connect-serveren.

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om dette, og du kan starte programvareoppdateringen med appen. Etter fullført nedlasting kan du starte installasjonen fra Home Connect-appen når du er tilkoblet ditt trådløse hjemmenettverk (WiFi). Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

Merknader

- Programvareoppdateringen består av to trinn.
 - Først må den lastes ned.
 - Deretter installeres den på apparatet ditt.
- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. Programvareoppdateringer kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Installasjonen tar noen minutter. Du kan ikke bruke apparatet ditt mens installasjonen pågår.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

14.6 Fjerndiagnose

Kundeservice får tilgang til vaskemaskinen via fjerndiagnostisering hvis du henvender deg til dem med ønske

om dette, vaskemaskinen er koblet til Home Connect serveren og fjerndiagnostisering er tilgjengelig i det landet hvor du bruker vaskemaskinen.

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

14.7 Personvern

Vær oppmerksom på informasjonen om personvern.

Første gang du kobler apparatet til en hjemmenettverk som er koblet til Internett, overfører apparatet ditt data i følgende kategorier til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Unik apparat-ID (består av apparatnøkklene samt MAC-adressen til den monterte Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for datateknisk sikring av forbindelsen).
- Programvare- og maskinvareversjonen til apparatet ditt.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

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

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

15 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

15.1 Oversikt over grunninnstillingene

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

I displayet	Grunninnstilling	Valg	Beskrivelse
	Lysstyrke	Trinn 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Stille inn lysstyrke for displayet.
	Display i strømsparemodus	På ¹ Av - Klokke - Klokke + GAGGENAU-logo¹ - Dato - Dato + GAGGENAU-logo - Klokke + dato - Klokke + dato + GAGGENAU-logo	Utseende på display i strømsparemodus Av: ingenting vises i displayet. Med denne innstillingen reduserer du strømforbruket til apparatet i strømsparemodus. På: flere indikatorer kan stilles inn. Bekreft "På" med ✓, og velg ønsket indikator med dreieknappen.
	Displayvisning	Redusert ¹ Standard	"Redusert": Etter kort tid viser displayet kun den viktigste informasjonen.
	Berøringsfeltfarge	Grå ¹ Hvit	Velge farge til symbolene på berøringsfeltene.

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

I displayet	Grunninnstilling	Valg	Beskrivelse
	Berøringsfelt-toneart	Lyd 1 ¹ Lyd 2 Av	Trykk på et berøringsfelt for å velge et lydsignal.
	Lydstyrke på berøringsfelt	Trinn 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Stille inn lydstyrke på berøringsfelt-tonen.
	Oppvarmingssignal	På ¹ Av	Signaltonen høres når apparatet når den ønskede temperaturen ved oppvarming.
	Lydstyrke for signalet	Trinn 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Stille inn lydstyrken på signaltonen.
	Klokkeslettformat	AM/PM 24h ¹	Stille inn 24-timers format eller 12-timers format.
	Klokkeslett	Gjeldende klokkeslett	Still inn klokkeslett.
	Tidsomstilling	Manuell ¹ Automatisk	Automatisk tidsomstilling ved bytte fra sommertid til vintertid.
	Datoformat	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Stille inn datoformat.
	Dato	Gjeldende dato	Still inn datoen. Trykk på ► for å bytte mellom år, måned og dag.
	Temperaturenhet	°C ¹ °F	Stille inn temperaturenhet.
	Vektenhet	kg ¹ oz.	Stille inn vektenhet.
	Språk	Tysk ¹ Fransk [...] Engelsk	Stille inn språket for tekstvisningen. Ved bytte av språk startes systemet på nytt. Omstarten kan ta et par sekunder. Etter omstart lukker apparatet menyen for grunninnstillingene.
	Fabrikkinnstillinger	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillingene	Bekreft spørsmålet "Slette alle individuelle innstillinger og tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger?" med ✓ eller avbryt med X. Ved tilbakestilling til fabrikkinnstillingene sletter apparatet de individuelle oppskriftene. Etter tilbakestilling til fabrikkinnstillingene kommer du tilbake til menyen "Første innstillinger".
	Demomodus	På ¹ Av	Demomodusen er kun tiltenkt presentasjonsformål. Apparatet blir ikke varmet opp i demomodus. Alle andre funksjoner er tilgjengelige. Innstillingen "Av" må være aktivert for normal drift. Denne innstillingen kan kun foretas de første 3 minuttene etter tilkobling av apparatet.
	Demo-rengjøringsprogram	Starte demo-rengjøringsprogrammet	Demo-rengjøringsprogrammet er kun tiltenkt presentasjonsformål. Programmet har ingen rengjørings- eller oppvarmingsfunksjon. Demo-rengjøringsprogram varer 10 minutter. Du kan når som helst avslutte programmet. Du trenger en ny eller allerede brukt standard-rengjøringspatron.

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

I displayet	Grunninnstilling	Valg	Beskrivelse
			Tørk ovnsrommet manuelt etter at programmet er avsluttet.
	Langtidstimer	Ikke tilgjengelig ¹ Tilgjengelig	Tilgjengelig: Du kan stille inn langtidstimeren → <i>Side 16</i> .
	Vis anslått tilberedningstid med steketermometer	På ¹ Av	På: Når du bruker steketermometeret, viser displayet den anslåtte tilberedningstiden.
	Dørsikring	Av ¹ På	Dørsikringen forhindrer at apparatdøren åpnes utilsiktet. Trykk flere sekunder på  ved innstillingen "På" helt til døren åpnes.
	Barnesikring	Ikke tilgjengelig ¹ Tilgjengelig	Tilgjengelig: Du kan aktivere barnesikringen → <i>Side 16</i> .
	Hjemmenettverk	LAN / WLAN Tilkoblingsmåte 📶 Tilkobling 📱 Koble til appen ↓ Programvareoppdatering 📶 Fjernbetjening ▶ Permanent fjernstart ⊗ Slette nettverksinnstillinger 📄 apparatinfo	Velg innstillingene for tilkoblingen til hjemmenettverket og de mobile enhetene. Avhengig av tilkoblingsstatus viser displayet forskjellige innstillingsalternativer.

15.2 Endring av grunninnstillingene

1. Vri funksjonsvelgeren til S.
2. Velg "Grunninnstillinger" med dreieknappen.
3. Trykk på ✓.
4. Velg ønsket grunninnstilling med dreieknappen.
5. Trykk på _.

6. Still inn grunninnstillingen med dreieknappen.
 7. Lagre med ✓, eller avbryt med ✗ for å gå ut av den gjeldende grunninnstillingen.
 8. Vri funksjonsvelgeren til 0 for å gå ut av menyen for grunninnstillinger.
- ✓ Endringene er lagret.

16 Rengjøring og pleie

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

16.1 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.

⚠ 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 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.

OBS

Uegnede rengjøringsmidler skader flatene på apparatet.

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

Saltet i nye svampkluter kan skade overflater.

- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Dersom stekeovnsrens brukes i varmt ovnsrom, blir flater i rustfritt stål skadet.

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

Egnede rengjøringsmidler

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

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Apparatdør

Område	Egnede rengjøringsmidler	Anvisninger
Dørrute	▪ Glassrens	Ikke bruk glasskrape. Rengjør rutene med et pusseskinn eller en mikrofiberklut.
Dørtetning	▪ Varmt såpevann	Rengjøres med oppvaskklut. Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler. Ikke bruk metallskrape eller glasskrape til rengjøringen.
Display	▪ Såpevann	Tørk av med en mikrofiberklut eller en lett fuktet klut. Ikke tørk av med våt klut.

Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Anvisninger
Innerveggene i ovnsrommet	▪ Varmt såpevann	Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Du kan kjøpe egnet stålrensemiddel for apparatet hos kundeservice eller på Internett. For å unngå korrosjon bør du umiddelbart fjerne kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker fra flater i rustfritt stål. Under slike flekker kan det danne seg rust. Ikke bruk stekeovnspray eller andre etsende rengjøringsmidler eller skuremidler. Stållull, svamper med ru overflate og gryteskrubber er uegnet. Disse midlene lager riper i overflaten. Tørk alltid ovnsrommet etter rengjøringen. → "Tørkeprogram", Side 29 Merk: Ved oppvarming kan rester av rengjøringsmiddel føre til flekker som ikke lar seg fjerne. Fjern rester av rengjørings- og pleiemidler grundig med rent vann før tørking av ovnsrommet.
Kraftig tilsmusset ovnsrom	▪ Rengjøringsprogram	Rengjøringsprogrammet → Side 27 fjerner gjenstridig smuss.
Grillflate i glasskeramikk	▪ Rensemiddel for glasskeramikk	Rengjør regelmessig med rensemiddel for glasskeramikk. Ikke bruk glasskrape.
Glassdeksel til ovnslampen	▪ Varmt såpevann	Rengjøres med oppvaskklut.
Vanntank	▪ Varmt såpevann ▪ Oppvaskmaskin	Skyld grundig i rent vann for å fjerne såperester etter rengjøringen. Vaskes i oppvaskmaskin ved behov. Ta av lokket og sett vanntanken opp-ned i oppvaskmaskinen. Merk: Forsikre deg om at innsugingsslangen er fri for eventuelle rester før du setter på lokket. → "Kontroller vanntanken", Side 33 La vanntanken tørke med åpent lokk etter rengjøringen.
Innskyvingsrister	▪ Oppvaskmaskin ▪ Varmt såpevann	Merk: Ved behov kan du ta ut ristene når de skal rengjøres. → "Ta ut ristene", Side 30 Bløt opp kraftig smuss og bruk børste på det etterpå.
Langpanne, rist	▪ Oppvaskmaskin ▪ Varmt såpevann	Bløtgjør fastbrente matrester og rengjør med en børste. Lyse flekker på rustfritt stål oppstår på grunn av proteinrester. Slike flekker fjerner du med sitronsaft. Skyll grundig med rent vann.
Steketermometer	▪ Varmt såpevann	Rengjør med en fuktig klut. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

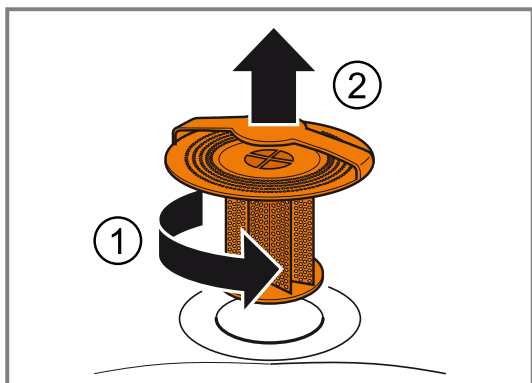
16.2 Mikrofiberklut

Mikrofiberkluten med bikubestruktur egner seg spesielt til rengjøring av ømfintlige flater, f.eks. glass, glasskeramikk, rustfritt stål eller aluminium. Mikrofiberkluten fjerner vandig og fettholdig smuss i et arbeidstrinn. Mikrofiberkluten fås hos kundeservice eller i vår nettbu-tikk.

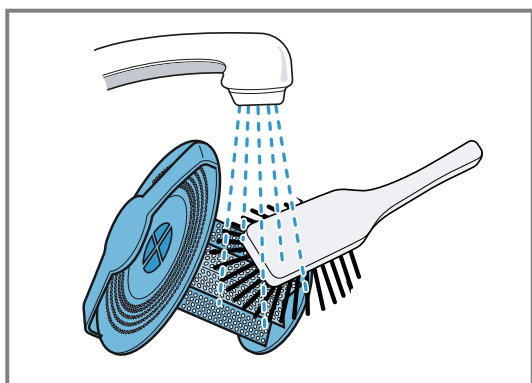
16.3 Rengjøre silfilteret

1. Rengjør silfilteret ved behov.
Vi anbefaler at du rengjør silfilteret etter hver tilberedning av fisk eller kjøtt.

2. Vri silfilteret i bunnen av ovnsrommet mot venstre ① og ta det ut ②.



3. Fjern matrester fra silfilteret.



4. Skyll silfilteret under rennende vann, eller vask det i oppvaskmaskinen hvis det er sterkt tilsmusset.
5. Sett inn silfilteret igjen og vri det mot høyre så langt det går.

Merk: Kombidampovnen må aldri brukes uten silfilteret.

16.4 Rengjøringsprogram

Rengjøringsprogrammet fjerner hardnakkert smuss ved hjelp av en rengjøringspatron og rengjør, skyller og tørker ovnsrommet helt automatisk. Du trenger spesielle rengjøringspatroner for rengjøringsprogrammet.

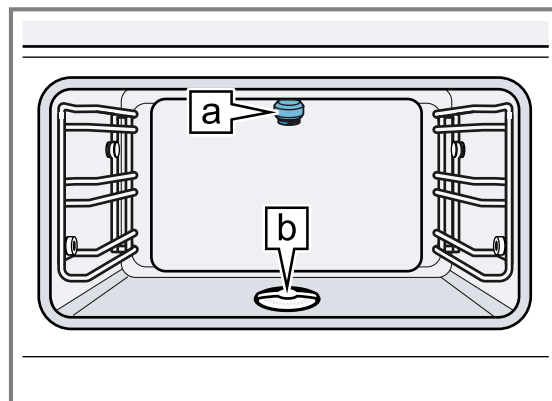
OBS

Varmer kan føre til at rengjøringspatronen smelter og skader ovnsrommet.

- ▶ Rengjøringspatronen må kun brukes for rengjøringsprogrammet.
- ▶ Legg aldri rengjøringspatronen inn i et varmt ovnsrom og varm den heller ikke opp i ovnsrommet.

