

SIEMENS



SIEMENS

Dampovn

CD714GX.1

no Bruksanvisning og installasjonsveiledning



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

| | | |
|------|--------------------------------------|----|
| 1 | Sikkerhet..... | 2 |
| 2 | Unngå materielle skader..... | 3 |
| 3 | Miljøvern og innsparing..... | 4 |
| 4 | Bli kjent med..... | 5 |
| 5 | Driftstyper..... | 6 |
| 6 | Tilbehør..... | 7 |
| 7 | Før første gangs bruk..... | 8 |
| 8 | Grunnleggende betjening..... | 9 |
| 9 | Tidsfunksjoner..... | 11 |
| 10 | Retter..... | 12 |
| 11 | Barnesikring..... | 14 |
| 12 | Grunninnstillingene..... | 14 |
| 13 | Home Connect..... | 15 |
| 14 | Rengjøring og pleie..... | 16 |
| 15 | Utbedring av feil..... | 21 |
| 16 | Avfallsbehandling..... | 23 |
| 17 | Slik gjør du det..... | 23 |
| 18 | Kundeservice..... | 31 |
| 19 | Samsvarserklæring..... | 31 |
| 20 | MONTERINGSANVISNING..... | 31 |
| 20.1 | Generelle monteringsanvisninger..... | 31 |

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 2000 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 mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

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

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

Følg disse anvisningene dersom du bruker en dampfunksjon.

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.

→ "Tilbehør", Side 7

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

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

⚠ 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.

- ▶ Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren.
- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

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

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.
- Vannet i fordampingsskålen er fortsatt varmt etter at apparatet er slått av.

- ▶ Fordamperskålen må aldri tømmes rett etter at apparatet er slått av.
 - ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.
- Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skulpe over.
- ▶ Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av 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 strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 31

⚠ ADVARSEL – 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.

2 Unngå materielle skader

OBS!

Stekeformer av silikon er ikke egnet for bruk med damp.

- ▶ Kokekaret må være varme- og dampfast.
- Kokekar med rustflekker kan forårsaker korrosjon i ovnsrommet. Selv de minste flekker kan føre til korrosjon.
- ▶ Ikke bruk kokekar med rustflekker.

Dryppende væske gjør bunnen i ovnsrommet tilsmusset.

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

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

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

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

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

- ▶ Tilbehør må alltid skyves helt inn i ovnsrommet.

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.

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

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

Aluminiumsfolie på glassruten i døren kan føre til permanent misfarging.

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

Uforskriftmessig vedlikehold kan forårsake korrosjon i stekeovnen.

- ▶ Følg anvisningene rengjøring og vedlikehold.
- ▶ Fjern smuss fra ovnsrommet etter at apparatet er avkjølt.

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

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

Apparatet tar skade av oppmagasinert varme.

- ▶ Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar må aldri plasseres på bunnen av stekeovnen.
- ▶ Du må aldri legge ut noen som helst type folie på bunnen av stekeovnen.
- ▶ Bunnen av stekeovnen og fordamperskålen må holdes frie.
- ▶ Sett alltid kokekaret i en ovnsform med hull.

Varmt vann i vanntanken kan skade dampsystemet.

- ▶ Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

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

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene → Side 23 tilsier dette.

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

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

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

Tilberedning av retter i flere høyder samtidig. Den retten som har lengst tilberedningstid, skal settes inn først.

- Når du tilbereder rettene samtidig, skal du forkorte tilberedningstiden.

Merk:

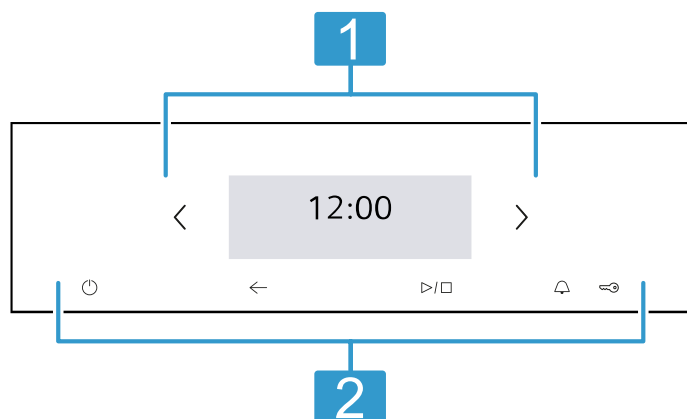
Apparatet trenger:

- maks. 2 W i nettverkstilkoblet standby-modus
- maks. 1 W i ikke nettverkskoblet tilstand med påslått display
- maks. 0,5 W i ikke nettverkskoblet tilstand med avslått display

4 Bli kjent med

4.1 Betjeningspanel

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus. Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.



1 Display

I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller informasjonstekst.
→ "Display", Side 5

2 Knapper

Med knappene kan du stille inn forskjellige funksjoner direkte.
→ "Knapper", Side 5

4.2 Display

Displayet er delt inn i diverse områder.

Statuslinje

Statuslinjen er øverst i displayet.

Alt etter innstillingstrinn kan du utføre handlinger.

Ved siden av tekstinformasjonen ser du også aktuell status på diverse funksjoner ved hjelp av symboler.

| Symbol | Betydning |
|------------------------|---|
| Tid, f.eks. "12min10s" | Visning av tidsfunksjoner som pågår. → "Tidsfunksjoner", Side 11 |
| | Tidsuret er aktivert. → "Stille inn tidsur", Side 12 |
| | Barnesikringen er aktivert. → "Barnesikring", Side 14 |
| | Signalstyrke på trådløst nettverk for Home Connect. Jo flere linjer av symbolet som er fylt opp, jo bedre er signalet. Dersom det er strøket over symbolet , finnes det ikke noe signal fra det trådløse nettverket. Dersom det er en "x" ved symbolet , mangler det forbindelse til Home Connect-serveren. → "Home Connect", Side 15 |

| Symbol | Betydning |
|--------|--|
| | Fjernstart med Home Connect er aktivert. → "Home Connect", Side 15 |
| | Fjerndiagnose med Home Connect for service er aktivert. → "Home Connect", Side 15 |
| | Stekeovnslampen er på eller av. |

Innstillingsområde

Innstillingsområdet vises i fliser.

De enkelte flisene viser deg aktuelle valgmuligheter og innstillinger som allerede er foretatt. Velg en funksjon ved å trykke på tilsvarende flis.

Informasjon vises også i fliser.

Du blar gjennom flere fliser til venstre eller til høyre ved å bruke navigasjonstastene < og >.

Mulige symboler i fliser

| Symbol | Betydning |
|--------|---|
| | Dersom det er mye innhold i flisen, blar du igjennom. |
| | Øk eller reduser innstillingsverdien. |
| | Tilbakestill innstillingsverdien. |
| | Lukk flisen. |

Merk: En blå prikk eller en blå stjerne i en flis viser deg at Home Connect-appen er blitt brukt til å laste ned en ny funksjon, en ny favoritt eller en oppdatering på apparatet ditt.

4.3 Knapper

Med knappene velger du forskjellige funksjoner direkte.

| Knapp | Funksjon |
|-------|---|
| | Slå apparatet på eller av. → "Grunnleggende betjening", Side 9 |
| | Start apparatet eller sett det på pause. → "Grunnleggende betjening", Side 9 |
| | Gå tilbake en innstilling. |
| | Velg tidsur. → "Stille inn tidsur", Side 12 |
| | Knappen holdes inne i ca. 4 sekunder: Aktivere og deaktivere barnesikring. → "Barnesikring", Side 14 |

4.4 Ovnstomrom

Funksjonene i ovnstomrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

Ovnstombelysning

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

Når apparatet startes, vil ovnsrombelysningen slås på ved de fleste driftstyper. Når stekingen er avsluttet, slås lyset av igjen.

I grunninnstillingene stiller du inn om ovnsrombelysningen skal være slått på under bruk. → Side 14

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slippes ut gjennom døren.

OBS!

Dersom lufteåpningene dekkes til, vil apparatet bli overopphetet.

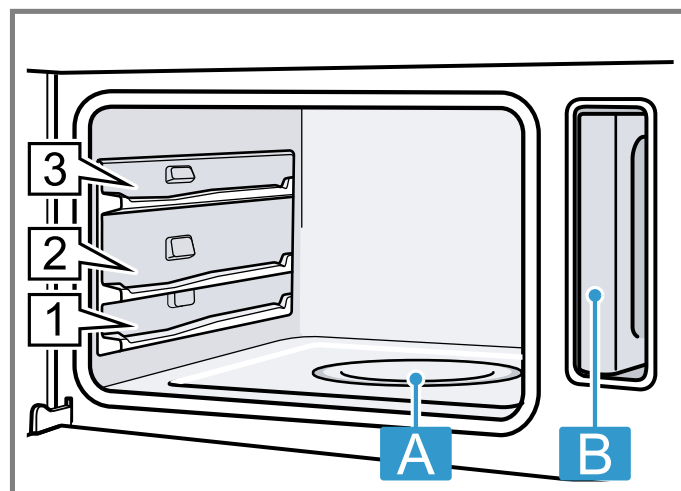
- ▶ Ikke dekk til lufteåpningene.

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

Hvor lenge kjøleviften skal fortsette å gå, stiller du inn i grunninnstillingene.

Innsetningshøyder

Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.



A Fordampingskål

B Vanntank i tanksjakten

4.5 Apparatdør

Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet går, settes det på pause. Når du lukker ovnsdøren, fortsetter tilberedningen automatisk.