Rengjøringspatronen  skrur inn på oversiden av apparatet. Forsikre deg om at silfilteret står i ovnsbunnen

under rengjøringsprogrammet. Hvis du fjerner silfilteret  før rengjøringsprogrammet, blir ikke ovnsrommet rent.



Rengjøringspatroner fås hos kundeservice eller i vår nettbutikk. Rengjøringspatronen kan kun brukes én gang og må ikke fylles opp. Ikke bruk andre rengjøringsmidler.

Hele rengjøringsprogrammet tar ca. 4 timer og 20 minutter. Rengjøringsprogrammet går automatisk. Etter ca. 3 timer og 40 minutter må du tømme begge vann-tankene og fylle opp tanken for friskt vann.

Ved normal bruk anbefaler vi at du rengjør apparatet fire ganger i året med rengjøringsprogrammet. Avhengig av bruken kan det bli nødvendig med hyppigere rengjøring. Ikke la kraftig smuss brenne seg fast, men start rengjøringsprogrammet umiddelbart etter at apparatet er avkjølt til 40 °C.

Du kan sjekke temperaturen i ovnsrommet ved å berøre symbolet .

Du kan kun starte rengjøringsprogrammet etter at apparatet er avkjølt til 40 °C.

Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet før du starter rengjøringsprogrammet. Fjern risten, langpannen og steke-termometeret.

Apparatdøren låses under rengjøringsprogrammet. Ikke forsøk å åpne apparatdøren under rengjøringsprogrammet. Det kan det renne vann ut av ovnsrommet.

Viftelyden er høyere under rengjøringsprogrammet. Dette er normalt.

La alltid rengjøringsprogrammet pågå til det er ferdig.

Du kan ikke avbryte rengjøringsprogrammet.

Velge utkoblingstid

1. Vri funksjonsvelgeren til S.
✓ Displayet viser .
2. Bekreft med .
- ✓ Displayet viser utkoblingstiden når rengjøringsprogrammet avsluttes.
3. Ved behov kan du forskyve utkoblingstiden med dreieknappen.
✓ Apparatet forskyver starttiden og utkoblingstiden. Rengjøringstiden blir den samme.

Klargjøre apparatet for rengjøringsprogrammet

ADVARSEL – Fare for etseskader!

Rengjøringsløsningen kan forårsake etseskader i munnen, svelget, øyne eller huden.

- ▶ Følg sikkerhetsinstruksene på emballasjen til rengjøringspatronene.
- ▶ Ikke svelg rengjøringsløsningen.

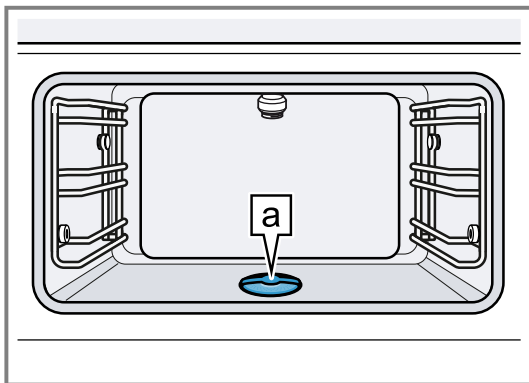
- Rengjøringsløsningen må ikke komme i kontakt med mat.
- Vask vanntanken i oppvaskmaskinen før neste bruk av apparatet.
- Den tomme rengjøringspatronen må kastes med husholdningsavfallet i henhold til de lokale forskriftene om avfallshåndtering.

OBS

Varme kan skade patroner som er blitt satt inn.

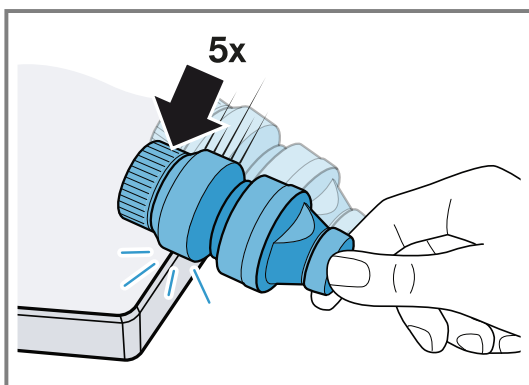
- Aldri varm opp apparatet når du har satt i en patron.

1. Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet.
2. Fjern grov smuss.
3. Bekreft med ✓.
4. Forsikre deg om at silfilteret står i ovnsbunnen under rengjøringsprogrammet.



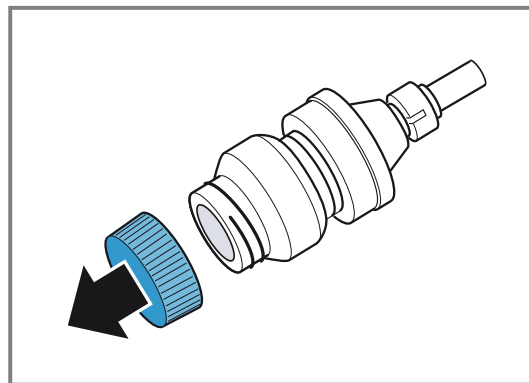
Hvis du fjerner silfilteret [a] før rengjøringsprogrammet, blir ikke ovnsrommet rent.

5. Fjern og rengjør tanken for brukt vann.
6. Fyll opp begge vanntankene med 1,7 l vann hver, og skyv dem inn i apparatet.
7. Bekreft med ✓.
8. Slå rensekassetten lett mot benkeplaten for å løsne rengjøringspulveret fra rensekassetten.

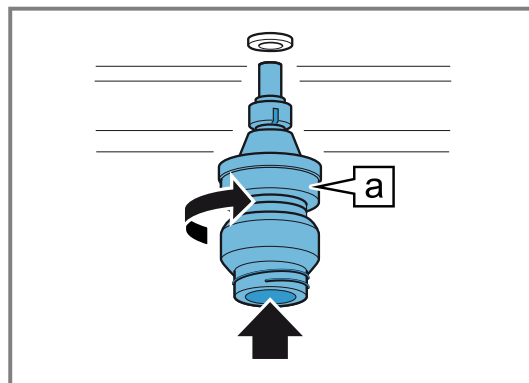


9. Fjern hetten fra rengjøringspatronen.
 - Ikke fjern vokspluggen i åpningen til rengjøringspatronen.
 - Ikke bruk andre rengjøringsmidler.

- Ikke bruk skadde rensekassetter.



10. Skru rengjøringspatronen [a] så langt det går inn i kontakten øverst i ovnsrommet.



Starte rengjøringsprogrammet

1. Lukk apparatdøren.
2. Bekreft med ✓.
 - ✓ Displayet viser rengjøringsvarigheten.
3. Start med ►.
 - ✓ Rengjøringsvarigheten telles ned i displayet.
 - ✓ Lampen i ovnsrommet forblir avslått.
 - ✓ Apparatdøren er låst.
 - ✓ Etter ca. 3 timer og 40 minutter viser displayet en melding.

Tømme vanntankene

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Vannet i vanntankene er glovarmt.

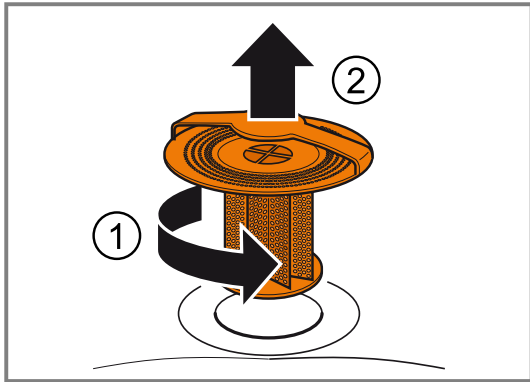
- Ta vanntankene forsiktig ut, og tøm dem.

1. Ta ut begge vanntankene.
2. Rengjør begge vanntankene.
3. Fyll tanken for friskt vann helt opp til merket "Max." med kaldt vann.
4. Skyv begge vanntankene inn i apparatet.
5. Bekreft med ✓.
6. Trykk på ► for å fortsette.
 - ✓ Når rengjøringsprogrammet er avsluttet, høres et lyd-signal.
 - ✓ Apparatet låser opp apparatdøren.
 - ✓ Displayet viser en melding.

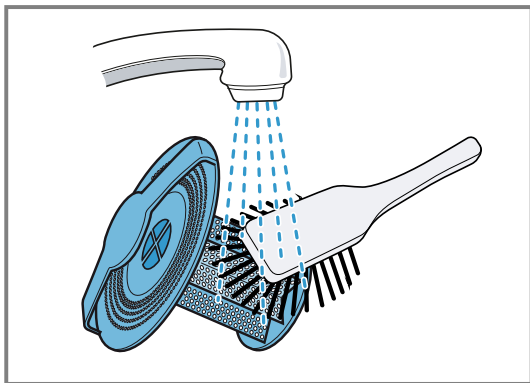
Avslutt rengjøringsprogrammet

1. Fjern rengjøringspatronen.

2. Vri silfilteret i bunnen av ovnsrommet mot venstre ① og ta det ut ②.



3. Fjern matrester fra silfilteret.
4. Skyll silfilteret under rennende vann.



5. Bekreft med ✓.
✓ Rengjøringsprogrammet er avsluttet.
6. La apparatet avkjøles.
7. Poler ovnsrommet og dørruten med en myk klut.
► Fjern hvite striper i ovnsrommet og på dørruten med en fuktig klut ved behov.
Avhengig av vannhardheten kan den siste skyllingen etter tørking etterlate hvite striper i ovnsrommet og på dørruten.
8. Når rengjøringsprogrammet er avsluttet, rengjør du tankene for friskt og brukt vann samt tanklokkene i oppvaskmaskinen.
9. Den tomme rengjøringspatronen må kastes med husholdningsavfallet i henhold til de lokale forskriftene om avfallshåndtering.

Årsaker for dårlige rengjøringsresultater

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Rengjøringsløsningen kan forårsake etseskader i munnen, svelget, øyne eller huden.

- For å unngå hud- eller øyekontakt med rengjøringsmiddelet må du ikke ta av hetten fra en rengjøringspatron som allerede er brukt.

Mulig årsak	Løsning
Hetten er fortsatt på rengjøringspatronen.	Fjern rengjøringspatronen fra apparatet når rengjøringsprogrammet er avsluttet. Rengjøringspatronen må ikke brukes på nytt. Rengjøringspatronen må kastes i henhold til de lokale forskriftene for avfallshåndtering.

Mulig årsak	Løsning
Silfilteret mangler.	Forsikre deg om at silfilteret står i ovnsbunnen under rengjøringsprogrammet.
Strømmen er blitt brutt.	Etter et strømbrudd på mer enn 3 minutter avslutter apparatet rengjøringsprogrammet med et kortprogram.
Smusset er blitt kraftig brent fast.	Utfør rengjøringsprogrammet på nytt for å fjerne hardnakkert smuss.
Etter rengjøringen befinner det seg fremdeles rester av rensemidler i rensekassetten.	Gjenta rengjøringen med en ny rensekassett. Bank rensekassetten godt mot benkeplaten før rengjøring.

16.5 Tørkeprogram

Med tørkeprogrammet kan du tørke ovnsrommet etter rengjøring eller damping.

Tørkeprogrammet varer i 20 minutter.

OBS

Varme kan skade vanntanken.

- Vanntanken må ikke tørkes i det varme ovnsrommet.

Starte tørkeprogrammet

1. Vri funksjonsvelgeren til S.
2. Velg tørkeprogrammet med dreieknappen.
✓ Displayet viser .
3. Bekreft med ✓.
- ✓ Displayet viser 20 minutter for tørkevarigheten.
4. Start med ►.
- ✓ Displayet viser tørkevarigheten som telles ned.
- ✓ Lampen i ovnsrommet forblir avslått.
- ✓ Etter 20 minutter hører du et lydsignal.
- ✓ Displayet viser en melding.
5. Bekreft med ✓.
- ✓ Tørkeprogrammet er avsluttet.
6. La apparatet avkjøles.
7. Poler ovnsrommet og dørruten med en myk klut.

16.6 Avkalkningsprogram

Med avkalkningsprogrammet kan du avkalke, skylle og tørke apparatet helautomatisk. Du kan sørge for at apparatet er i god stand ved å avkalke det regelmessig.

OBS

Kalk kan skade apparatet.

- Avkalk apparatet med jevne mellomrom.

Feil avkalkningsmiddel kan skade apparatet.

- Bruk kun de spesifiserte avkalkningstablettene.

Avkalkningstablettene kan skade ovnsrommet.

- Avkalkningstablettene må kun brukes til avkalkningsprogrammet.

- Legg avkalkningstabletten i vanntanken.

- Legg aldri avkalkningstabletten i ovnsrommet og varm den heller ikke opp i ovnsrommet.

Avkalkningstabletten fås hos kundeservice, på nettstedet eller i nettbutikken vår.

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

For å unngå skader på apparatet sperrer apparatet driftstypene med damp etter at meldingen er vist på nytt. Du kan fortsatt bruke varmetypene uten damp. Du kan bare bruke apparatet uten begrensninger igjen etter at du har kjørt avkalkningsprogrammet. Hele avkalkningsprogrammet varer 1 time og 50 minutter. Etter 1 time og 30 minutter må du tømme og rengjøre vanntanken før du etterfyller med vann igjen.

Klargjøre avkalkningsprogrammet

⚠ **ADVARSEL – Fare for skålding!**

Avkalkningstablettene kan forårsake etseskader i munnen, svelget, øyne eller huden.

- ▶ Følg sikkerhetsinstruksene på emballasjen til avkalkningstablettene.
- ▶ Unngå at avkalkningstablettene kommer i kontakt med hud.
- ▶ Hold barn på avstand fra avkalkningstablettene.

⚠ **ADVARSEL – Fare for etseskader!**

Avkalkningsløsningen kan forårsake etseskader i munnen, svelget, øyne eller huden.

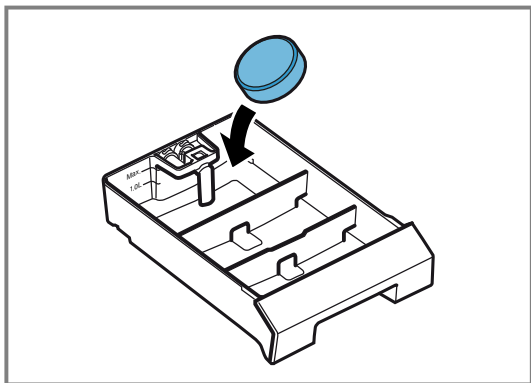
- ▶ Unngå at avkalkningsløsningen kommer i kontakt med hud.
- ▶ Hold barn på avstand fra avkalkningsløsningen.
- ▶ Ikke drikk avkalkningsløsning.
- ▶ Avkalkningsløsningen må ikke komme i kontakt med mat.
- ▶ Vask vanntanken i oppvaskmaskinen eller nøyte for hånd før neste bruk av apparatet.

OBS

Feil avkalkningsmiddel kan skade apparatet.

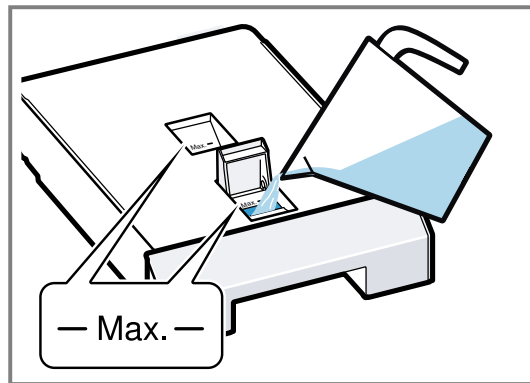
- ▶ Bruk kun de spesifiserte avkalkningstablettene.

1. Vri funksjonsvelgeren til S.
2. Velg avkalkningsprogrammet med dreieknappen. Du kan ikke avbryte avkalkningsprogrammet. La alltid avkalkningsprogrammet pågå til det er ferdig.
- ✓ Displayet viser .
3. Bekreft med .
4. Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet.
5. Fjern tanken for friskt vann fra apparatet, og ta av tanklokket.
6. Ta ut en avkalkningstablett fra plastemballasjen.
7. Legg avkalkningstabletten i det bakre rommet til tanken for friskt vann.



8. Legg lokket på tanken for friskt vann, og lås det på plass.

9. Fyll tanken for friskt vann opp til merket "Max." med 1,7 l kaldt vann.



10. Skyv inn tanken for friskt vann helt til stopp.

Starte avkalkningsprogrammet

1. Lukk apparatdøren.
2. Bekreft med .
- ✓ Displayet viser avkalkningsvarigheten 1.50 timer.
3. Start med .
- ✓ Avkalkningsvarigheten telles ned i displayet.
- ✓ Lampen i ovnsrommet forblir avslått.
- ✓ Etter ca. 1 time og 30 minutter viser displayet en melding.

Fortsette avkalkningsprogrammet

⚠ **ADVARSEL – Fare for etseskader!**

Avkalkningsløsningen kan forårsake etseskader i munnen, svelget, øyne eller huden.

- ▶ Unngå at avkalkningsløsningen kommer i kontakt med hud.
- ▶ Hold barn på avstand fra avkalkningsløsningen.
- ▶ Ikke drikk avkalkningsløsning.
- ▶ Avkalkningsløsningen må ikke komme i kontakt med mat.
- ▶ Vask vanntanken i oppvaskmaskinen eller nøyte for hånd før neste bruk av apparatet.

1. Tøm tanken for brukt vann.
2. Rengjør tanken for brukt vann nøyte, og skyv den inn i apparatet.
3. Rengjør tanken for friskt vann nøyte.
4. Fyll tanken for friskt vann med 1,7 l kaldt vann, og skyv den inn i apparatet.
5. Bekreft med .
- ✓ Apparatet starter skyllingen.
- ✓ Når avkalkningsprogrammet er avsluttet, høres et lyd-signal.
- ✓ Displayet viser en melding.

Rengjøre vanntankene

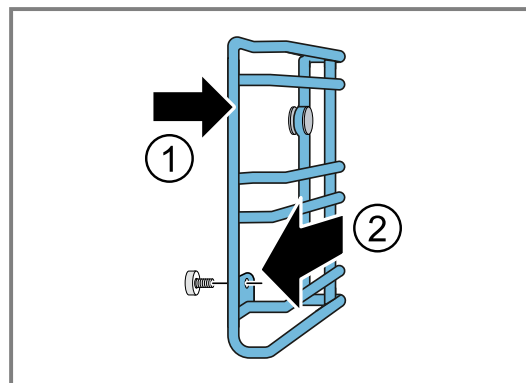
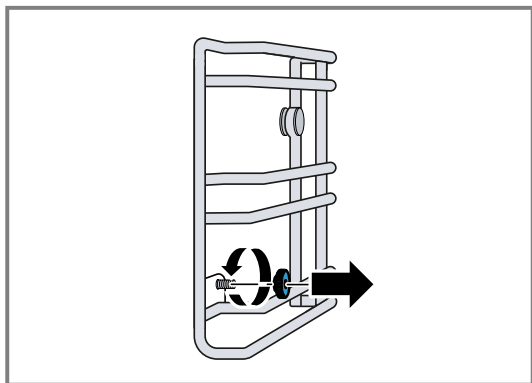
Etter avkalkningsprogrammet må du fjerne avkalkningsrestene fra tankene for friskt og brukt vann.

1. Ta tankene for friskt og brukt vann ut av apparatet.
2. Ta av tanklokkene.
3. Rengjør tankene for friskt og brukt vann samt tanklokkene i oppvaskmaskinen eller nøyte for hånd.

16.7 Ta ut ristene

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i stekeovnen for å beskytte det rustfritte stålet mot riper.

2. Løsne riflemutrene.



3. Rengjør innskyvingsristene med varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen.

16.8 Sette inn innskyvingsristene

OBS

Feil reservedeler kan føre til korrosjon i ovnsrommet.

- Bruk kun originale riflemuttre.

1. Skyv innskyvingsristene på bolten på baksiden, og heft dem på foran.
2. Stram riflemutrene.

Merk: Dersom du mister riflemutrene, kan du etterbestille disse som reservedel hos kundeservice.

17 Utbedring av feil

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

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.
→ "Kundeservice", Side 49

⚠ 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 strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

17.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. ► Koble apparatet til strømmettet.
	Sikringen i sikringsskapet har gått. ► Kontroller sikringen i sikringsskapet.
	Svikt på strømforsyningen. ► Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
	Feilbetjening. ► Slå av sikringen for apparatet i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 60 sekunder.
Apparatet virker ikke. Displayet viser "Apparat låst. Avkalk nå."	Apparatet har kalkavleiringer. ► Start avkalkningsprogrammet → Side 29.

Feil	Årsak og feilsøking
Displayet fortsetter å vise "Avkalk nå" til tross for utført avkalkning.	Apparatet har kalkavleiringer, feil avkalkningsmiddel ble brukt. 1. Bruk kun de spesifiserte avkalkningstablettene. 2. Start avkalkningsprogrammet → <i>Side 29</i> .
Apparatet vil ikke starte.	Apparatdøren er ikke helt lukket. ► Lukk apparatdøren.
Apparatet starter ikke via Home Connect-appen.	Apparatet er ikke koblet til Home Connect-appen. ► Start forbindelsen mellom apparatet og Home Connect-appen. → <i>"Konfigurere Home Connect", Side 21</i> Apparatet er koblet til Home Connect-appen, men funksjonen for fjernbetjening er ikke aktivert. ► Aktiver funksjonen for fjernbetjening i Home Connect-innstillingene → <i>Side 21</i> . Funksjonsvelgeren står ikke i lysposisjon. ► Vri funksjonsvelgeren til lysposisjonen.
Apparatet virker ikke. Displayet viser E182.	Apparatet får ikke vann. 1. Kontroller vanntanken. → <i>Side 33</i> 2. Hvis displayet fortsetter å vise feilmeldingen, må du kontakte kundeservice → <i>Side 49</i> .
Apparatet virker ikke. Indikator reagerer ikke. Displayet viser symbolet for barnesikringen  .	Barnesikringen er aktivert. ► Deaktiver barnesikringen. → <i>Side 16</i>
Apparatet slår seg av automatisk.	Sikkerhetsutkobling: ingen betjening i mer enn 12 timer. 1. Bekreft meldingen med  2. Slå av apparatet.
Apparatet varmer ikke, og displayet viser symbolet for demomodus  .	Apparatet er i demomodus. ► Deaktiver demomodusen i grunninnstillingene → <i>Side 23</i> .
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises det en melding.	Vanntanken er tom. ► Fyll vanntanken. → <i>"Fylle vanntanken", Side 13</i>
Steketermometeret er satt inn, displayet viser 99 °C.	Fuktighet på støpselet til steketermometeret eller på kontakten i ovnsrommet. ► Fjern og sett støpselet til steketermometeret i kontakten flere ganger.
Steketermometeret er satt inn, men displayet viser ikke symbolet for steketermometeret  .	Fuktighet på kontakten i ovnsrommet. ► Fjern og sett støpselet til steketermometeret i kontakten flere ganger.
Ingen synlig damp.	Vanndamp over 100 °C er ikke synlig. ► Dette er normalt. Ingen tiltak er nødvendig.
Kraftig damputløp øverst ved døren.	Du har byttet driftstypen. ► Dette er normalt. Ingen tiltak er nødvendig.
Kraftig damputløp på siden av døren.	Dørtetningen er tilsmusset eller løs. 1. Rengjør dørtetningen. 2. Plasser dørtetningen i sporet.
Brummende lyd når apparatet slås på.	Avløpsspumpen går. ► Normal driftslyd Ingen tiltak er nødvendig. Apparatet har vært slått av i noen dager. Automatisk skylling når apparatet tas i bruk. ► Normalt: automatisk skylling når apparatet tas i bruk. Ingen tiltak er nødvendig.
Under oppvarmingen oppstår det en pipelyd.	Det kan oppstå lyder når det dannes damp. ► Dette er normalt. Ingen tiltak er nødvendig.
Under tilberedningen høres en "plopp"-lyd.	Spenningsutvidelse ved stor temperaturforskjell. ► Dette er normalt. Ingen tiltak er nødvendig.

Feil	Årsak og feilsøking
Damping er ikke mulig.	Apparatet har kalkavleiringer. Apparatet må avkalkes for å unngå skader på apparatet. ► Start avkalkningsprogrammet → <i>Side 29</i> .
Apparatet damper ikke lenger riktig.	Apparatet har kalkavleiringer. ► Start avkalkningsprogrammet → <i>Side 29</i> .
Belysningen fungerer ikke.	Belysningen er defekt. ► Ta kontakt med . → " <i>Kundeservice</i> ", <i>Side 49</i>
Tanken for brukt vann kan ikke tas ut.	Rett etter tilberedning er tanken for brukt vann låst. ► Vent til apparatet låser opp tanken.
Displayet viser "Tøm venstre vanntank" selv om den venstre vanntanken ble satt inn tom.	Sideveggene til vanntanken er tilsmusset. 1. Tøm vanntanken og rengjør den. 2. Sett vanntanken inn i apparatet. Det er vann, smuss eller kalk i innskyvingsrommet. ► Rengjør og tørk innskyvingsrommet.
Displayet viser feilmeldingen "Exx".	Det har oppstått en feil. 1. Når displayet viser en feilmelding, må du vri funksjonsvelgeren til 0. ✓ Hvis displayet ikke lenger viser feilmeldingen, var det ikke et vedvarende problem. 2. Hvis displayet fortsetter å vise eller gjentar feilmeldingen, må du kontakte kundeservice → <i>Side 49</i> og oppgi feilkoden.
Det drypper vann når apparatdøren åpnes.	Oppsamlingsrennen på undersiden av dørruten er full. ► Tørk oppsamlingsrennen med en oppvasksvamp.
Det oppstår en ubehagelig lukt under oppvarming.	Apparatet er nytt. ► Før første gangs bruk må du varme opp apparatet i én time ved 60 % fuktighet 60% og 200 °C. → " <i>Varme opp apparatet</i> ", <i>Side 12</i>

17.2 Strømbrydd

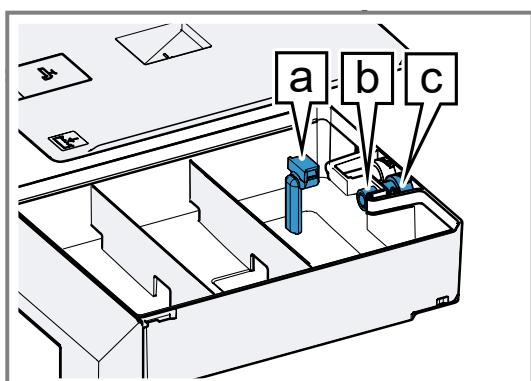
Apparatet kan koble forbi et strømbrydd på et par sekunder. Driften fortsetter.
Hvis strømbryddet er lengre og apparatet var i bruk, vises en melding i displayet. Driften er avbrutt.