Tips: Du oppnår best tilberedningsresultat hvis du åpner døren så sjeldent som mulig under dampingen.

5 Driftstyper

Menyen er videre inndelt i forskjellige driftstyper.

| Driftstype | Bruk |
|------------|---|
| Damping | Still inn passende dampvarmetype og start. → "Grunnleggende betjening", Side 9 |
| Retter | Tilberede retter med damp. → "Retter", Side 12 |



| Driftstype | Bruk |
|---------------|---|
| Avkalking | Avkalke det vannførende systemet. → "Avkalking", Side 18 |
| Innstillinger | Tilpass grunninnstillingene. |
| Home Connect | Koble opp apparatet til en mobil enhet og fjernstyr det. Home Connect → Side 15 |

5.1 Varmetyper

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

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

| Symbol | Navn | Temperatur | Bruk |
|--------|--------------|------------|--|
| | Damping | 30–100 °C | Forvelling og damping av: <ul style="list-style-type: none"> ■ Grønnsaker ■ Fisk ■ Tilbehør Safting av frukt. |
| | Regenerering | 80–100 °C | Egnet til middagsporsjoner. Dampvarmetypen varmer opp tilberedt mat skånsomt. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut. |

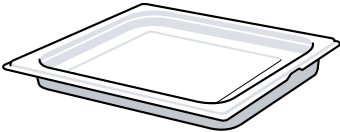
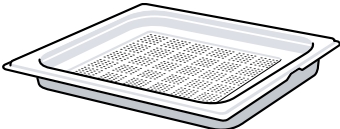
| Symbol | Navn | Temperatur | Bruk |
|---|----------------|------------|---|
|  | Heving av deig | 30–50 °C | Egnet til gjærdeig. Gjærdeigen hever raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut. |
|  | Tining | 30–60 °C | Egnet til frukt og grønnsaker. Dampvarmetypen overfører varmen skånsomt til matvarene på grunn av fuktigheten. Matvarene tørker ikke ut og blir ikke deformert. |

6 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

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

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

| Tilbehør | Egenskaper | Bruk |
|--------------------------------------|--|---|
| Dampbeholder, uten hull, størrelse L |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Koking av ris, belgfrukter eller kornprodukter ▪ Oppsamling av dryppende væske, f.eks. ved damping |
| Dampbeholder, perforert, størrelse L |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Damping av hel fisk eller større mengder grønnsaker ▪ Safting av store mengder bær |

6.1 Låsefunksjon

Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut.


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

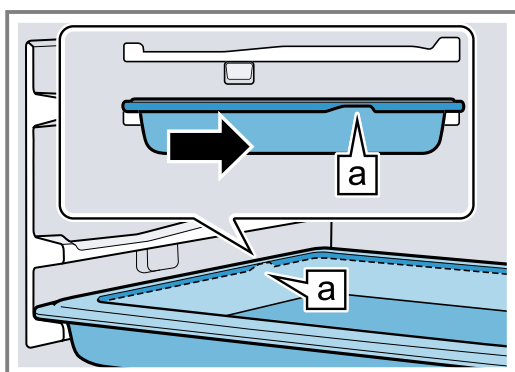
6.2 Skyv inn dampbeholder

OBS!

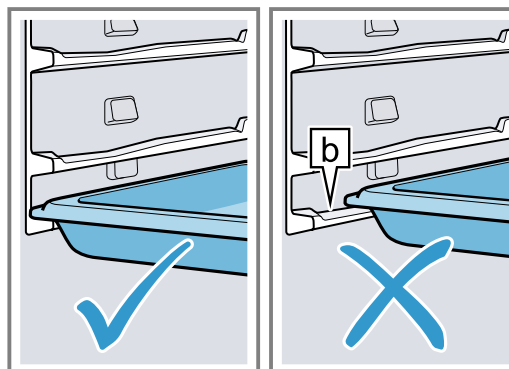
Apparatet tar skade av oppmagasinert varme.

- ▶ Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar må aldri plasseres på bunnen av stekeovnen.
- ▶ Du må aldri legge ut noen som helst type folie på bunnen av stekeovnen.
- ▶ Bunnen av stekeovnen og fordamperskålen må holdes frie.
- ▶ Sett alltid kokekaret i en ovnsform med hull.

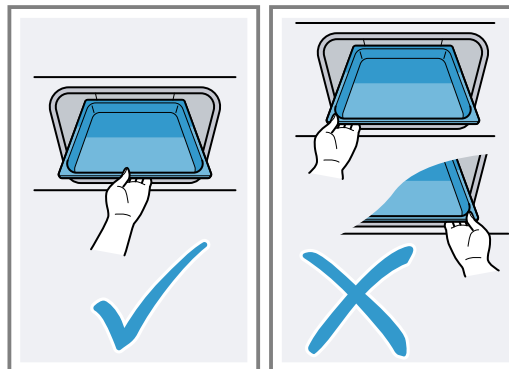
1. Snu på dampbeholderen slik at kroken  er bak og peker oppover.



2. Ikke skyv dampbeholderen forbi fordypningen .



3. Ta tak midt på dampbeholderen og skyv den inn.



6.3 Annet tilbehør

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

siemens-home.bsh-group.com

Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. I nettbutikken eller hos kundeservice får du vite hvilket tilbehør som finnes til apparatet ditt.

7 Før første gangs bruk

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

7.1 Før første gangs bruk

Før du tar i bruk apparatet første gang, må du ta kontakt med vannverket og få informasjon om vannets hardhetsgrad. Du må stille inn vannets hardhetsgrad riktig, slik at apparatet kan gi deg en påminnelse når det er tid for avkalking.

OBS!

Dersom det er stilt inn feil vannhardhet, kan ikke apparatet minne deg på avkalkning til rett tid.

- ▶ Still inn riktig vannhardhet.

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

- ▶ Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.
- ▶ Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avherdet vann eller mineralvann uten kullsyre.

Merknader



- Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn "svært hardt" som vannets hardhetsgrad. Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.
- Dersom springvannet hos deg inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann. Hvis du bare bruker avherdet vann, stiller du inn "avherdet" som vannets hardhetsgrad.

| Innstilling | Vannhardhet i mmol/l | Tysk hardhet °dH | Fransk hardhet °fH |
|-----------------|----------------------|------------------|--------------------|
| 0 (avherdet) | - | - | - |
| 1 (mykt) | inntil 1,5 | inntil 8,4 | inntil 15 |
| 2 (middels) | 1,5-2,5 | 8,4-14 | 15-25 |
| 3 (hardt) | 2,5-3,8 | 14-21,3 | 25-38 |
| 4 (meget hardt) | over 3,8 | over 21,3 | over 38 |

7.2 Ta apparatet i bruk for første gang

Utfør innstillingene for første gangs bruk av apparatet etter å ha koblet det til strømmen.

Merk: Du kan også foreta innstillingene med Home Connect. Når apparatet er tilkoblet, følger du veiledningen i appen.


1. Slå apparatet på med .
- ✓ Den første innstillingen vises.
2. Endre innstillingen ved behov.
Mulige innstillinger:
 - Språk
 - Klokkeslett
 - Dato
 - Vannets hardhetsgrad
3. Gå til neste innstilling med .
4. Gå igjennom innstillingene og endre ved behov.
- ✓ Etter den siste innstillingen viser displayet en melding om at første gangs oppstart er fullført.
5. Åpne og lukk apparatdøren én gang, slik at apparatet testes før første oppvarming.


7.3 Kalibrere og rengjøre apparatet før første gangs bruk

Kalibrer apparatet og rengjør ovnsrommet og tilbehøret før du tilbereder mat med apparatet for første gang.

Merk: Vannets kokepunkt avhenger av lufttrykket. Under kalibreringen stilles apparatet inn etter trykkforholdene på stedet under den første dampingen. Du må ikke åpne ovnsdøren under kalibreringen. Da blir kalibreringen avbrutt.

Forutsetning: Ovnsrommet er kaldt eller holder romtemperatur.

1. Ta produktinformasjonen og tilbehøret ut av ovnsrommet. Fjern emballasjerester som isoporkuler og teip fra innsiden og utsiden av apparatet.
2. Tørk av glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
3. Slå på apparatet med .
4. Fyll vanntanken.
→ "Fulle vanntanken", Side 9
5. Foreta følgende innstillinger:


| | |
|------------|---|
| Varmetype | Damping  |
| Temperatur | 100 °C |
| Varighet | 20 minutter |

→ "Grunnleggende betjening", Side 9


6. Start apparatet.
 - Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
- ✓ Kalibreringen starter. I forbindelse med den dannes det mye damp.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.

7. La apparatet avkjøles, og deretter tørker du grundig av bunnen i ovnsrommet.

8. Foreta følgende innstillinger:

| | |
|------------|---|
| Varmetype | Damping  |
| Temperatur | Maks. |
| Varighet | 30 minutter |

9. Start apparatet.
 - Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.

10. Slå av apparatet med .

11. Rengjør glatte flater i ovnsrommet med såpevann og en oppvaskklut når apparatet er avkjølt.

12. Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en oppvaskklut eller en myk børste.

13. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
→ "Etter hver bruk med damp", Side 10


Merk: Kalibreringen opprettholdes etter strømbrudd. For å tilpasse apparatet til nye omgivelser etter flytting kan du tilbake stille grunninnstillingene til fabrikkinnstillinger. Foreta kalibreringen på nytt.