Start apparatet igjen etter strømbrydd

1. Vri funksjonsvelgeren til 0.
2. Start apparatet igjen som vanlig.

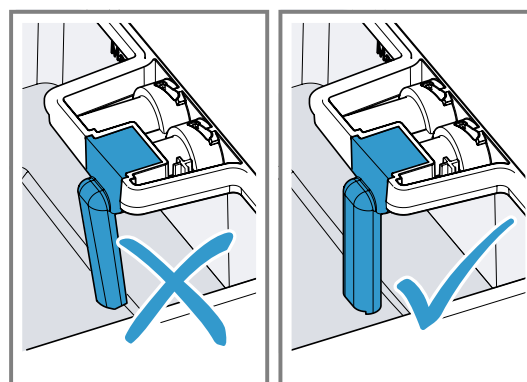
17.3 Kontroller vanntanken

1. Vri funksjonsvelgeren til 0.
2. Ta ut den høyre vanntanken.
3. Ta av tanklokket.
4. Trekk ut innsugingsslangen **a** og rengjør den under rennende vann.



5. Kontroller at innsugingsslangen er fri for eventuelle rester.

6. Kontroller at filteret **b** på utløpsventilen **c** er fri for eventuelle rester.
7. Skyv innsugingsslangen **a** helt på.
► Forsikre deg om at det ikke er knekk på innsugingsslangen.



8. Sett på tanklokket.

17.4 Demomodus

Hvis displayet viser $\times$, er demomodusen aktivert. Apparatet blir ikke varmet opp.

Deaktivere demomodus

1. For å koble apparatet fra strømmettet et kort øyeblikk må du slå av hovedsikringen i huset eller den gjeldende sikringen i sikringsskapet.
2. Deaktiver demomodus i grunninnstillingene → *Side 23* innen 3 minutter.

18 Avfallsbehandling

18.1 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.

19 Slik får du det til

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

19.1 Grønnsaker

Følg innstillingsanbefalingene for grønnsaker.

- Med damp kan du tilberede grønnsaker mer skånsomt enn i kokende vann: Smak, farge og konsistens holder seg bedre. Vannløselige vitaminer og innholdsstoffer blir knapt vasket ut.
- Alle angivelser tar utgangspunkt i 1 kg vaskede, skrellede og rensede grønnsaker.
- Bruk den perforerte langpannen til damping av grønnsaker. Skyv den perforerte langpannen med hull inn i høyde to fra bunnen. Skyv pannen uten hull inn i høyden under. Grønnsakskraften som samles opp, kan brukes i saus eller grønnsakssuppe.
- Forvell i 8 til 10 minutter i forvarmet apparat. Dersom frukten eller grønnsakene ikke skal serveres umiddelbart, kan du skylle dem i isvann for å stoppe kokeprosessen.

Grønnsaker

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Artisjokker, store	Perforert dampkoker	100	100%	100	60-65	
Artisjokker, små	Perforert dampkoker	100	100%	100	45-50	
Blomkål, hel	Perforert dampkoker	100	100%	100	25-30	
Blomkål, i buketter	Perforert dampkoker	100	100%	100	15-25	
Bønner, grønne	Perforert dampkoker	100	100%	100	35-50	
Brokkoli, i buketter, iht. EN60350-1	Perforert dampkoker	90-100	100%	100	20-25	
Sikori	Perforert dampkoker	100	100%	100	25-30	
Erter, ferske	Dampkoker uten hull	100	100%	100	25-30	dekk til med vann
Fennikel, i skiver	Perforert dampkoker	100	100%	100	20-25	
Grønnsaksterrin	Perforert dampkoker eller lldfast form	90	100%	100	50-60	
Erter, dypfrysede, iht. EN60350-1, 3 kg	Perforert dampkoker	100	100%	100	35-45	
Gulrøtter, i skiver 0,5 cm	Perforert dampkoker	100	100%	100	20-25	
Poteter, skrelt og delt i fire	Perforert dampkoker	100	100%	100	30-35	
Knutekål, i skiver	Perforert dampkoker	100	100%	100	25-35	
Purre, i skiver	Perforert dampkoker	100	100%	100	20-30	
Purre, hel	Perforert dampkoker	100	100%	100	35-45	
Paprika, fylt, vegetar	Perforert dampkoker	180-200	100% eller 80%	100 eller 80	20-25	Forvarming. Stek kjøttfyllet før det legges i.

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Fuktighet i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Poteter med skall, à ca. 50 g	Perforert dampkoker	100		100	30-35	
Poteter med skall, à ca. 100 g	Perforert dampkoker	100		100	35-40	
Rosenkål	Perforert dampkoker	100		100	25-30	
Rødbeter, i skiver	Perforert dampkoker	100		100	65-75	
Asparges, grønn	Perforert dampkoker	100		100	15-20	
Asparges, hvit	Perforert dampkoker	100		100	20-35	
Spinat	Perforert dampkoker	100		100	8-12	La det deretter surre i en gryte med løk og hvitløk.
Søtpotet i skiver	Perforert dampkoker	100		100	15-20	
Fjerne skinnen på to-mater	Perforert dampkoker	100		100	3-4	Forvarming. Snitt i tomatene, og ha dem i isvann etter dampingen.
Squash, i skiver	Perforert dampkoker	100		100	15-20	
Sukkererter	Perforert dampkoker	100		100	10-15	

19.2 Fisk

Følg innstillingsanbefalingene for fisk.

- Damping er en fettfri tilberedningsform hvor fisken ikke blir tørr.
- Av hygieniske grunner må du påse at fisken har en kjernetemperatur på minst 62 til 65 °C etter tilberedning. Denne temperaturen er også det ideelle punktet å avslutte steking på.

- For å bevare den naturlige aromaen og trekke mindre vann ut av fisken bør du salte fisken først etter steking.
- Ved bruk av den perforerte langpannen: 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.
- Ved fileter med skinn: Legg fisken med skinnsiden opp, slik at den bedre bevarer strukturen og aromaen.

Fisk - damping av fisk

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Fuktighet i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Dorade, hel, à 500 g	Perforert dampkoker	100		100	20-30	Kan tilberedes i svømmestilling hvis man setter den på en halv potet.
Fiskeboller, à 20–40 g	Dampkoker uten hull	90-100		100	8-12	Legg bakepapir i langpannen.
Reker	Dampkoker uten hull	80		100	10-12	
Regenerering av kokt, rensset hummer	Perforert dampkoker	70-80		100	10-15	
Kokt karpe, hel, 1,5 kg	Dampkoker uten hull	90-100		100	35–45	I kraft
Torsk, 250 g	Dampkoker uten hull	180		60	8–12	
Laksefilet, à 150 g	Perforert dampkoker	80		100	20-25	
Laks, hel, 2,5 kg	Perforert dampkoker	100		100	65-75	
Blåskjell, 1,5 kg	Perforert dampkoker	100		100	12-15	Blåskjellene er ferdige når skallet har åpnet seg.
Sei, hel, 800 g	Perforert dampkoker	90-100		100	20-25	
Breiflabfilet, à 300 g	Glassform	180-200		100	8–10	Forvarming.

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Fuktighet i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Havabbor, hel, à 400 g	Perforert dampkoker	90-100		100	20-25	

19.3 Fisk - lavtemperaturdamping

Bruk lavtemperaturdamping til tilberedning av fisk.

- Med damping mellom 70 og 90 °C blir ikke fisken så lett oversteckt, og fiskekjøttet faller ikke fra hverandre. Damping er særlig fordelaktig for ømfintlige fiske-typer.

- 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 servise.
- Det er ikke nødvendig med forvarming ved lavtemperaturdamping. Sett matvarene inn i kald ovn og slå så på apparatet.

Fisk

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Fuktighet i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Østers, 10 stk.	Dampkoker uten hull	80-90		100	7-10	I kraft
Ciklider, tilapia, à 150 g	Perforert dampkoker	80-90		100	15-17	
Dorade, à 200 g	Perforert dampkoker	80-90		100	17-20	
Fiskefilet, à 200-300 g	Perforert dampkoker	80-90		100	17-20	
Fisketerrin	Ildfast form	80-90		100	50-90	
Ørret, hel, à 250 g	Perforert dampkoker	80-90		100	17-20	
Kveite, à 300 g	Perforert dampkoker	80-90		100	17-20	
Kamskjell, à 15-30 g	Dampkoker uten hull	80-90		100	9-13	Jo større muslingene, jo lengre tilberednings- tid skal du velge.
Torsk, 250 g	Perforert dampkoker	80-90		100	15-17	
Rød snapper, à 200 g	Perforert dampkoker	80-90		100	17-20	
Uer, à 120 g	Perforert dampkoker	80-90		100	15-17	
Breiflabb, à 200 g	Perforert dampkoker	80-90		100	15-17	
Sjøtungerulade, fylt, à 150 g	Perforert dampkoker	80-90		100	17-20	
Piggvar, à 300 g	Perforert dampkoker	80-90		100	17-20	
Havabbor, à 150 g	Perforert dampkoker	80-90		100	15-17	
Gjør, à 250 g	Perforert dampkoker	80-90		100	17-20	

19.4 Kjøtt – tilberedning ved høye temperaturer

Ta hensyn til innstillingsanbefalingene for tilberedning ved høye temperaturer.

- Kombinasjonen av damp og varmluft er den optimale tilberedningsmetoden for mange typer kjøtt. Med denne driftstypen er ovnsrommet hermetisk lukket, og fuktigheten motvirker den uttørkende effekten ved konvensjonell varmluft. Med den variable fuktighetsreguleringen kan man stille inn optimale forhold for enhver matvare som skal tilberedes.
- De angitte tilberedningstidene er kun veiledende og sterkt avhengige av matvarens utgangstemperatur og lengden på bruningen. Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Du finner nærmere

informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapitlet Steketermometer → Side 19.

- Ta kjøttet ut av kjøleskapet 1 time før tilberedning.
- Ved bruk av den perforerte langpannen eller risten må du skyve inn en langpanne uten hull under. Fyll litt vann i pannen uten hull for å hindre at væsken brenner seg fast. Du kan også ha grønnsaker, krydder og urter i pannen uten hull for å få en smakfull sausbase.
- Hvis du ønsker at kjøttet skal ha stekegraden rå eller medium: Åpne ovnsdøren når det er 5 °C igjen til ønsket kjernetemperatur er nådd, og vent til kjernetemperaturen nås. Ved å åpne døren hindrer du at kjøttet blir oversteckt og lar det samtidig få hvile.
- La kjøttet hvile: La kjøttet hvile i 5 minutter på en rist etter tilberedningen. Slik kan kjøttet "hvile". Sirkulasjonen av kjøttsaften opphører, og det renner ikke ut så mye saft når kjøttet skjæres opp.

Kjøtt

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Fuktighet i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Entrecôte, brunet, medium, à 350 g	Dampkoker uten hull	170-180	 30%	30	10-20	
Filet, brunet, medium, i butterdeig, 600 g	Dampkoker uten hull	1. 210 2. 120	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Legg bakepapir i langpannen.
Kjøttpai	Quicheform	1. 210 2. 180	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
Kalveknoke, 1 kg	Dampkoker uten hull	1. 180 2. 120	1.  30% 2.  100%	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Kalverygg, brunet, medium, 1 kg	Dampkoker uten hull	160-180	 30% eller  60%	30 eller 60	20-30	Ved tilsetning av væske i langpannen uten hull holder det med 30 % fuktighet.
Røkt svinekjøtt, i skiver	Dampkoker uten hull	100	 100%	100	15-20	
Svinestek med svor, gjennomstekt, 1,5 kg	1. Rist 2. Dampkoker uten hull	1. 160 2. 230	1.  80% 2.  30%	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	Skjær kryss i svoren før tilberedning. Bruk steketermometer: I første tilberedningstrinn skal det oppnås en kjernetemperatur på ca. 65-70 °C, i andre trinn en kjernetemperatur på 70-75 °C.
Lammerygg, brunet, medium, à 150 g	Dampkoker uten hull	160-170	 0% eller  30%	0 eller 30	12-15	
Lammelår, brunet, medium, 1,5 kg	Dampkoker uten hull	1. 200 2. 140	1.  30% 2.  30%	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Pulled pork, 1 kg	Dampkoker uten hull	150	 100%	100	110	
Rådyrsadel, brunet, medium, à 500 g	Dampkoker uten hull	160-170	 0% eller  30%	0 eller 30	12-18	
Oksestek, gjennomstekt, 1,5 kg	1. Rist 2. Dampkoker uten hull	1. 230 2. 160	1.  0% 2.  60%	1. 0 2. 60	1. 15 2. 60-90	Ved tilsetning av væske i langpannen uten hull holder det med 30 % fuktighet.
Roastbiff, brunet, medium, 1 kg	Dampkoker uten hull	170-180	 30%	30	50-60	
Svinestek, nakke eller bog, gjennomstekt, 1-1,5 kg	1. Rist 2. Dampkoker uten hull	1. 200-220 2. 160-180	1.  100% 2.  60%	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	Ved tilsetning av væske i langpannen uten hull holder det med 30 % fuktighet.
Pølse, kokt, oppvarming	Dampkoker uten hull	85-90	 100%	100	10-20	f.eks. falukorv, medisterpølse

19.5 Kjøtt og fjærkre – lavtemperaturtilberedning

Følg innstillingsanbefalingene for kjøtt og fjærkre ved lavtemperaturdampning.

- Ved lavtemperaturtilberedning tilberedes rettene på temperaturer mellom 60 og 80 °C og med en varighet fra noen få minutter til flere timer. Denne til-

beredningsmetoden er best egnet til kjøtt- og fiskeretter. Dette gjør at matvarene opprettholder sine sensoriske egenskaper, som f.eks. mørhet og saftighet. Den skånsomme oppvarmingen gjør at kjøttet blir svakt lyserødt og særdeles saftig helt ut til en svært tynn rand. Det er ikke nødvendig å snu bitene eller fylle på vann.

- De angitte tilberedningstidene er kun veiledende og sterkt avhengige av matvarens utgangstemperatur og

lengden på bruningen. Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Du finner nærmere informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapitlet *Steketermometer* → *Side 19*.

- Ta kjøttet ut av kjøleskapet 1 time før tilberedning.
- Av hensyn til hygienene bør du brune kjøttet raskt på alle sider i en varm panne 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.
- Krydre forsiktig: Den langsomme steking av kjøttet forsterker alle aromaer.
- Ved steking av vilt og hestekjøtt blir den særegne smaken mer fremtredende med lavtemperaturlagring enn med tradisjonell tilberedning.

- Bruk varmetypen "Lavtemperaturlagring" . Fuktigheten fra matvarene holdes inne i ovnsrommet slik at de ikke blir tørre.
- Det er ikke nødvendig med forvarming ved denne varmetypen.
- Merk at du ikke kan oppnå en kjernetemperatur som ligger over ovnstemperaturen. Tommelfingerregel: Velg en steketemperatur som ligger 10 til 15 °C over ønsket kjernetemperatur.
- Dersom gjestene er forsinket, kan du sette ned temperaturen til 60 °C mot slutten av steketiden, slik at du forlenger steketiden. Hvis du vil stanse stekesprosessen, må ikke ovnstemperaturen være høyere enn ønsket kjernetemperatur. Store stykker kan bli værende 1 til 1,5 time i ovnsrommet, små stykker 30 til 45 minutter.
- Server på forvarmet service.

Kjøtt/fjærkre

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Andebryst, rosa, à 350 g	Dampkoker uten hull	70-80		-	40-60	Skinnsiden kan brunes raskt i pannen etter steking slik at den blir sprø. Eller: Grill + omluft 230 °C i 5 minutter.
Entrecôte, medium, à 350 g	Dampkoker uten hull	70-80		-	40-70	
Kalvefilet, gjennomstekt, 1 kg	Dampkoker uten hull	80-90		-	150-200	
Lammelår, uten bein, surret, medium, 1,5 kg	Dampkoker uten hull	70-80		-	180-240	Vendes i olje med hvitløk og urter før tilberedning
Oksefilet, medium, 1 kg	Dampkoker uten hull	70-80		-	120-180	
Biff av okse, medium, à 175 g	Dampkoker uten hull	70-80		-	30-60	
Roastbiff, medium, 1–1,5 kg	Dampkoker uten hull	70-80		-	150-210	
Svinefilet, gjennomstekt, à 70 g	Dampkoker uten hull	90		-	90–115	
Svinemedaljonger, gjennomstekte, à 70 g	Dampkoker uten hull	80		-	50-70	

19.6 Fjærkre

Følg innstillingsanbefalingene for fjærkre.

- Fuktigheten ved kombibruk sørger for at maten ikke blir tørr, noe som er spesielt viktig ved tilberedning av fjærkre. Samtidig blir overflaten brun og sprø takket være den høye temperaturen. Den varme dampen har dobbelt så høy varmeoverføringsevne som vanlig varmluft og når alle deler av maten som skal stekes. Den varme dampen gjør kyllingen jevnt brun og sprø

rundt hele, og likevel holder brystkjøttet seg mørt og saftig.

- De angitte steketidene er kun veiledende og sterkt avhengige av matvarens utgangstemperatur. Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Ikke sett steketermometeret inn i midten eller et hulrom, men inn i kyllingbrystet. Du finner nærmere informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapitlet *Steketermometer* → *Side 19*.
- Skinnen blir sprøere dersom du hovedsaklig krydrer fjærkre med krydder, og lite eller ingen olje.

Fjærkre

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Fuktighet i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
And, hel, 3 kg	Dampkoker uten hull	1. 150-160 2. 220	1.  50% 2.  0%	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Tilberedes med brystet ned. Snu anden etter halve tilberednings-tiden. På den måten tørker ikke det ømfint-lige brystkjøttet ut fullt så mye.
Andebryst, brunet, medium, à 350 g	Dampkoker uten hull	160	 0%	0	25-30	
Foie gras	Ildfast form	65	 100%	100	50	
Kylling, hel, 1,5 kg	1. Dampkoker uten hull 2. Rist	1. 150 2. 230	1.  100% 2.  10%	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Tilberedes med sammenbundne lår og med brystet opp.
Kyllingbryst, fylt, dampet, à 200 g	Perforert dampkoker	100	 100%	100	25-30	Tilberedningstips: Fyll med spinat og fetaost.
Kalkunbrystfilet, dampet, à 300 g	Perforert dampkoker	100	 100%	100	17-25	
Vårkylling, vaktel, dampet, à 150–200 g	Perforert dampkoker	100	 100%	100	20-25	
Vårkylling, vaktel, dampet, à 150–200 g	Dampkoker uten hull	180-200	 60% eller  80%	60 eller 80	15-20	Tilberedningstips: Pensle med olje og provencekrydder.
Due, dampet, à 300 g	Perforert dampkoker	100	 100%	100	25-35	
Due, à 300 g	Dampkoker uten hull	180-200	 60% eller  80%	60 eller 80	25-30	

19.7 Sous vide-tilberedning

Med sous vide tilbereder du matvarene "under vakuum" på lave temperaturer mellom 50 til 95 °C og med 100 % damp.

ADVARSEL – Fare for helseskader!

På grunn av den lave tilberedningstemperaturen ved sous-vide-tilberedning er det fare for helseskader dersom følgende bruks- og hygienearvisninger ikke følges.

- 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 frukt og grønnsaker grundig og skrell om nødvendig.
- Hold alltid skjærebrett og overflater rene. Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- Hold matvarene kjølig. Kjølingen må kun avbrytes i et kort tidsrom når matvarene skal forberedes. Oppbevar vakuumpakket mat i kjøleskapet frem til tilberedning.
- Matvarene bør spises med en gang. Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt og ikke sett dem til oppbevaring. Ikke oppbevar rettene i kjøleskapet heller. Rettene egner seg ikke til gjenoppvarming.

- 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. Du forseglar maten lufttett i spesielle, varmebestandige kokeposer ved hjelp av en vakuumpakker.
- Den beskyttende posen sørger for at næringsstoffene og aromastoffene bevares. De lave temperaturene og den direkte varmeoverføringen gjør at ethvert ønsket tilberedningsnivå kan oppnås på en kontrollert måte. Det er nesten ikke mulig å tilberede maten for lenge.
- Ta hensyn til porsjonsstørrelsene som står oppgitt i tilberedningstabellen. Tilpass tilberedningstiden tilsvarende ved større mengder og stykker. De angitte porsjonene for fisk, kjøtt og fjærkre er beregnet til én person. Hver av de angitte porsjonene av grønnsaker og dessert er til 4 personer.
- Du kan tilberede varene i opptil to høyder. Skyv inn kokekarene i høyde 1 og 3 for å oppnå best tilberedningsresultater. Dersom du kun steker i én høyde, bruk høyde 2.
- Ved sous vide-tilberedning må du bare bruke varmebestandige vakuumposer som er beregnet til dette. Ikke tilbered maten i de posene du har kjøpt den i, f.eks. porsjonsfisk. Disse posene er ikke egnet for sous vide-tilberedning.
- For å få jevn varmeoverføring og perfekt tilberedningsresultat kan du vakuumere matvarene i en va-

kuumpakker med kammer som kan generere 99 % vakuum.

Vakuumering

Når du vakuumerer matvarer, forsegler du dem lufttett i spesielle plastposer.

Pass på følgende ved vakuumering:

- Det er ikke/knapt noe luft i vakuumposen.
- Forseglingssømmen er fullstendig.
- Det er ingen hull i vakuumposen. Ikke bruk steke-termometeret.
- Kjøtt- eller fiskestykker som er vakuumpakket i samme pakke, må ikke presse mot hverandre.
- Du har vakuumert grønnsakene og desserten så flatt som mulig.

Kontroller at vakuumet i posen er intakt før tilberedning. I tvilstilfeller har du matvarene over i en ny pose og vakuumerer dem på nytt. Vakuumer varene maks. én dag før de skal tilberedes. Da unngår du 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 alle aromastoffer 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.

Sous-vide - kjøtt

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Entrecôte, rå, à 180 g	Perforert dampkoker	58		100	Brunes kort på begge sider ved høy temperatur på Teppanyaki eller på grill etter tilberedningen. Slik oppnår du en deilig skorpe og god stekearoma, uten å oversteke kjøttet.
Entrecôte, medium, à 180 g	Perforert dampkoker	63		90	Brunes kort på begge sider ved høy temperatur på Teppanyaki eller på grill etter tilberedningen. Slik oppnår du en deilig skorpe og god stekearoma, uten å oversteke kjøttet.
Entrecôte, godt stekt, à 180 g	Perforert dampkoker	70		85	Brunes kort på begge sider ved høy temperatur på Teppanyaki eller på grill etter tilberedningen. Slik oppnår du en deilig skorpe og god stekearoma, uten å oversteke kjøttet.
Biff av kalveskank, à 160 g	Perforert dampkoker	60		80	Brunes kort på begge sider ved høy temperatur på Teppanyaki el-

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 sikre jevn varmfordeling må du passe på at matvarene ikke berører hverandre. Bruk to innsetningshøyder hvis du skal tilberede flere vakuumposer.

Vær forsiktig når du tar posene ut etter tilberedningen, da det kan samle seg varmt vann på vakuumposen. Sett langpannen uten hull inn i høyden under den perforerte pannen 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:

- Grønnsaker: Brunnes raskt i panne eller teppanyaki for å oppnå stekearoma. Da kan du smake til grønnsakene uten problemer eller blande dem med andre ingredienser uten at grønnsakene blir kalde.
- Fisk: Krydres, ha over varmt smør. Siden kjøttet av mange fisketyper lett faller fra hverandre etter sous vide-tilberedning, bør det bare brunnes raskt før sous vide-tilberedningen, hvis bruning ønskes. Forleng bruningstiden dersom matvaren ikke har nådd ønsket tilberedningsgrad av sous vide-tilberedningen.
- Kjøtt: Brunnes raskt og på svært sterk varme i noen sekunder på hver side. Da får kjøttet fin skorpe og stekearoma uten å bli oversteckt. Du oppnår spesielt godt resultat med teppanyaki eller grill.

Merk: For å unngå fettsprut må du tørke av kjøttet med et kjøkkenpapir før du har det i varm olje.

Server retten på forvarmede tallerkner og med varm saus eller varmt smør, siden sous vide-tilberedningen foregår ved relativt lave temperaturer.

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
					ler på grill etter tilberedningen. Slik oppnår du en deilig skorpe og god stekearoma, uten å oversteke kjøttet.
Biff av okse, rå, à 180 g	Perforert dampkoker	58	 100%	60	Brunes kort på begge sider ved høy temperatur på Teppanyaki eller på grill etter tilberedningen. Slik oppnår du en deilig skorpe og god stekearoma, uten å oversteke kjøttet.
Biff av okse, medium, à 180 g	Perforert dampkoker	63	 100%	50	Brunes kort på begge sider ved høy temperatur på Teppanyaki eller på grill etter tilberedningen. Slik oppnår du en deilig skorpe og god stekearoma, uten å oversteke kjøttet.
Biff av okse, godt stekt, à 180 g	Perforert dampkoker	70	 100%	45	Brunes kort på begge sider ved høy temperatur på Teppanyaki eller på grill etter tilberedningen. Slik oppnår du en deilig skorpe og god stekearoma, uten å oversteke kjøttet.
Svinemedaljonger, à 80 g	Perforert dampkoker	63	 100%	75	Brunes raskt på begge sider ved høy temperatur på teppanyaki eller på grill etter tilberedningen. Da får du en fin skorpe og klassisk stekearoma uten å oversteke kjøttet.