7.4 Rengjøring av tilbehøret

- ▶ Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en oppvaskklut eller en myk børste.


8 Grunnleggende betjening

8.1 Slå på apparatet

- ▶ Slå apparatet på med .
- ✓ Displayet viser menyen.


8.2 Slå av apparatet

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

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



8.3 Starte apparatet

Du må starte apparatet hver gang det skal brukes.

- ▶ Start apparatet med .
- ✓ Innstillingene vises i displayet.





8.4 Sette apparatet på pause

Du kan sette apparatet på pause og la det fortsette igjen.

1. Du setter apparatet på pause ved å trykke på .
2. Du lar apparatet fortsette ved å trykke en gang til på .


8.5 Stille inn driftstype

Når du slår på apparatet, vises menyen i displayet.

1. Bla gjennom de forskjellige valgmulighetene ved å trykke på  eller .
2. Velg en funksjon ved å trykke på tilsvarende flis.
- ✓ Alt etter funksjon vises det mulige innstillingsverdier eller flere fliser å velge.
3. Trykk på enda en flis ved behov.
4. Slik endrer du innstillingsverdier:
 - Trykk på  eller .
 - Eller velg verdien direkte på innstillingslinjen.

5. Start apparatet med .

6. Når prosessen på apparatet er avsluttet:

- Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
- Når retten er ferdig, slår du av apparatet med .

Merk: Du kan lagre innstillingene dine over Home Connect og gjenbruke dem.

8.6 Fylle vanntanken

Vanntanken er plassert ved siden av ovnsrommet. Fyll vanntanken før du starter en prosess med damp.

ADVARSEL – Fare for skålding!

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

- ▶ Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren.
- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

Vannet i fordampingskålen er fortsatt varmt etter at apparatet er slått av.

- ▶ Fordamperskålen må aldri tømmes rett etter at apparatet er slått av.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

Det kan komme ut varmt vann når apparatdøren åpnes.

- ▶ Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren.
- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

- ▶ Ikke etterfyll vanntanken dersom fordamperskålen renner over.

OBS!

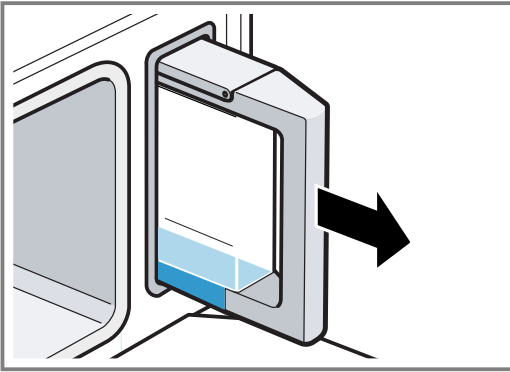
Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.

- ▶ Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.
- ▶ Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avherdet vann eller mineralvann uten kullsyre.

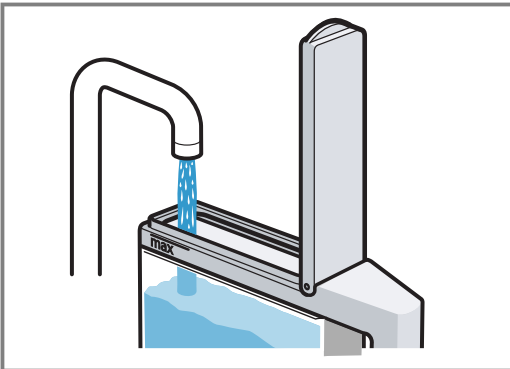
Forutsetning: Vannets hardhetsgrad må være riktig innstilt.

1. Åpne maskindøren.

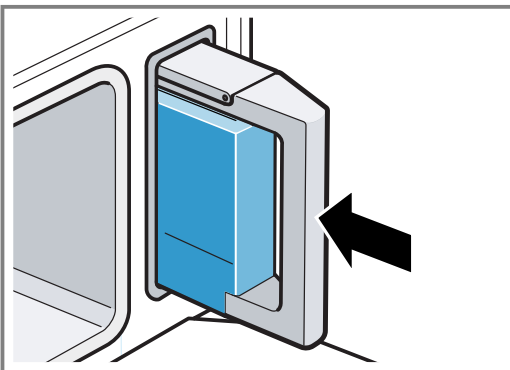
2. Ta vanntanken ut av tanksjakten.



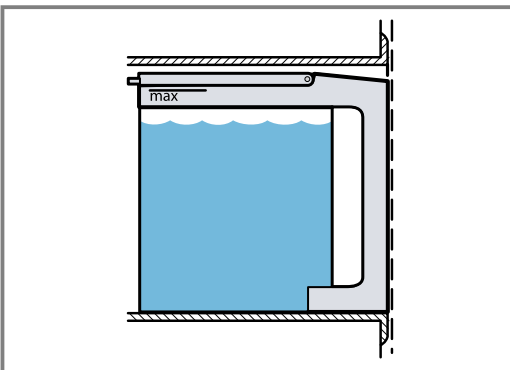
3. Vanntanken skal fylles med kaldt vann til **max**-merket.



4. Lukk tanklokket.
5. Sett den fylte vanntanken inn i tanksjakten.



6. Kontroller om vanntanken sitter i flukt med tanksjakten.



7. Lukk ovnsdøren.

8.7 Etterfyllle vanntanken

Dersom vanntanken går tom for vann under tilberedningen, stanser apparatet.

1. Åpne ovnsdøren forsiktig.
2. Ta vanntanken ut av tanksjakten.
3. Fyll vanntanken med vann.
4. Sett den fylte vanntanken inn i tanksjakten.
5. Lukk ovnsdøren.
6. Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på ▷/□.

8.8 Stille inn varmetype og temperatur

1. Trykk på "Varmetyper".
2. Trykk på ønsket varmetype.
3. Still inn temperatur med — eller + eller direkte på innstillingslinjen.
Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger:
– Tidsfunksjoner → Side 11
4. Start apparatet med ▷/□.
✓ Apparatet begynner å varmes opp.
✓ Displayet viser innstillingsverdiene og hvor lenge prosessen har pågått hittil.
5. Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ○.

Merk: I varmetypebeskrivelsen finner du ut hvilken varmetype som egner seg best til rettene dine.
→ "Varmetyper", Side 6

Endre varmetype

Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

1. Trykk på ▷/□.
2. Trykk på ←.
3. Trykk på ønsket varmetype.
4. Still inn prosessen på nytt og start apparatet med ▷/□.

Endre temperatur

Etter at du har startet tilberedningen, kan du endre temperaturen når som helst.

1. Trykk på temperaturen.
2. Endre temperaturen med — eller + eller direkte på innstillingslinjen.
3. Trykk på "Bruk".

8.9 Meldingen "Fyll vanntanken"

Dersom du stiller inn en varmetype mens vanntanken bare er halvfull, viser apparatet meldingen "Fyll vanntanken".

Dersom det er tilstrekkelig med vann i vanntanken, kan du bare starte apparatet.

Dersom det ikke er tilstrekkelig med vann i vanntanken, må du fylle på vanntanken.

→ "Fylle vanntanken", Side 9

8.10 Etter hver bruk med damp

Etter hver bruk vil det være igjen fuktighet og smuss i ovnsrommet. Tørk av og rengjør apparatet etter hver bruk. Tøm også vanntanken.

Etter hver bruk med damp

1. Tørk ovnsrommet.
→ "Tørke ovnsrommet", Side 17

2. Tøm vanntanken.
→ "Tømme vanntanken", Side 18

9 Tidsfunksjoner

Du kan stille inn varighet og klokkeslett for når tilberedningen skal være ferdig. Tidsuret kan stilles inn uavhengig av tilberedningen.

| Tidsfunksjon | Bruk |
|--------------|---|
| Varighet ↵ | Dersom du stiller inn en varighet for tilberedningen, vil apparatet automatisk slutte å varme når varigheten er utløpt. |
| Slutt → | Du kan stille inn varighet ved å angi et klokkeslett for når tilberedningen skal avsluttes. Apparatet starter automatisk slik at tilberedningen avsluttes til ønsket klokkeslett. |
| Tidsur ↻ | Du kan stille inn tidsuret uavhengig av tilberedningen. Den har ingen innflytelse på apparatet. |


9.1 Stille inn varighet

Du kan stille inn varigheten for tilberedningen på opptil 24 timer.

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


1. Trykk på "Varighet".
2. Du stiller inn varighet ved å trykke på den aktuelle tidsverdien, f.eks. timevisningen "h" eller minuttvisningen "min".
 - ✓ Den valgte verdien merkes i blått.
3. Still inn varighet med — eller + eller direkte på innstillingslinjen.
Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med ↶.
4. Trykk på "Bruk".
5. Start apparatet med ▷/□.
 - ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.
6. Når varigheten er telt ned:
 - Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
 - Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.


Merknader

- Når du velger varmetypen "damping" , begynner ikke varigheten å telles ned før den innstilte temperaturen er nådd.

8.11 Vise informasjon

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

1. Trykk på .
 - ✓ Den informasjonen som måtte finnes, vises i noen sekunder.
2. Dersom det er mye innhold i flisen, blar du igjennom med ^ eller v.
3. Ved behov lukker du meldingen med ✕.

- Hvis du åpner ovnsdøren under damping , stopper apparatet. Når du så lukker ovnsdøren, vil ovnen først varmes opp til den innstilte temperaturen igjen før varigheten fortsetter å telles ned.

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten.