Sous-vide - fjærkre

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Andebryst, à 350 g	Perforert dampkoker	58	 100%	70	Stek skinnsiden sprø i en varm panne etter tilberedningen.
Foie gras, 1 rull à 300 g	Perforert dampkoker	80	 100%	30	Tilberedningstips: 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	Perforert dampkoker	65	 100%	60	

Sous-vide - fisk/sjømat

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Reker, à 125 g	Perforert dampkoker	60	 100%	30	Tips: Vakuumer med olivenolje, salt og hvitløk.
Kamskjell, à 20-50 g	Perforert dampkoker	60	 100%	6–10	Jo større kamskjellene er, desto lengre blir tilberedningstiden.
Torsk, à 140 g	Perforert dampkoker	59	 100%	25	
Laksefilet, à 140 g	Perforert dampkoker	58	 100%	30	Kan brunes kort i en varm panne etter tilberedningen.
Gjørs, à 140 g	Perforert dampkoker	60	 100%	20	

Sous-vidé - grønnsaker

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Sjampinjong, delt i fire, 500 g	Perforert dampkoker	85		20	Tilberedningstips: Vakuumeres med smør, rosmarin, hvitløk og salt.
Sikori, delt i to, 4–6 stk.	Perforert dampkoker	85		40	Tips: Del sikorien i to. Vakuumeres med appelsinsaft, sukker, salt, smør og timian.
Hvit asparges, hel, 500 g	Perforert dampkoker	85		45	Tilberedningstips: Vakuumeres med smør, salt og litt sukker.
Grønn asparges, hel, 600 g	Perforert dampkoker	85		15-20	Tips: Bevarer grønnfargen dersom den forvelles før vakuumering. Vakuumeres med smør, salt og pepper.
Gulrøtter, i skiver 0,5 cm, 600 g	Perforert dampkoker	95		35-40	Tips: Vakuumeres med appelsinsaft, karri og smør.
Poteter, skrellet, i 2x2 cm store terninger, 800 g	Perforert dampkoker	95		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	Perforert dampkoker	95		50	Tips: Vakuumeres med smør og salt. Vaskes grundig først.
Cherrytomater, hele eller delt i to, 500 g	Perforert dampkoker	85		15	Tips: Vakuumeres med olivenolje, salt og sukker. Bland røde og gule cherrytomater.
Gresskar, i 2 x 2 cm store terninger, 600 g	Perforert dampkoker	90		20-25	Tilberedningstiden kan variere avhengig av gresskartype.
Squash, i skiver 1 cm, 600 g	Perforert dampkoker	85		30	Tips: Vakuumeres med olivenolje, salt og timian.
Sukkererter, hele, 500 g	Perforert dampkoker	85		5-10	Tips: Vakuumeres med smør og salt.

Sous-vidé - dessert

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Ananas, i skiver 1,5 cm, 400 g	Perforert dampkoker	85		70	Tips: Vakuumeres med smør, honning og vanilje.
Epler, skrelt, i skiver 0,5 cm, 2–4 stk.	Perforert dampkoker	85		10–15	Tips: Vakuumeres med karamellsaus.
Bananer, hele, 2–4 stk.	Perforert dampkoker	65		15–20	Tips: Vakuumeres med smør, honning og vaniljestang.
Pære, skrelt, delt i båter, 2–4 stk.	Perforert dampkoker	85		30	Tips: Søtes med honning eller sukker.
Kumquat, delt i to, 12–16 stk.	Perforert dampkoker	85		75	Tips: Vakuumeres med smør, vaniljestang, honning og aprikosmarmelade. Skylls i varmt vann og deles i to. Ta ut kjernen.
Vaniljesaus, 0,5 l	Perforert dampkoker	82		18–20	Tips: 0,5 l melk, 1 egg, 3 eggeplomme, 80 g sukker, 1 vaniljestang.

19.8 Grilling

Ta hensyn til innstillingsanbefalingene for grilling.

Med til sammen tre grillfunksjoner har du mulighet til gratinering, grilling (med hel grill og sirkulasjonsluft) eller begge deler samtidig i én vending (hel grill trinn 1 + fuktighet og hel grill trinn 2 + fuktighet).

-  | Gratinerer med hel grill + sirkulasjonsluft ved temperatur 230 °C: Også kalt ovnsbake. Siste trinn i en tilberedningsprosess. Det dannes en brun skorpe på matretten. Dette tar kun noen få minutter. Ingrediensene er allerede forsteekt.
-  | Grilling med hel grill + sirkulasjonsluft ved temperatur 180–200 °C: Komplette tilberedninger der overflaten blir gyllen og sprø. Stekeprosessen er lengre enn ved gratinering. Ingrediensene trenger ikke å forsteikes.
-  -  | Gratinerer + grilling med hel grill trinn 1 + fuktighet og hel grill trinn 2 + fuktighet: Med de to funksjonene gjennomføres to trinn med en varmetype. Ved hjelp av dampen blir maten gjennombehandlet, f.eks. potetgrateng, og i andre trinn gratineres den.
- Ha alltid stekeovnsdøren lukket under grilling.
- Med funksjonen hel grill og sirkulasjonsluft er det tilstrekkelig med 5 minutters forvarming. Du trenger ikke å vente til apparatet har nådd temperaturen. Når man bruker funksjonen hel grill og sirkulasjonsluft, kan det oppstå avvik mellom den valgte temperaturen og den faktiske temperaturen i ovnen. Grilling er en rask tilberedningsprosess på høy temperatur. Her velges det alltid høyere temperatur enn den som faktisk trengs til å brune eller steke overflaten på maten.
- Hvis du bruker steketermometeret med funksjonene hel grill med sirkulasjonsluft eller hel grill med fuktighet, må du passe på at steketermometeret har en avstand på minst 5 cm fra grillen. Varmen fra grill-elementet kan ellers skade steketermometeret.

Grilling

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Temperatur i °C	Varmetype	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Marengslokk, på kake eller dessert	Rist	2	230			3-8	
Toast med pålegg	Rist eller Dampkoker uten hull	2	200			12-15	
Ørret, hel	Rist eller Dampkoker uten hull	2	230			12–15 per side	Tilberedningstips: Fyll med sitronskiver og persille.
Grillet aubergine, i skiver	Dampkoker uten hull	2	200			20	
Grillede grønnsaker, 700 g	Dampkoker uten hull	2	230			20-25	f.eks. squash
Grønnsaksgrateng	Dampkoker uten hull	2	190			30-35	f.eks. med brokkoli og blomkål
Grønnsaksspyd	Dampkoker uten hull eller Rist	2	230			15 per side	Tilberedningstiden avhenger av grønnsakstypen.
Kyllinglår, à 350 g	Rist eller Dampkoker uten hull	2	180-200			35-40	
Hamburger, 125 g, iht. EN60350-1	Rist eller Dampkoker uten hull	2	230			12–15 per side	Forvarm apparatet i 5 minutter.
Potetgrateng, 1 kg poteter	Rist eller Dampkoker uten hull	2	180			35-40	
Lasagne	Rist	2	180			40-45	
Søtpotet i skiver	Dampkoker uten hull	2	200			15	
Toast iht. EN60350-1	Rist	1	230			5-7	Forvarm apparatet i 5 minutter.
Gratinerte squash, fylt, delt på langs	Dampkoker uten hull	2	180			30-40	

19.9 Tilbehør

Følg innstillingsanbefalingene for tilbehøret.
Følg også anvisningene på emballasjen.

Tilbehør

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Fuktighet i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Potetballer, à 90 g	Perforert dampkoker eller Dampkoker uten hull	95-100	 100%	100	20-25	
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vann	Dampkoker uten hull	100	 100%	100	20-25	
Naturris, 250 g + 375 ml vann	Dampkoker uten hull	100	 100%	100	25-30	
Polenta, 250 g + 625 ml vann for hard polenta, 250 g + 1125 ml vann for myk polenta	Dampkoker uten hull	100	 100%	100	1-5	
Quinoa, 250 g + 500 ml vann	Dampkoker uten hull	100	 100%	100	20-25	
Risotto, 250 g + 750 ml buljong	Dampkoker uten hull	100	 100%	100	25-30	
Røde bønner	Dampkoker uten hull	100	 100%	100	75-85	Bløtlegges i 1 time. Dekkes med vann.
Røde linser, 250 g + 375 ml vann	Dampkoker uten hull	100	 100%	100	7-12	
Linser, 250 g + 375 ml vann	Dampkoker uten hull	100	 100%	100	50-60	

19.10 Desserter

Følg innstillingsanbefalingene for desserter.

Desserter

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme- type	Fuktighet i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Crème brûlée, à 130 g	Perforert dampkoker	90	 80%	80	55-65	
Dampede melboller à 100 g	Dampkoker uten hull	100	 100%	100	20-30	La melbollene heve i 30 minutter før dampning. → "Heving", Side 47
Pudding eller crème caramel, à 130 g	Perforert dampkoker	90	 100%	100	35-40	
Kompott	Dampkoker uten hull	100	 100%	100	20-25	f.eks. epler, pærer, rabarbra Tips: Tilsett sukker, vaniljesukker, kanel eller sitronsaft.
Risengrynsgrot, 200 g ris + 800 ml melk	Dampkoker uten hull	100	 100%	100	55-60	La den avkjøles i 10 minutter og rør om. Tips: Tilsett frukt, sukker eller kanel.
Appelsinpudding	Perforert dampkoker	90	 100%	100	40-45	
Posjert pære	Perforert dampkoker	100	 100%	100	45-50	

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme-type	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Søt grateng	Dampkoker uten hull	180-200	0% eller 60%	0 eller 60	20-40	Forvarming. f.eks. semule, kesam eller forhåndskokt risengrynsgrot
Søt soufflé	Dampkoker uten hull	160	0%	0	30	Med frukt, sjokolade, vanilje

19.11 Annet

Følg innstillingsanbefalingene.

Annet

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme-type	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Desinfisering, f.eks. tåteflasker, syltetøy-glass	Rist	100	100%	100	15-20	
Tørking av frukt og grønnsaker	Perforert dampkoker	80-100	0%	0	180-300	f.eks. tomater, sopp, squash, epler, pærer i tynne skiver
Egg, hardkokt	Perforert dampkoker	100	100%	100	13-15	Forvarming.
Egg, medium	Perforert dampkoker	100	100%	100	7	Forvarming.
Egg, bløtkokt	Perforert dampkoker	100	100%	100	4	Forvarming.
Eggestand, 500 g	Glassform	90	100%	100	20-25	
Varme håndklær	Dampkoker uten hull	100	100%	100	2-10	Fukt håndklærne.
Potetgrateng, 1 kg poteter	Gratengform	180	30%	30	45-65	
Soufflé, ostesoufflé	Suffléformer	160	0%	0	30	
Smelte smør	Ildfast kokekar	90	30%	30	10-20	

19.12 Bakst

Ta hensyn til innstillingsanbefalingene for bakst.

- Med kombidampovnen kan du alltid tilberede bakevarene dine med optimal fuktighet:
 - 0% | Varmluft + 0 % fuktighet: Ved fruktkaker og quiche kan overflødig fuktighet slippe ut. Denne varmetypen tilsvarer varmluft i vanlige stekeovner.
 - 30% | Varmluft + 30 % fuktighet: Formkaker tørker ikke ut. Fuktigheten i maten slipper ikke ut av ovnsrommet.
 - 60%-100% | Varmluft + 60–100 % fuktighet: Butterdeig og gjærbakst blir luftige innvendig og sprø på utsiden.

- Hvis du kun skal steke i én høyde, bruker du høyde 2. Hvis du skal steke i to høyder samtidig, bruker du høyde 1 og 3. Skyv inn pannen uten hull i høyde 2. Hvis du bruker en høy bakeform, må du sette den på risten i første høyde.
- Ved dampdusj tilfører ovnen matvaren som skal tilberedes fuktighet. Dampdusj kan brukes med varmluft (0 % fuktighet) og med fuktighetstrinn 30 %. Bruk denne funksjonen i starten av stekeprosessen ved f.eks. ved brødbaking eller gjærbakst. Denne funksjonen sørger for mer volum og en sprø og glinsende skorpe.

Bakst

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetnings-høyde	Temperatur i °C	Varme-type	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Eplekake, iht. EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160	0%	0	110	
Bagels	Dampkoker uten hull	2	190-210	80% eller 100%	80 eller 100	20-25	

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tings-høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Fuktighet i %	Tilbered-ningstid i min	Merknader
Bagetter, forstekte	Rist	2	190-210	☼ 0%, ☼ 30%, ☼ 60% eller ☼ 80%	0, 30, 60 eller 80	10-15	
Sukkerbrød, høyt, 6 egg	Springform	2	150	☼ 0%	0	45	
Sukkerbrød, flatt, 2 egg	Dampkoker uten hull	2	200	☼ 100%	100	8-10	f.eks. for rullekake
Småbakst av butterdeig	Dampkoker uten hull	2	190-210	☼ 80% eller ☼ 100%	80 eller 100	10-18	f.eks. med valmuefrø, marsipan eller pikant med skinke og ost
Brioche, rundstykker	Dampkoker uten hull	2	160	☼ 0%	0	8-12	
Rundstykker, à 50–100 g	1. Dampkoker uten hull 2. Dampkoker uten hull	2	1. 150 2. 170-230	1. ☼ 100% 2. ☼ 30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Trinn 2. 170 °C for lyse eller 230 °C for mørke
Rundstykker, forstekte	Rist	2	150-170	☼ 0%	0	8-10	Tilfør støtvis damp i starten.
Brød, 0,5–1 kg	1. Dampkoker uten hull 2. Dampkoker uten hull	2	1. 150 2. 170-230	1. ☼ 100% 2. ☼ 30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Trinn 2. 170 °C for lyse eller 230 °C for mørke. Bruk steketermometeret → Side 19 for å få nøyaktig kontroll på stekegraden. Avkjøles på rist.
Langpannekake av formkakerøre	Dampkoker uten hull	2	160-165	☼ 0%	0	35-40	
Gugelhupf (formkake), 1 kg mel	Høy, rund kakeform	2	160-175	☼ 30%	30	45-50	
Langpannekake med gjærdeig	Dampkoker uten hull	2	160-170	☼ 0%, ☼ 30% eller ☼ 60%	0, 30 eller 60	30-45	Til langpannekaker med gjærdeig og fuktig fyll, f.eks. sviske eller løkkake, velger du 0 % fuktighet, og til kaker med tørt fyll, f.eks. smuldrekake, velger du 60 % fuktighet.
Kringle, 500 g mel	Dampkoker uten hull	2	160-170	☼ 30%	30	25-35	Tilfør damp én gang i starten.
Muffins	Muffinsbrett	2	170	☼ 30%	30	20-30	
Makroner	Dampkoker uten hull	2	150-160	☼ 0%	0	15-20	
Småkaker	Dampkoker uten hull	2	150-165	☼ 0%	0	10-20	
Quiche, pai	Quicheform	2	1. 230 2. 180	1. ☼ 30% 2. ☼ 30%	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Formkake	Brødform eller Springform	2	165-170	☼ 0% eller ☼ 30%	0 eller 30	50-75	

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tings-høyde	Temperatur i °C	Varme-type	Fuktighet i %	Tilbered-ningstid i min	Merknader
Småbakst, iht. EN60350-1	Dampkoker uten hull	2	160	 0%	0	25-30	
Småbakst, iht. EN60350-1	Perforert dampkoker	1+3	150	 0%	0	30-35	Bruk høyde 1 og 3.
Sprøytebakst, iht. EN60350-1	Dampkoker uten hull	2	140	 0%	0	50	
Sprøytebakst, iht. EN60350-1	Perforert dampkoker	1+3	140	 0%	0	50	Bruk høyde 1 og 3.
Terte	Terteform	2	190-200	 0% eller  30%	0 eller 30	30-45	f.eks. med eple, sjokolade, aprikos eller pikant med asparges, løk, ost
Fullkornbrød	Brødform	2	1. 230 2. 200	1.  0% 2.  0%	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Tilfør støtvis damp i starten.
Sukkerbrød, iht. EN60350-1	Dampkoker uten hull	2	150	 0%	0	40	
Vannbakkels, eclairs	Dampkoker uten hull	2	180-190	 0% eller  30%	0 eller 30	40-45	

19.13 Heving

Apparatet er perfekt til heving av deig og deigsats eller formet deig uten at den tørker ut.