1. Trykk på Varighet.
2. Endre varighet med — eller + eller direkte på innstillingslinjen.
3. Trykk på "Bruk".

Avbryte varighet

Du kan når som helst avbryte varigheten.

1. Trykk på Varighet.
2. Tilbakestill varigheten med ↶.
3. Trykk på "Bruk".

9.2 Stille inn sluttid

Det klokkeslettet som tilberedningen skal avsluttes på, kan forskyves inntil 24 timer.

Merknader

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

Forutsetninger

- Det er stilt inn en driftstype og en temperatur eller et trinn.
 - Det er stilt inn en varighet.
1. Trykk på "Slutt".
 2. Forskyv klokkeslettet med — eller +.
Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med ↶.
 3. Trykk på "Bruk".
 4. Start apparatet med ▷/□.
 - ✓ Displayet viser starttiden. Apparatet er i ventemodus.
 - ✓ Når starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.
 5. Når varigheten er telt ned:
 - Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
 - Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.

Stille inn sluttid

For at tilberedningsresultatet skal bli bra, bør du kun endre det innstilte klokkeslettet før tilberedningen har startet og varigheten har begynt å telles ned.

1. Trykk på "Slutt".
2. Endre klokkeslettet med — eller +.
3. Trykk på "Bruk".

Avbryte sluttid

Du kan når som helst slette det innstilte klokkeslettet.

1. Trykk på "Slutt".
2. Tilbakestill klokkeslettet med ↶.

Merk: Ved driftstyper som alltid krever en varighet, vil apparatet tilbakestille sluttiden til neste mulige klokkeslett.

3. Trykk på "Bruk".

9.3 Stille inn tidsur

Tidsuret går uavhengig av tilberedningen. Du kan stille inn tidsuret på inntil 24 timer, både når apparatet er slått på og når det er slått av. Tidsuret har et eget signal, slik at du hører om det er tidsuret eller varigheten som er telt ned.

1. Trykk på knappen ↶.
 2. Du stiller inn tidsuret ved å trykke på den aktuelle tidsverdien i displayet, f.eks. timevisningen "h" eller minuttvisningen "min".
- ✓ Den valgte verdien merkes i blått.

3. Still inn tidsuret med — eller + eller direkte på innstillingslinjen.
Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med ↶.
 4. Start tidsuret ved å trykke på "Start".
- ✓ Tidsuret teller ned.
 - ✓ Tidsuret er fortsatt synlig i displayet selv om apparatet slås av.
 - ✓ Når apparatet er slått på, står innstillingene for den pågående tilberedningen i displayet. Tidsuret vises på statuslinjen.
 - ✓ Når tidsuret har telt ned, hører du et lydsignal. Det vises en melding i displayet om at tidsuret har telt ned.

Endre tidsur

Du kan når som helst endre tidsuret.

1. Trykk på knappen ↶.
2. Trykk på "Pause".
3. Endre tidsur.
4. Trykk på "Start".

Avbryte tidsur

Du kan når som helst avbryte tidsuret.

1. Trykk på knappen ↶.
2. Tilbakestill tidsuret med ↶.
3. Trykk på "Start".

10 Retter

Med driftstypen "Retter" kan du enkelt tilberede retter. Apparatet velger selv den optimale innstillingen.

10.1 Velge og stille inn retter

1. Trykk på .
 2. Velg "retter" med dreieknappen.
 3. Trykk på .
 4. Velg ønsket rett med dreieknappen.
 5. Trykk på .
- ✓ Displayet viser hvilken innsettingshøyde og hvilket tilbehør eller hvilke kokekar som skal brukes.
6. Start apparatet med .
- ✓ Apparatet leder deg gjennom innstillingsprosessen for valgt rett.
7. Du navigerer gjennom innstillingene ved å trykke på .
- ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
 - ✓ Den viste tilberedningstiden kan endre seg i løpet av de første minuttene fordi oppvarmingstiden f.eks. avhenger av ingrediensenes og vannets temperatur.
 - ✓ Når den innstilte varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.
8. Når varigheten er telt ned:
 - Trykk på ↶ for å avslutte signalet før tiden.
 - Enkelte retter kan etterstekes ved behov.
 - Slå av apparatet med ↶ når retten er ferdig.

10.2 Forskyve sluttiden

Ved noen retter kan sluttiden forskyves.

Forutsetninger


- Det er valgt en rett.
 - Prosessen er ikke startet.
1. Trykk på ↶.
 2. Still inn sluttiden med dreieknappen.
 3. Start apparatet med ▷/□.
- ✓ Displayet viser starttiden. Apparatet er i ventemodus.
 - ✓ Når starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I displayet står varigheten på null.

Merk: Du kan ikke endre sluttiden i etterkant.

10.3 Forlenge tilberedningstiden


Du kan ettersteke enkelte retter når varigheten er telt ned. Du kan ettersteke så mange ganger du vil.

1. Trykk på "ettersteking".
- ✓ I displayet vises det en varighet.
2. Endre varigheten med dreieknappen ved behov.
 3. Start apparatet med ▷/□.
- ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Apparatet slutter å varme.
4. Når varigheten er telt ned:
 - Trykk på ↶ for å avslutte signalet før tiden.

- Dersom du vil ettersteke igjen, trykker du på "ettersteking".
- Slå av apparatet med  når retten er ferdig.

10.4 Avbryte innstillingen

Etter start kan du ikke lenger endre innstillingene.

- ▶ Du sletter alle innstillinger ved å slå av apparatet med .
- ✓ Alle innstillingene er slettet. Du kan stille inn på nytt.

10.5 Oversikt over rettene

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

Rettene er sortert etter kategori og type rett.

Retter

- "Grillet aubergine"
- "Fruktkompott"
- "Dampe fisk, hel"
- "Risengrynsgrøt"
- "Pork belly - på britisk vis"
- "Dampede blomkåltopper"
- "Tining av fjærkre i stykker"
- "Yoghurt på glass"
- "Røkt svinekjøtt u. bein/ rullestek"
- "Dampe brokkoli buketter"
- "Grønnsaksblanding"
- "Kinesisk innbakt rull"
- "Slow roast joint"
- "Couscous"
- "Egg, hardkokte"
- "Langkornet ris"
- "Pide (tyrkisk flatt brød)"
- "Hokkaido-toast"
- "Fiskefilet, gratinert"

10.6 Tilberedningsanvisninger for retter

Følg anvisningene på apparatet. Vær obs på disse opplysningene når du tilbereder retter.

- Alle programmene er ment for steking på ett nivå. Tilberedningstidene kan variere alt etter mengde og kvalitet på ingrediensene.

Mengde/vekt

- Ikke fyll opp tilbehøret mer enn 4 cm i høyden.
- Ikke overskrid den maksimalvekten som står oppført i anbefalingene.

Tilbehør/kokekar

- Bruk det kokekaret som anbefales i oversikten.
- Ved tilberedning i den perforerte dampbeholderen må du i tillegg sette dampbeholderen uten hull inn i høyde 1. Dryppende væske samles opp.

Kornprodukter eller linser

Vei varen og tilsett vann i riktig forhold:

- Basmatiris 1 : 1,5
- Couscous 1 : 1
- Naturreis 1 : 1,5
- Linser 1 : 2
- For at det resterende vannet skal suges opp raskt, rører du om i kornprodukter etter koking.

Fisk

- Smør den perforerte dampbeholderen med fett.
- Ikke legg fisk eller fiskefileter oppå hverandre.
- Velg fisk eller fiskefileter som er mest mulig like i størrelse.
- Angi vekten på den tyngste fisken.

Egg

- Stikk hull på egg før tilberedning.
- Ikke legg egg oppå hverandre.

Kyllingbryst

- Ikke legg kyllingbryst oppå hverandre.

Grønnsaker

- Krydre grønnsakene først etter tilberedningen.
- Ikke bruk dypfrysede produkter med kraftig isdannelse. Fjern is fra maten.
- Fordel alltid maten jevnt i kokekaret. Hvis maten er ujevnt fordelt, stekes den også ujevnt.

Tilberede yoghurt

1. Varm opp melken til 90 °C på koketoppen. Ved langtidsholdbar melk er det tilstrekkelig med 40 °C.
2. La melken kjøle seg ned til 40 °C.
3. Rør 150 g yoghurt med kjøleskapstemperatur inn i melken.
4. Hell blandingen i kopper eller små glass og dekk til med plastfolie.
5. Sett koppene eller glassene i en dampbeholder.
6. Følg opplysningene i oversikten og start programmet.
7. La yoghurten avkjøles i kjøleskapet etter tilberedningen.

Tilberede risengrynsgrøt

1. Vei opp ris.
2. Tilsett 2,5 ganger mengden i melk.
3. Fyll kokekaret med ris opp til maks. 2,5 cm høyde.
4. Følg opplysningene i oversikten og start programmet.
5. Rør om i risen etter kokingen.
- ✓ Risengrynsgrøten suger opp resten av melken.

Tilberede fruktkompott

Programmet er kun egnet til steinfrukt og kjernefrukt.

1. Vei frukten.
2. Tilsett ca. 1/3 av mengden med vann.
3. Tilsett sukker og krydder etter smak.
4. Følg opplysningene i oversikten og start programmet.

Desinfisere flasker

Du kan bruke ovnen til å desinfisere tåteflasker. Fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.



1. Rengjør tåteflaskene med en flaskebørste rett etter bruk.
2. Vask tåteflaskene i oppvaskmaskin.
3. Plasser tåteflaskene i den perforerte dampbeholderen slik at de ikke kommer inntil hverandre.
4. Følg opplysningene i oversikten og start programmet.
5. Tørk tåteflaskene med en ren klut.



11 Barnesikring

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

11.1 Aktivere barnesikringen


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

- ▶ Du aktiverer barnesikringen ved å holde  inne i ca. 4 sekunder.
- ✓ I displayet vises en bekreftelsesmelding.
- ✓ Betjeningspanelet er sperret. Apparatet kan kun slås av med .

- ✓ Når apparatet er slått på, lyser . Når apparatet er slått av, lyser ikke .

11.2 Deaktivere barnesikringen

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

- ▶ Du deaktiverer barnesikringen ved å holde  inne i ca. 4 sekunder.
- ✓ I displayet vises en bekreftelsesmelding.

12 Grunninnstillingene


Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

12.1 Oversikt over grunninnstillingene

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

Merknader







- Endring av innstillingene for språk, tastelyd eller lysstyrke i displayet tas i bruk umiddelbart. Alle andre innstillinger tas i bruk først når du lagrer innstillingene.
- Etter et langt strømbrudd vises innstillingene for første gangs bruk i displayet. Du må stille inn språk, klokkeslett og dato på nytt.

| Innstilling | Valg |
|----------------------|---|
| Språk | Det finnes flere tilgjengelige språk |
| Klokkeslett | Stille inn nåværende klokkeslett |
| Dato | Stille inn aktuell dato |
| Vannets hardhetsgrad | 0 (avherdet) 1 (mykt) 2 (middels) 3 (hardt) 4 (meget hardt) |
| Lydsignal | Kort (30 s) Middels (1 min) Langt (5 min) |
| Tastelyd | Slått av (tastelyden til knappen  forblir aktiv selv når tastelyd er deaktivert) Slått på |
| Lysstyrke | Kan stilles inn i 5 trinn |
| Klokkeslett | Digital Av |
| Belysning | Slått på under bruk Slått av under bruk |



| Innstilling | Valg |
|--------------------------|---|
| Driftstype ved start | Damping hovedmeny Retter |
| Nattdemping | Slått av Slått på Merk: Når nattdempingen er slått på, dimmes displayet mellom kl. 22:00 og 05:59. |
| Merkelogo | Vis Ikke vis |
| Etterutlufting med vifte | Anbefalt Minimal |
| Fabrikkinnstillinger | Tilbakestill Ikke tilbakestill |

12.2 Endre -innstillinger

Forutsetning: Apparatet er slått av.





1. Trykk på .
2. Trykk på .
3. Velg "innstillinger" med dreieknappen.
4. Trykk på .
5. Endre verdiene med dreieknappen.
6. Gå gjennom innstillingene med  og endre dem ved behov med dreieknappen.
7. Du lagrer endringene ved å trykke på .
8. Velg "lagre" med .

Avbryte endring av grunninnstillingene

- ▶ Velg "forkast" med  eller .
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

12.3 Endre klokkeslett

Du kan endre klokkeslettet i grunninnstillingene.

1. Trykk på .
2. Trykk på .
3. Velg "innstillinger" med dreieknappen.
4. Trykk på  inntil "klokkeslett" vises.
5. Endre klokkeslettet med dreieknappen.
6. Trykk på .
7. Lagre eller forkast innstillingene.

13 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

- Les den dokumentasjonen som følger med Home Connect.
- 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.

13.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømnettet og slått på.
- Du må ha en mobil enhet med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android, f.eks. en smarttelefon.
- Den mobile enheten og apparatet må være innen rekkevidde av det trådløse hjemmenettverket.

1. Last ned Home Connect-appen.



2. Åpne Home Connect-appen og skann den følgende QR-koden.



3. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

13.2 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.

| Grunninnstilling | Mulige innstillinger | Forklaring |
|------------------------|---------------------------------------|---|
| Home Connect-assistent | Start assistent Koble fra nettverk | Ved hjelp av Home Connect-assistenten kan du koble apparatet ditt til Home Connect-appen. Merk: Når du bruker Home Connect-assistenten for første gang, er det kun innstillingen "Start assistent" som står til rådighet. |
| Wi-Fi | På Av | Med Wi-Fi kan du slå av nettverksforbindelsen til apparatet. Når du først har koblet deg til én gang, kan du deaktivere Wi-Fi uten å miste detaljerte data. Så fort du aktiverer Wi-Fi igjen, vil apparatet koble seg til automatisk. Merk: I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 watt. |
| Fjernstart | Overvåkning Manuell Permanent | Med overvåkning kan du ikke gjøre annet enn å vise apparatets driftsstatus i appen. Ved manuell fjernstart må du aktivere fjernstart hver gang for å kunne starte apparatet med appen. Hvis du lar apparatdøren stå åpen i 15 minutter etter aktivering av fjernstart eller etter at du er ferdig med å bruke apparatet, deaktiveres fjernstart. Ved permanent fjernstart kan du når som helst fjernstarte og fjernbetjene apparatet. Dersom du ofte fjernbetjener apparatet, er det hensiktsmessig å stille fjernstart på permanent. |

13.3 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 Fjernstyringsstatus.

1. Aktiver fjernstart ved å trykke på .
2. 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.

13.4 Programvareoppdatering

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

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

13.5 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

13.6 Personvern

Følg merknadene om personvern.

Første gang apparatet kobles til et hjemmenettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- Entydig identifisering av enheten (bestående av apparatkoder og MAC-adressen til den innebygde Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhets sertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen).
- Aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er ikke nødvendig før første gang du skal bruke Home Connect-funksjoner.

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

14 Rengjøring og pleie

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

14.1 Rengjøringsmiddel

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

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

OBS!

Uegnede rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

- ▶ Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk ovnsrens.

- ▶ Ikke bruk avkalkingsmidler på dørhåndtakene eller betjeningsfeltet, ettersom disse flekkene ikke kan fjernes igjen.
- ▶ Ikke bruk etsende, klorholdige eller aggressive rengjøringsmidler.

- ▶ Salt er veldig aggressivt og kan forårsake rustflekker. Fjern rester av sterke sauser eller salte retter fra ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt.
- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde skureputer eller vaskesvamper.

Fronten på apparatet

| Flate | Rengjøringsmiddel | Merknader |
|----------------|--|--|
| Aluminium | Såpevann Mildt vinduspusemiddel | Etter rengjøringen tørker du av overflaten med en myk klut. Påfør mildt vinduspusemiddel på aluminiumsfronten. Påfør det vannrett og uten trykk ved hjelp av en myk vindusklut eller en løfri mikrofiberklut, og tørk over. |
| Rustfritt stål | Såpevann Rengjøringsmiddel for rustfritt stål | Etter rengjøringen tørker du av overflaten med en myk klut. For å unngå korrosjon bør du umiddelbart fjerne kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker fra flater i rustfritt stål. |

Innsiden av apparatet

| | | |
|----------------------------|-----------------------------------|--|
| Ovnsrom med fordampingskål | Bruk varmt såpevann. Eddikvann | Ved rengjøring med varmt såpevann eller eddikvann: Bruk den medfølgende rengjøringsvampen eller en myk oppvaskbørste. |
| Tilbehør | Bruk varmt såpevann. Eddikvann | Bløt opp tilbehøret i varmt såpevann og skrub det rent med en børste eller oppvasksvamp. Tilbehøret kan også vaskes i oppvaskmaskin. Rengjør tilbehøret med eddikvann dersom det er svært misfarget. |
| Vanntank | Såpevann | Vanntanken må ikke vaskes i oppvaskmaskin. |
| Tanksjakt | | Gni den tørr hver gang den er blitt brukt. |
| Tetning i vanntanklokket | | Gni den tørr hver gang den er blitt brukt. |

Apparatdør

| | | |
|------------|----------------------|---|
| Glassruter | Glassrens | Etter rengjøringen tørker du av overflaten med en myk klut. |
| Dørtetning | Bruk varmt såpevann. | |

14.2 Mikrofiberklut

Mikrofiberkluten fjerner vandig og fettholdig smuss. Bestillingsnummer 460 770 eller i nettbutikken Mikrofiberkluten med bikubestruktur egner seg til rengjøring av ømfintlige flater som:

- Glass
- Glasskeramikk
- Rustfritt stål
- Aluminium

14.3 Rengjøringsvamp

Rengjøringsvampen med stor oppsugningsevne må kun brukes til rengjøring av ovnsrommet og til fjerning av restvann i fordampingskålen.

Bestillingsnummer 623 653 eller i nettbutikken Vask svampen grundig før første gangs bruk. Svampen kan vaskes i vaskemaskinen på kokvaskprogrammet.

14.4 Tørke ovnsrommet

ADVARSEL – Fare for skålding!

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

- ▶ Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren.
- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

Vannet i fordampingskålen er fortsatt varmt etter at apparatet er slått av.

- ▶ Fordamperskålen må aldri tømmes rett etter at apparatet er slått av.
- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

1. La apparatdøren stå på gløtt inntil apparatet er avkjølt.
2. Fjern smusset fra ovnsrommet.

3. Rengjør det avkjølte ovnsrommet og fordampings-skålen med rengjøringsssvampen, og tørk godt av med en myk klut.
4. Dersom det har lagt seg kondens på skapfrontene, tørker du av dem.

14.5 Tømme vanntanken

OBS!

Dersom vanntanken tørkes i varmt ovnsrom, vil den få skader.

- ▶ Ikke tørk vanntanken i varmt ovnsrom.