- Til dette bruker du driftstypen "Heving" .

- Du må ikke dekke til karet med et fuktig klede. Hevingen tar bare halvparten så lang tid som vanlig.
- De angitte tilberedningstidene er bare veiledende. Hev deigen til den har dobbelt størrelse.

Heving

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varme-type	Fuktighet i %	Tilbered-ningstid i min	Merknader
Pizzadeig	Bolle	38		-	25	f.eks. gjærdeig, surdeig
Brøddeig	Bolle	45		-	40	f.eks. gjærdeig, surdeig
Briochedeig	Bolle	45		-	55	f.eks. gjærdeig, surdeig

19.14 Regenerering - oppvarming

Varm opp retter på skånsomt vis med dampfunksjonen. Rettene smaker og ser ut som om de nettopp er blitt tilberedt. Du kan også steke opp bakevarer fra dagen i forveien.

- I kombidampovnen kan det genereres optimal temperatur for oppvarming av ferdigretter uten at de tørker ut. Dermed bevares smaken og kvaliteten, og maten smaker som nylaget.
- Til dette bruker du driftstypen "Regenerering" .
- 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.

19.15 Opptining

I apparatet ditt kan du tine opp frysevarer på en skånsom måte og samtidig raskere enn i kjøleskap, og tiningen blir jevnere enn i mikrobølgeovn.

ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!

Med kjøtt og fjærkre er det risiko for salmonella. Kjøtt og fjærkre kan overføre mikroorganismer.

- ▶ Ved opptining av kjøtt eller fisk må du helle ut væsken som oppstår under tining. Væsken som oppstår under tining, må aldri komme i kontakt med andre matvarer.
- ▶ Skyv pannen uten hull innunder maten. Tøm ut den væsken som samler seg opp når kjøtt og fjærkre tiner. Rengjør utslagsvasken etterpå, og la det renne en stund fra kranen. Vask pannen i varmt oppvaskvann eller oppvaskmaskin.
- ▶ Still inn kombidampovnen på varmluft ved 180 °C i 15 minutter etter opptining.

no Slik får du det til

- Til dette bruker du varmetypen "Opptining" ☼.
- Det er ikke nødvendig med forvarming ved denne varmetypen.
- De angitte opptiningstidene er bare veiledende. Opptiningstiden avhenger av størrelsen, vekten og formen på frysevarerne. For å korte ned opptiningstiden kan du fryse ned varene i flat form eller enkeltvis.
- Ta matvarene ut av pakken før opptining.
- Ikke tin opp mer enn den mengden du trenger med en gang.
- Husk at opptinte varer ikke holder seg så lenge og blir fortore bedervet enn ferske varer. Tilbered den opptinte maten med en gang og stek den helt igjennom.
- Etter halvparten av opptiningstiden vendes kjøttet eller fisken; tinte deler, som bær eller kjøttstykker, løses fra hverandre. Fisk må ikke tines opp helt. Fisken er tilstrekkelig opptint når fiskens overflaten er myk nok til at krydderet fester seg.

Tining

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Bær, 300 g	Perforert dampkoker	45-50	☼ δ	-	6-8	
Stek, 1–1,5 kg	Perforert dampkoker	45-50	☼ δ	-	90-120	
Fiskefilet, à 150 g	Perforert dampkoker	45-50	☼ δ	-	15-20	
Grønnsaker, 400 g	Perforert dampkoker	45-50	☼ δ	-	10-12	
Gulasj, 600 g	Perforert dampkoker	45-50	☼ δ	-	40-55	
Kylling, 1 kg	Perforert dampkoker	45-50	☼ δ	-	60-70	
Kyllinglår, à 400 g	Perforert dampkoker	45-50	☼ δ	-	40-50	

19.16 Hermetisering

Konserver frukt og grønnsaker i sylteglass.

- Du kan bruke apparatet til å hermetisere frukt og grønnsaker med lite arbeid.
- Sylt matvarene rett etter at du har kjøpt eller høstet dem. Vitamininnholdet reduseres, og de gjærer forttere dersom de blir liggende en stund.
- Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker.
- Apparatet egner seg ikke til konservering av kjøtt.
- Kontroller og rengjør sylteglassene, gummiringene, klemmene og fjærene.
- Desinfiser de rene glassene i kombidampovnen ved 100 °C og 100 % fuktighet i 20–25 minutter før sylting.
- Sett de lukkede sylteglassene i den perforerte langpannen. De skal ikke berøre hverandre.
- Åpne ovnsdøren når tilberedningstiden er utløpt. Ta først sylteglassene ut av ovnsrommet når de er helt avkjølt.

Hermetisering

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Frukt, grønnsaker, i lukkede sylteglass 0,75 l	Perforert dampkoker	100	☼ 100%	100	35-40	
Bønner, erter, i lukkede sylteglass 0,75 l	Perforert dampkoker	100	☼ 100%	100	120	

19.17 Safting - bær

Du kan bruke apparatet til å safte bær på en lettvin og ren måte.

- Legg bærene i den perforerte pannen og skyv den inn i 2. høyde nedenfra. Skyv pannen uten hull inn i høyden under for å samle opp væsken.
- La bærene bli liggende i apparatet helt til det ikke kommer mer saft ut av dem.
- Til slutt kan du presse bærene for hånd i et kjøkkenhåndkle for å få ut de siste saftrestene.

Safting (bær)

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Bær	Perforert dampkoker eller Dampkoker uten hull	100	☼ 100%	100	60-120	

19.18 Tilberedning av yoghurt

Tilbered yoghurt med apparatet.

- Du kan bruke apparatet til å tilberede yoghurt.
- For å unngå at yoghurtkulturen blir ødelagt bør du la melken avkjøles til 40 °C i vannbad.
- Rør ut yoghurt naturell med yoghurtkultur i melken. Bruk én til to teskjeer yoghurt per 100 ml melk.
- Følg informasjonen på pakningen ved bruk av yoghurtferment.

Tilberedning av yoghurt

Rett	Tilbehør/kokekar	Temperatur i °C	Varmetype	Fuktighet i %	Tilberedningstid i min	Merknader
Yoghurtsats, i lukkede glass	Perforert dampkoker	45	 100%	100	300	Tips: Du kan smaksette yoghurtsatsen med fruktpuré, marmelade, honning, vanilje eller sjokolade.

19.19 Tilberedning av store matvarer

Anbefaling for tilberedning av store matvarer.

- Du kan ta ut stigen på siden ved tilberedning av store matvarer.
- Løsne fingermutrene foran på innsettingsstativet og trekk det frem og ut.
- Sett risten rett på bunnen i ovnsrommet og legg matvarene eller stekegryten på risten. Ikke plasser matvarene eller stekegryten rett på ovnsbunnen.

19.20 Tips for tilberedning med lite akrylamid

Generelt

- Hold steketidene så korte som mulig.

- Fyll yoghurten i rene glass.
- Du kan desinfisere de rene glassene i apparatet ved 100 °C og 100 % fuktighet i 20 til 25 minutter. La glassene og ovnsrommet avkjøles før du fyller yoghurten på de desinfiserte glassene og setter disse glassene inn i apparatet.
- Sett yoghurten i kjøleskapet etter tilberedningen.
- Hvis du ønsker fastere yoghurt, kan du tilsette melketørrstoff før du varmer opp melken. Bruk én til to spiseskjeer melketørrstoff per liter melk.

La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.

Bruk store, tykke stekevarer. Da oppstår det mindre akrylamid under tilberedningen.

Bakevarer

- Still temperaturen på maks. 180 °C ved bruk av varmluft.

Småkaker

- Pensle småkakene med egg eller eggeplomme. Dette reduserer dannelsen av akrylamid. Fordeles jevnt på stekebrettet.

Ovnsstekte pommes frites

- Fordel pommes fritesene jevnt og i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g pommes frites per stekebrett, slik at de ikke blir tørre.

20 Kundeservice

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

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

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår. Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår. Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse G. Lyskildene er tilgjengelige som reservedel, og skal kun skiftes ut av opplært fagpersonale.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 på nettet under www.gaggenau.com på produktsiden og service-siden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

20.1 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 ovnsdøren.



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

21 Samsvarserklæring

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

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



2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

22 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



mm



22.1 Generelle monteringsanvisninger

Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Apparatet er tungt.

- ▶ Det kreves 2 personer når apparatet skal flyttes.
- ▶ Bruk bare egnede hjelpemidler.

Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- Slå alltid av strømtilførselen før det skal gjennomføres arbeider.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.
- Ikke hold i dørhåndtaket ved transport eller installasjon av apparatet.
- Ved installasjon må du ta hensyn til de gjeldende byggeforskriftene og forskriftene for el-installasjoner.
- Monter apparatet i henhold til monterings-skissen. Ta hensyn til minstemålene.
- Innbygging bak dører i kjøkkenmodulen: Det må treffes egnede tiltak slik at det ikke går an å lukke slike dører under bruk. Det er fare for overoppheting dersom døren ikke blir stående åpen under bruk eller avkjøling (viften går).
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Mål i figurene i mm.

22.2 Planleggingsinformasjon

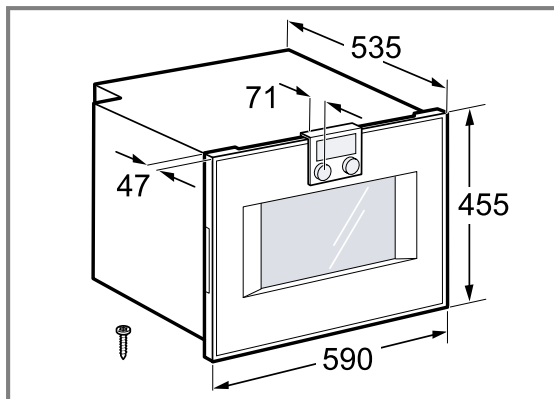
Les de nedenstående planleggingsanvisningene før du monterer apparatet.

- Omhengsling ikke mulig.
- Avstand fra skapkorpus til dørrfrontflate er 47 mm.
- Pass på at front ikke stenger for åpning av skuffene på siden.
- Når du planlegger en hjørneløsning, ta en døråpningsvinkel på minst 90° med i beregningen.
- Ikke installer andre elektriske apparater over dette apparatet i skapet.
- Apparatversjonen som har betjeningspanel nederst, må ikke installeres over oppvaskmaskin. Damp fra oppvaskmaskinen kan skade elektronikken i apparatet.

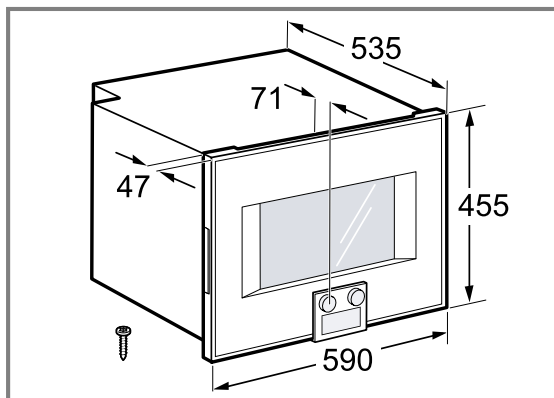
22.3 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet

BS450 / BS451



BS454 / BS455



22.4 Klargjøre innbyggingsskapet

Forutsetning: Innbyggingsskapet må tåle temperaturer på opptil 90 °C, og tilgrensende skapfronter må tåle opptil 70 °C.

1. Påse at stikkkontakten er utenfor innbyggingsnisjen.
2. Fullfør utskjæringene i skapet, og sett inn apparatet etterpå.
3. Fjern spon etter utskjæringene.
Spon kan få elektriske komponenter til å fungere dårligere.
4. Kjøkkenelementer som ikke er festet, skrues fast til veggen med et vanlig vinkeljern.
5. Apparatet må ikke monteres høyere enn at kunden uten problemer kan ta ut tilbehøret.