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

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

1. Åpne døren.
2. Ta ut vanntanken og tøm ut restvannet.
3. Tørk av tanksjakten i apparatet og innsiden av tanklokket.
4. Sett vanntanken inn i tanksjakten.
5. Lukk apparatdøren.

14.6 Avkalking

For at apparatet skal fungere som det skal, må du avkalke det med jevne mellomrom. Hvor ofte du må avkalke apparatet, avhenger av hardhetsgraden i det lokale vannet.

Merknader

- Bruk kun vårt anbefalte, flytende avkalkingsmiddel (bestillingsnummer 311 680) til avkalkingen.
- Dersom du trykker på ☹ under avkalkingen, avbrytes prosessen og apparatet slår seg av. Etter at du har slått på apparatet igjen, må du skylle de to ganger for å fjerne rester av avkalkingsløsningen. Under den andre skylleomgangen er apparatet sperret for annen bruk.
- Når dampdrift bare er mulig 5 ganger til eller mindre, vil apparatet minne deg på avkalking.

| Trinn | Varighet |
|------------------------------|-------------|
| Avkalking → Side 18 | Ca. 30 min. |
| Første skylling → Side 18 | 20 s |
| Andre skylling → Side 18 | 20 s |

Starte avkalking

Det tar ca. 30 minutter å avkalke apparatet.

OBS!

Avkalkingsmidler som ikke er anbefalt, kan skade apparatet.

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

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

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

1. Bland 300 ml vann med 60 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.

2. Ta ut vanntanken.
3. Fyll vanntanken med avkalkingsløsningen.
4. Skyv vanntanken helt inn i apparatet.
5. Lukk ovnsdøren.
6. Trykk på ☹
7. Trykk på ☹
8. Trykk på ▷/□.

Utføre første skylling

1. Fjern avkalkingsløsningen fra fordampings-skålen med den medfølgende rengjøringsssvampen, og skyll rengjøringsssvampen grundig opp i vann.
2. Ta ut vanntanken og skyll den grundig.
3. Fyll vann på vanntanken og skyv den inn igjen.
4. Lukk ovnsdøren.
5. Trykk på ▷/□.
- ✓ Apparatet skyller i ca. 20 sekunder.
6. Åpne maskindøren.
7. Tørk opp restvannet i fordampings-skålen med rengjøringsssvampen.
8. Fortsett med andre skylling → Side 18.

Utføre andre skylling

1. Ta ut vanntanken og skyll den grundig.
2. Fyll vann på vanntanken og skyv den inn igjen.
3. Lukk ovnsdøren.
4. Trykk på ▷/□.
- ✓ Apparatet skyller i ca. 20 sekunder.
5. Tørk opp restvannet i fordampings-skålen med rengjøringsssvampen.
6. Tørk av ovnsrommet med rengjøringsssvampen, og tørk over med en myk klut.
7. Slå av apparatet.
- ✓ Apparatet er igjen klar til bruk.

Avkalke fordampings-skålen

Du kan avkalke fordampings-skålen separat. Dette kan du gjøre ved å bruke apparatets avkalkingsfunksjon eller avkalke fordampings-skålen manuelt.

OBS!

Avkalkingsmidler som ikke er anbefalt, kan skade apparatet.

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

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

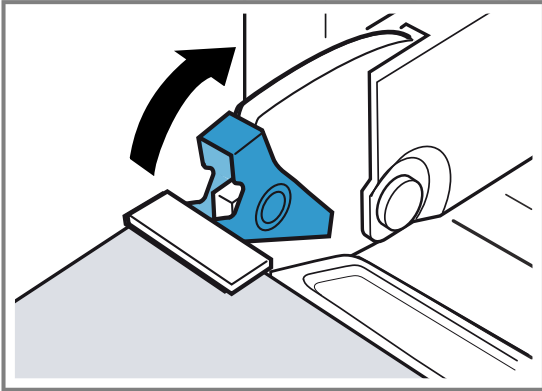
- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

1. Bland 100 ml vann med 20 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
2. Fyll fordampings-skålen helt opp med avkalkingsløsning.
3. Fyll vanntanken med vann og skyv den helt inn i apparatet.
4. Lukk ovnsdøren.
5. Start avkalkingen. → Side 18

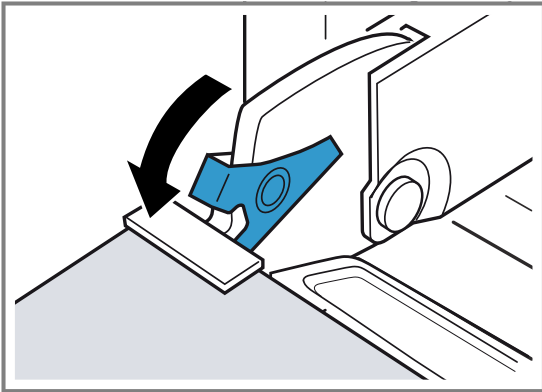
14.7 Apparatdør

Apparatdøren kan hektes av ved rengjøring eller demontering av glassrutene.

Alle hengslene på apparatdøren har en sperrehendel. Når sperrehendlene er vippt ned, er apparatdøren sikret. Apparatet kan ikke tas ut i denne tilstanden.



Når sperrehendlene er klappet opp, er hengslene sikret og kan ikke smekke igjen.



Ta av apparatdøren

Når sperrehendlene for uttak av apparatdøren er klappet opp, er hengslene sikret og kan ikke smekke igjen.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

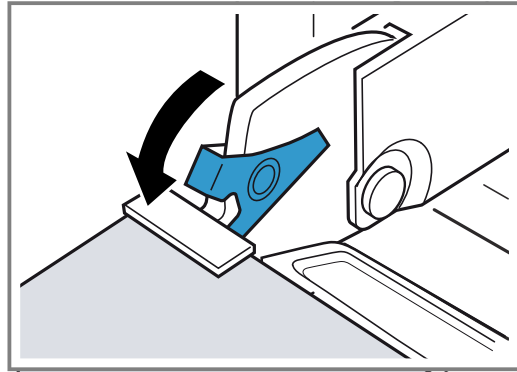
- ▶ Pass på at sperrehendlene alltid er helt klappet igjen, eller eventuelt klappet helt opp når apparatdøren tas ut.

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

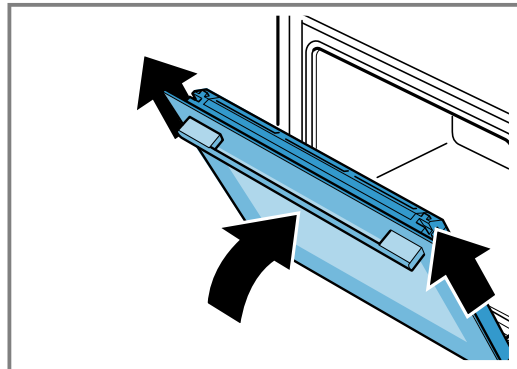
- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

1. Åpne apparatdøren helt.

2. Klapp opp venstre og høyre sperrehendel.



3. Lukk apparatdøren slik at den står ca. 30 ° åpen.
4. Hold fast apparatdøren med begge hender på høyre og venstre side og trekk den opp og ut.



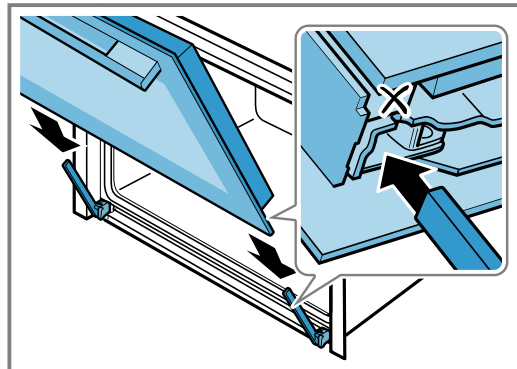
Sette inn apparatdøren

Når sperrehendlene er klappet igjen, er apparatdøren sikret og kan ikke tas ut.

Merk: Utfør trinnene for å ta ut apparatdøren i omvendt rekkefølge.

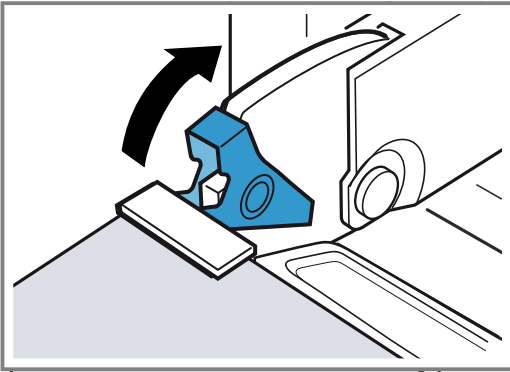
→ "Ta av apparatdøren", Side 19

1. Skyv apparatdøren helt inn til stopp slik at hengslene kan føres rett inn i åpningen.



2. Åpne apparatdøren helt.

3. Klapp igjen sperrehendlene.



4. Lukk ovnsdøren.

14.8 Glassruter

For at det skal bli lettere å rengjøre glassrutene, kan du ta ut apparatdøren.

Demontere glassrutene

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

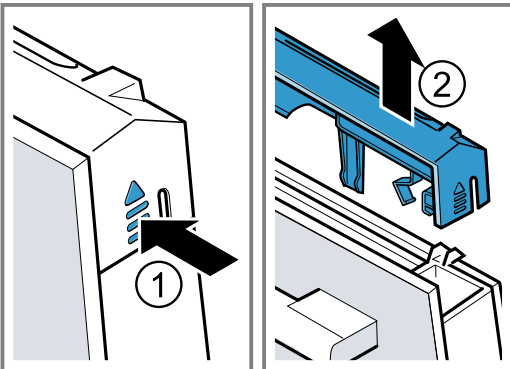
Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

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

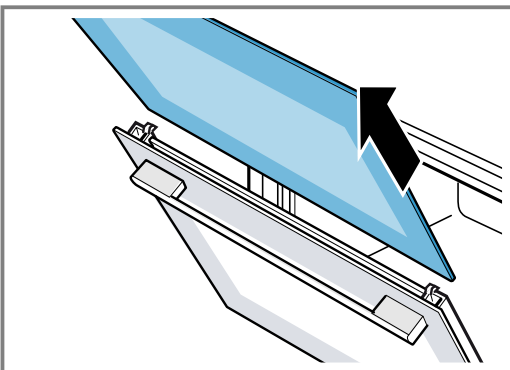
Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.

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

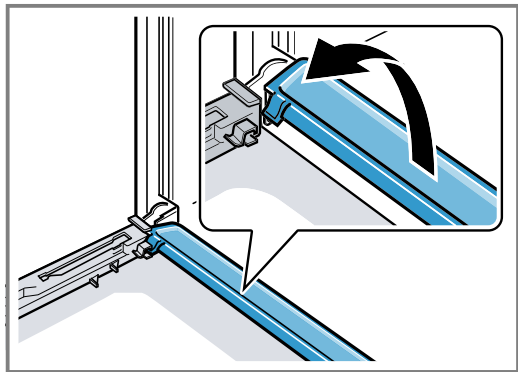
1. Åpne apparatdøren litt.
2. Trykk på høyre og venstre side av dekslet ①.
3. Ta av dekslet ②.



4. Trekk den innerste ruten oppover og ut og legg den med håndtaket ned på et jevnt underlag.



5. For å ta ut kondensatlisten ved behov og rengjøre den feller du apparatdøren helt opp.
6. Vipp opp kondensatlisten og trekk den ut.



7. Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut. Rengjør kondensatlisten med klut og varmt såpevann.


Sette inn glassrutene

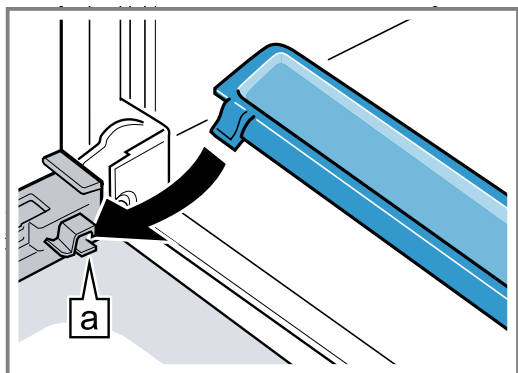
⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!


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

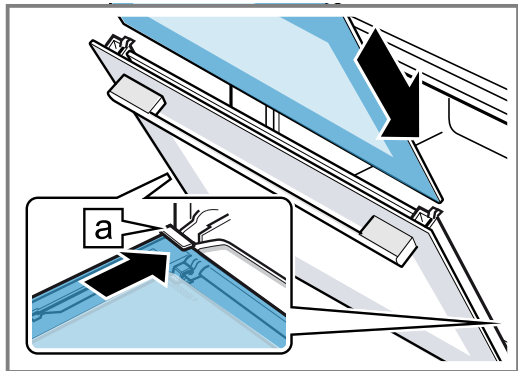
- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene. Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.
- ▶ Bruk vernehansker.

Merk: Du kan ikke bruke apparatet igjen før du har satt inn glassrutene korrekt.

1. Åpne apparatdøren helt.
2. Sett inn kondensatlisten igjen. Dette gjør du ved å stikke inn kondensatlisten loddrett og vri den nedover .



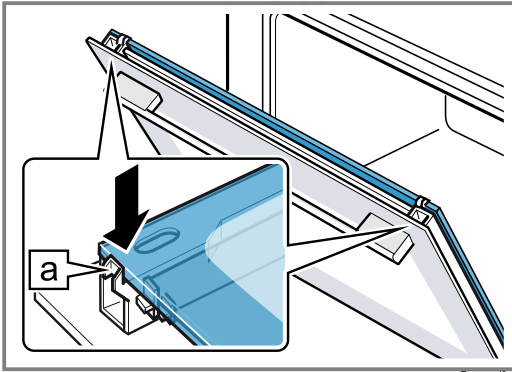
3. Skyv inn den innerste ruten .





Pass på at den glinsende siden av ruten vender ut- over og at utskjæringen er øverst på venstre og høy- re side.

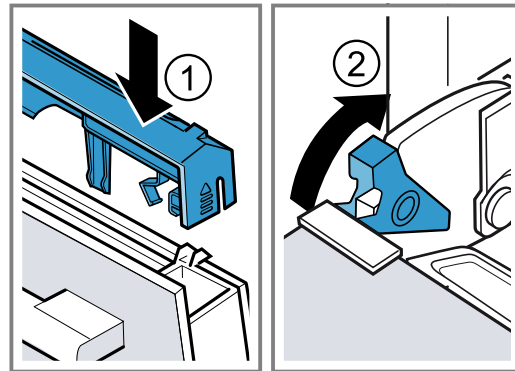
Ruten må sitte riktig nederst i holderen.

4. Trykk øverst på den innerste ruten .



5. Sett på dekselet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås .
6. Åpne apparatdøren helt.

7. Klapp igjen sperrehendlene på venstre og høyre side .



8. Lukk ovnsdøren.

15 Utbedring av feil

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

ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.




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

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

15.1 Funksjonsfeil

| Feil | Årsak og feilsøking |
|---|--|
| Apparatet virker ikke. | Sikringen i sikringsskapet har gått. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet. |
| | Svikt på strømforsyningen. ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker. |
| | Støpselet på strømledningen er ikke satt i. ▶ Koble apparatet til strømmettet. |
| Påslått apparat kan ikke betjenes, og i displayet vises  . | Barnesikringer er aktivert. ▶ Trykk på  inntil  slukner i displayet. |
| Ovnsrommet varmer ikke, og displayet viser "Demomodus slått på". | Demomodus er aktivert. 1. Koble apparatet fra strømmettet et kort øyeblikk ved å slå av sikringen i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 10 sekunder. 2. Deaktiver demomodus i grunninnstillinger. → "Grunninnstillingene", Side 14 |
| Det vises en melding med "D" eller "E" i displayet, f.eks. D0111 eller E0111. | Funksjonsfeil 1. Slå apparatet av og på igjen. ✓ Hvis feilen var en engangsfeil, forsvinner meldingen. 2. Hvis du får opp den samme meldingen igjen, må du ringe kundeservice. Fjern eventuelle dørterskler |
| Apparatet vil ikke starte. | Apparatdøren er ikke helt lukket. ▶ Lukk apparatdøren. Apparatet er ikke avslått. ▶ Slå apparatet av og på igjen. |

| Feil | Årsak og feilsøking |
|--|--|
| Apparatet ber deg rengjøre ovnsrommet og fylle vanntanken. | Under avkalkningen ble strømtilførselen avbrutt eller apparatet slått av. ▶ Etter at apparatet er slått på igjen, må det skylles to ganger. |
| Etter at man har slått på en driftstype, viser displayet en melding om at temperaturen er for høy. | Apparatet er ikke tilstrekkelig avkjølt. 1. La apparatet avkjøles. 2. Still inn en driftstype igjen. |
| Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først. | Vannets hardhetsgrad er for lav 1. Avkalk apparatet. 2. Kontroller innstillingen på vannets hardhetsgrad, og tilpass innstillingen. |
| Knappene blinker. | Dette er normalt og skyldes at det har dannet seg kondens bak betjeningspanelet. Ingen tiltak er nødvendig. |
| Fordampings-skålen er kokt tom selv om tanken er full. | Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn. ▶ Skyv inn vanntanken inntil du merker at den smekker på plass. Tilførselsledningen til vanntanken er tett. 1. Avkalk apparatet. 2. Kontroller innstillingen på vannets hardhetsgrad, og tilpass innstillingen. |
| Vanntanken tømmer seg uten grunn, og fordampings-skålen renner over. | Vanntanken er ikke lukket ordentlig. ▶ Lukk vanntankklokket inntil du merker at det smekker på plass. Tetningen i tankklokket er skitten. ▶ Rengjør tetningen. Tetningen på tankklokket er defekt. ▶ Kjøp en ny vanntank av kundeservice. |
| Apparatet ber om at vanntanken skal fylles selv om den er full. | Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn. ▶ Skyv inn vanntanken inntil du merker at den smekker på plass. Detektorsystemet fungerer ikke. ▶ Kontakt kundeservice. |
| Apparatet ber om at vanntanken skal fylles selv om den ennå ikke er tom, eller apparatet ber ikke om at vanntanken skal fylles selv om den er tom. | Vanntanken er tilsmusset, og de bevegelige vannstandsmålerne er fastklemt. 1. Rist på vanntanken og rengjør den. 2. Hvis du ikke får løs de fastklemtede delene, må du bestille en ny vanntank hos kundeservice. |
| Mens apparatet går, vises meldingen "Fyll vanntanken?" i displayet. | Vanntanken er halvfull. Ingen tiltak er nødvendig. |
| I displayet vises "Apparatet varmes opp", men apparatet når ikke den valgte temperaturen. | Den automatiske kalibreringen har ikke gitt optimale verdier. ▶ Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger og utfør første gangs oppstart på nytt. → "Grunninnstillingene", Side 14 → "Før første gangs bruk", Side 8 ✓ Ved neste damping ved 100° C går kalibreringen automatisk. Da oppstår det mer damp. |
| Ved damping oppstår det ekstremt mye damp. | Apparatet kalibreres automatisk. Ingen tiltak er nødvendig. |
| Ved damping oppstår igjen ekstremt mye damp. | Apparatet kalibreres ikke automatisk ved korte tilberedningstider. ▶ Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger og utfør kalibreringen på nytt. |
| Under steking kommer det damp ut av ventilasjonsåpningene. | Dette er normalt. Ingen tiltak er nødvendig. |

| Feil | Årsak og feilsøking |
|--|---|
| Home Connect fungerer ikke som det skal. | Ulike årsaker er mulige. ▶ Gå til www.home-connect.com . |

15.2 Skift defekte LED-lamper

- ▶ Defekte LED-lamper må kun skiftes ut av produsenten, produsentens kundeservice eller autoriserte fagfolk (elektrikere).