22.5 Elektrisk tilkobling

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

- Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse I og må bare kobles til en jordet stikkontakt.
- Apparatet må sikres i henhold til opplysningene på typeskiltet og lokale forskrifter.
- Apparatet må være spenningsfritt under alle monteringsarbeider.
- Apparatet skal kun kobles til med den medfølgende strømledningen. Plugg tilkoblingsledningen på apparatets bakside helt inn.
- Tilkoblingsledningen må kun erstattes av en originalledning. Tilkoblingsledning fås hos kundeservice.
- Monteringen må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

Tilkoblingsledning med jordet støpsel

Har du et apparat med jordet støpsel, må du følge anvisningene under.

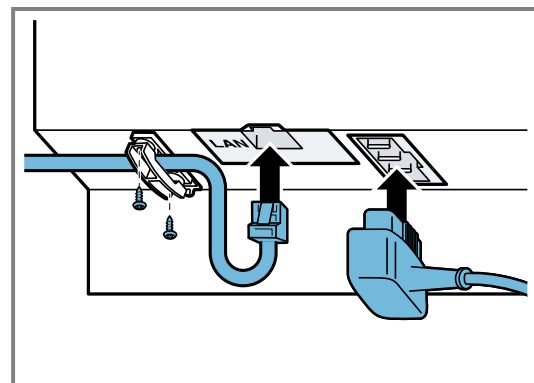
- Apparatet må kobles til en forskriftsmessig installert, jordet stikkontakt.
- Dersom det jodede støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det i henhold til regelverket være en skillebryter i fasene i den faste elektriske installasjonen.

22.6 LAN-tilkobling til hjemmenettverk

Dette apparatet kan kobles til et nettverk. Du kan koble apparatet til hjemmenettverket med en nettverkskabel. Nettverkskabel følger ikke med apparatet.

Opprette LAN-tilkobling

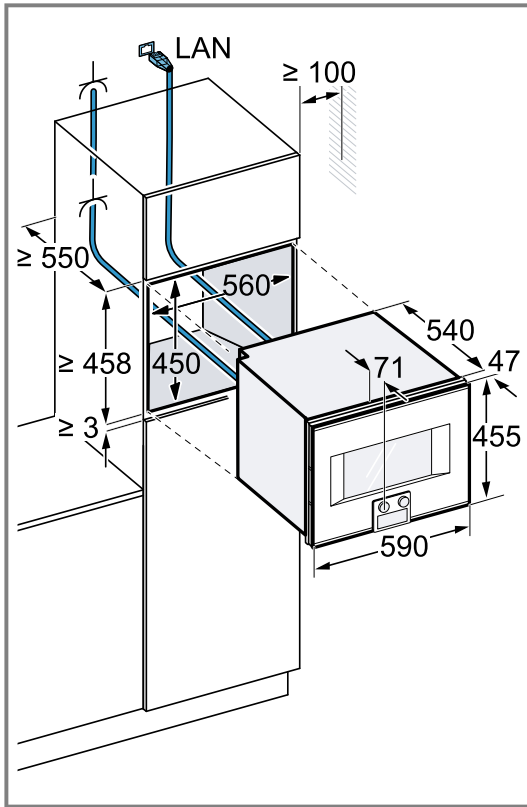
1. Før du monterer apparatet, plugges du en nettverkskabel inn i inntaket på baksiden av apparatet.
2. Sikre nettverkskabelen med trekkavlastning.



3. Koble nettverkskabelen til en nettverkskobling.

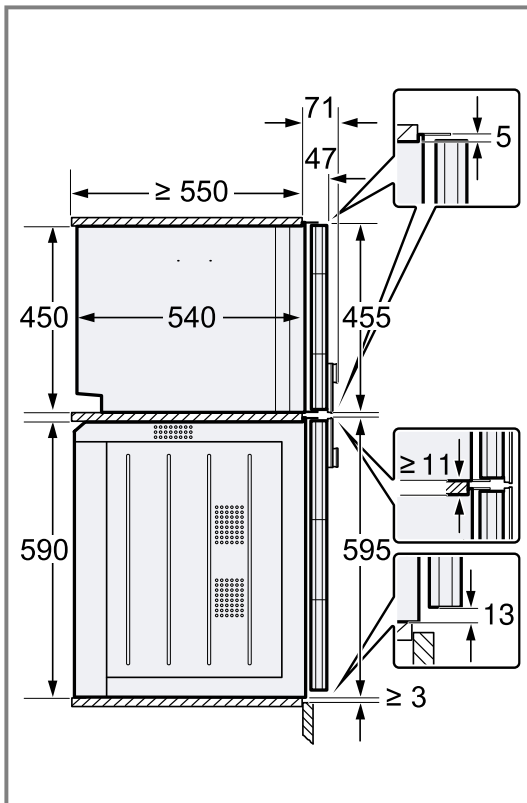
22.7 Montere apparatet i høyskap

1. Ved montering i høyskap må du være obs på avstandene.



Ved innbygging av 2 apparater ved siden av hverandre må begge dørhåndtakene vende mot midten.

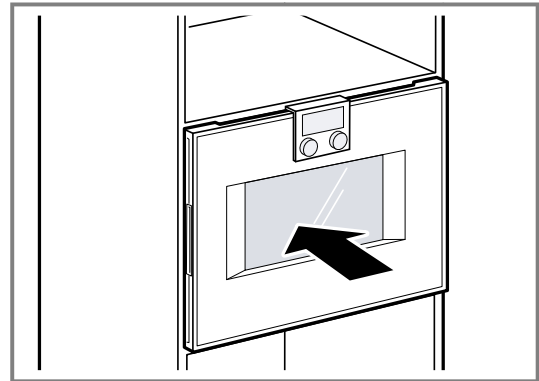
2. Ta hensyn til avstandene ved innbygging av 2 apparater oppå hverandre.



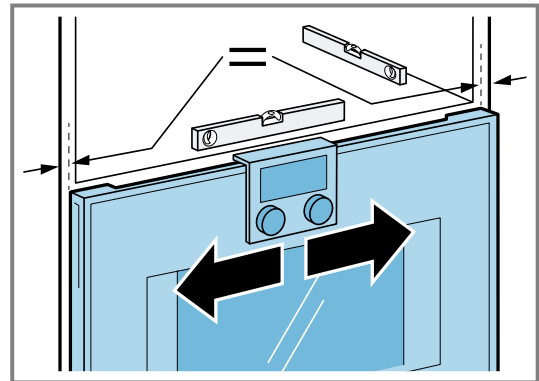
3. Hvis det ikke er noen mellomplate over apparatet, må det sikres mot å velte inne i skapet. Fest 2 vanlige

vinkler på 450 mm dybde, 5 mm over apparathøyden på begge sider inne i skapet.

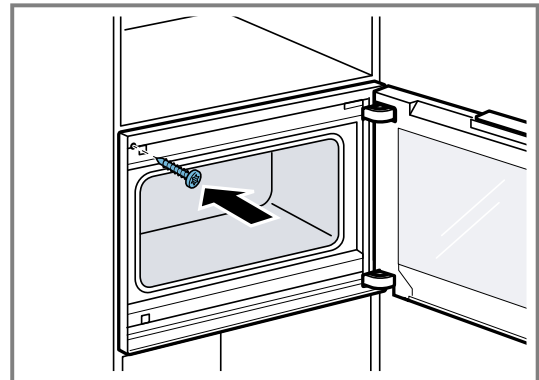
4. Skyv apparatet helt inn i innbyggingsmodulen.
 - Pass på at tilkoblingsledningen ikke knekkes eller kommer i klem.



5. Sentrer apparatet.
Mellom apparatet og tilstøtende møbelfronter må det være en luftspalte på 5 mm.
6. Juster apparatet med et vaterpass slik at det står helt i vater.



7. Åpne apparatdøren.
8. Fest apparatet med den vedlagte skruen.



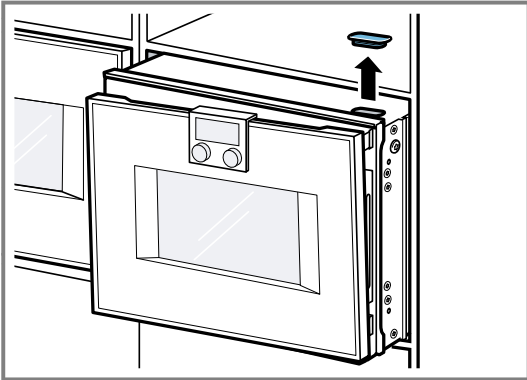
9. Fjern transportsikringen av rød plast på øvre dørlås.

22.8 Justering av apparatdøren

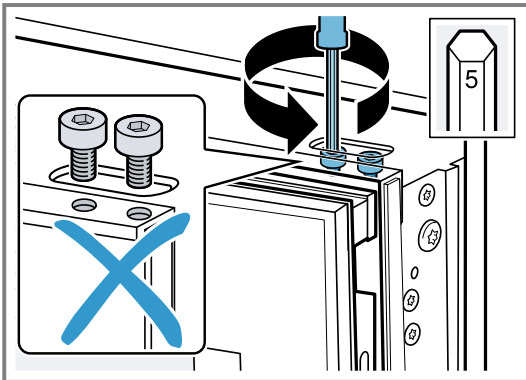
Ovnsdøren er justert ved levering. Det er vanligvis ikke nødvendig med justering. Ved behov kan du justere apparatdøren i hengselet, slik at man får et nøyaktig mål på spalten. Du kan ikke justere apparatdøren i høyden.

Justere apparatdøren

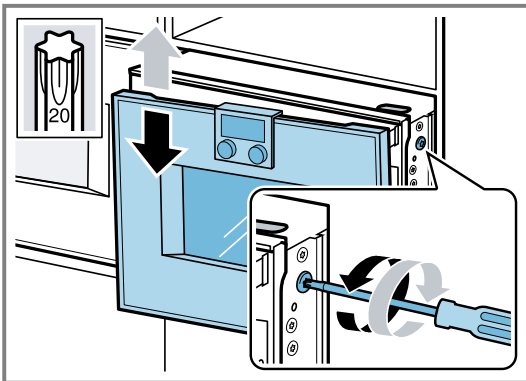
1. Trekk apparatet litt ut av innbyggingsnisjen.
På oversiden av apparatet er det en oval åpning på hengselsiden.
2. Ta av dekkelet.



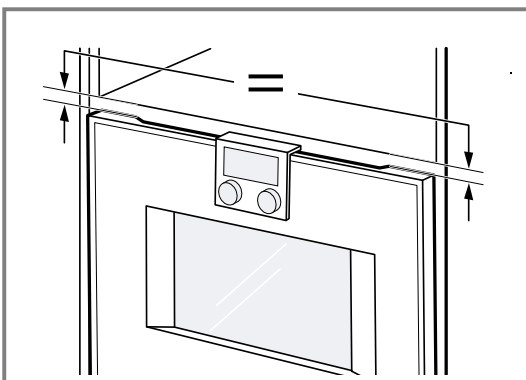
3. Løsne de to skruene litt, men ikke skru dem helt ut.



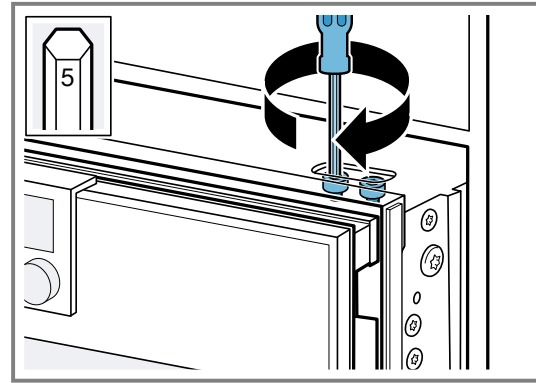
4. Juster apparatdøren med skruen på siden, åpne og lukke apparatdøren om nødvendig.



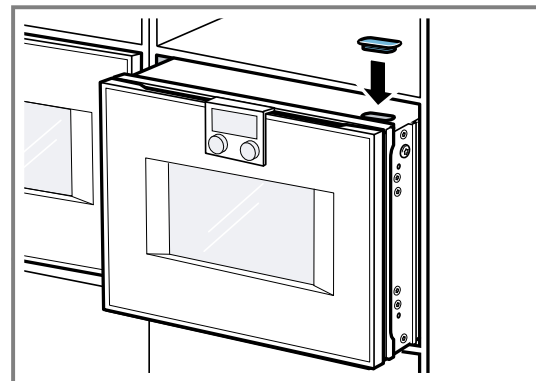
5. Kontroller stillingen.



6. Trekk til de to skruene.



7. Sett på dekkelet.



8. Skyv apparatet inn i nisjen.

22.9 Kombinere apparatet med stekeovn

1. Kombiner kun apparater av samme merke og samme serie.
2. Monter først kombidampovnen og deretter stekeovnen.
3. Ved innbygging av apparatet ved siden av en stekeovn, forsikre deg om at apparatets dører åpner seg i motsatt retning.

22.10 Kombinere apparat med varmeskuff

OBS

Skarpe kanter på apparatet kan skade frontdekselet til varmeskuffen.

- Pass på at frontdekselet til varmeskuffen ikke skades når du skyver inn apparatet.
- Før du installerer enda et apparat, åpne varmeskuffen, legg en klut over frontdekselet, og lukk varmeskuffen for å beskytte varmeskuffens frontdeksel mot skader.

1. Kombiner kun apparater av samme merke og samme serie.
2. Monter først varmeskuffen.
3. Følg monteringsanvisningen til varmeskuffen.
4. Skyv apparatet inn i innbyggingsskapet oppå varmeskuffen.

22.11 Demontere apparatet

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001698623 (050415) REG25
no