15.3 Bytte dørtetning

Dersom den ytre dørtetningen til ovnsrommet er defekt, må den byttes. Reservetetninger til apparatet får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

1. Åpne apparatdøren.

2. Dra av den gamle dørtetningen.
3. Skyv inn den nye dørtetningen på den ene siden, og trykk den inn hele veien rundt. Støtpunktet mellom tetningsendene må være på siden.
4. Sjekk ekstra nøye at dørtetningen sitter riktig i hjørnene.

16 Avfallsbehandling

16.1 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.

17 Slik gjør du det

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

17.1 Slik går du frem på best mulig måte

ADVARSEL – Fare for skålding!

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

- ▶ Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren.
- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

Tips

Når du skal bruke apparatet for første gang, må du være obs på denne grunnleggende informasjonen:

- → "Energisparing", Side 4
- → "Kondensvann", Side 24

1. Velg en passende rett fra oversikten.

Tips

- Apparatet har programmerte innstillinger for et utvalg retter. Dersom du vil la apparatet ta over styringen, bruker du de programmerte rettene → Side 12.

- Hvis du ikke finner akkurat den retten du vil tilberede eller den metoden du vil bruke, orienterer du deg etter en lignende rett.
2. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
 3. Velg egnet kokekar og tilbehør. Bruk det kokekaret og tilbehøret som står oppgitt i de anbefalte innstillingene.
 4. Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.
 5. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.
 6. Slå av apparatet med når retten er ferdig.

17.2 Nyttig å vite

I tabellene finner du et utvalg av retter som egner seg godt til tilberedning i stekeovnen din. Du kan lese hvilke varmetyper, hvilket tilbehør og hvilken temperatur og tilberedningstid du bør velge. Opplysningene gjelder, når ikke annet er angitt, innsetting i kaldt apparat.

Tilbehør

Bruk tilbehøret som følger med.

Ved damping i den perforerte dampbeholderen må du alltid sette inn dampbeholderen uten hull under. Dampbeholderen uten hull samler opp dryppende væske.

no Slik gjør du det

Kokekar

Hvis du bruker kokekar, skal det alltid settes midt i den perforerte dampbeholderen. Kokekaret må være ildfast og tåle damp. Kokekar med tykke vegger forlenger steketidene. Matvarer som vanligvis tilberedes i vannbad (f.eks. smelting av sjokolade), skal dekket med folie.

Tilberedningstid og tilberedningsmengde

Tilberedningstiden avhenger av størrelsen på stykkene, uavhengig av den totale mengden. Apparatet kan dampe maksimalt 2 kg matvarer.

Ta hensyn til stykkestørrelsene som står oppført i tabellene. Ved mindre stykker forkortes tilberedningstiden, ved større stykker forlenges den. Tilberedningstiden avhenger også av matvarenes kvalitet og modenhet. De angitte verdiene er derfor bare veiledende.

Fordel matvarene jevnt

Fordel alltid maten jevnt i kokekaret. Hvis maten er ujevnt fordelt, stekes den også ujevnt.

Trykkømfintlige matvarer

Ikke legg for mange lag med matvarer som er trykkømfintlige, i dampbeholderen. Bruk heller to dampbeholdere.

Menytilberedning

Med damp kan du tilberede hele menyer samtidig, uten av smaken smitter over.

Den retten som har lengst tilberedningstid, skal settes inn i stekeovnen først. Sett inn de øvrige rettene på passende tidspunkt. Slik blir alle rettene ferdige samtidig.

Den totale tilberedningstiden forlenges ved menytilberedning. Når du åpner apparatdøren, slipper det ut noe damp og ovnsrommet må varmes opp på nytt.















Kondensvann

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

17.3 Grønnsaker

Legg grønnsakene i den perforerte dampbeholderen og skyv formen inn i høyde 2. Sett dampbeholderen uten hull inn under i høyde 1. Dampbeholderen uten hull samler opp dryppende væske.

Grønnsaker

| Rett | Størrelse | Tilbehør/kokekar | Varmetype | Temperatur i °C | Tilberedningstid i min |
|-----------------|-----------|---|---|-----------------|------------------------|
| Artisjokker | Hel | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 20 - 35 |
| Blomkål | Hel | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 25 - 35 |
| Blomkål | Buketter | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 10 - 15 |
| Brokkoli | Buketter | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 8 - 10 |
| Erter | - | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 5 - 10 |
| Fennikel | Skiver | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 10 - 14 |
| Grønnsaksflan | - | Vannbadform 1,5 l + perforert i høyde 2 |  | 100 | 50 - 70 |
| Grønne bønner | - | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 20 - 25 |
| Gulrøtter | Skiver | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 10 - 20 |
| Kålrot | Skiver | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 20 - 25 |
| Purre | Skiver | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 6 - 9 |
| Mais | Hel | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 25 - 35 |
| Mangold | Strimler | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 8 - 10 |
| Asparges, grønn | Hel | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 7 - 12 |

| Rett | Størrelse | Tilbehør/kokekar | Varmetype | Temperatur i °C | Tilberedningstid i min |
|----------------|------------|-------------------------------|---|-----------------|------------------------|
| Asparges, hvit | Hel | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 10 - 15 |
| Spinat | - | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 2 - 3 |
| Romanesco | Buketter | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 8 - 10 |
| Rosenkål | Buketter | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 20 - 30 |
| Rødbeter | Hele | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 40 - 50 |
| Rødkål | I strimler | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 30 - 35 |
| Hvitkål | I strimler | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 25 - 35 |
| squash | Skiver | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 3 - 4 |
| Sukkererter | - | Dampbeholder med og uten hull |  | 100 | 8 - 12 |

17.4 Tilbehør og belgfrukt

Innstillingsanbefalinger for tilbehør og belgfrukter.













Eksempel: 1:1,5 = for hver 100 g ris tilsetter du 150 ml væske.

2. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.



Tilberedning av tilbehør og belgfrukter

1. Tilsett vann eller annen væske i forholdet som angis.

Tilbehør og belgfrukt

| Rett | Forhold | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min |
|---------------------------------------|---------|-------------------------------|------------------|---|-----------------|----------------|
| Poteter med skall (middels størrelse) | - | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 35 - 45 |
| Skrelte poteter | - | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 20 - 25 |
| Naturris | 1:1,5 | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 35 - 45 |
| Langkornet ris | 1:1,5 | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 20 - 30 |
| Basmatiris | 1:1,5 | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 20 - 30 |
| Parboiled ris | 1:1,5 | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 15 - 20 |
| Risotto | 1:2 | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 30 35 |
| Linser | 1:2 | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 35 - 50 |
| Hvite bønner, bløtlagt | 1:2 | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 65 - 75 |
| Couscous | 1:1 | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 6 - 10 |
| Grønne speltkjerne, malt | 1:2,5 | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 15 - 20 |
| Hirse, hel | 1:2,5 | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 25 - 35 |



no Slik gjør du det

| Rett | Forhold | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min |
|-------------|---------|-------------------------------|------------------|---|-----------------|----------------|
| Hvete, hel | 1:1 | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 60 - 70 |
| Potetballer | - | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 20 - 25 |



17.5 Fjærkre og kjøtt

Innstillingsanbefalinger for kjøtt og fjærkre.




Fjærkre

| Rett | Mengde | Tilbehør kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Tilberednings-tid i min |
|--------------|-----------|------------------------|------------------|---|-----------------|-------------------------|
| Kyllingbryst | à 0,15 kg | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 15 - 25 |
| Andebryst | à 0,35 kg | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 12 - 18 |



Oksekjøtt

| Rett | Mengde | Tilbehør kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Tilberednings-tid i min |
|------------------------|--------|-------------------------------|------------------|---|-----------------|-------------------------|
| Flat roastbiff, medium | 1 kg | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 25 - 35 |
| Tykk roastbiff, medium | 1 kg | Dampbeholder med og uten hull | 3 + 1 |  | 100 | 30 - 40 |

Svinekjøtt

| Rett | Mengde | Tilbehør kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Tilberednings-tid i min |
|------------------|----------------|------------------------|------------------|---|-----------------|-------------------------|
| Svinefilet | 0,5 kg | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 16 - 20 |
| Svinemedaljonger | ca. 3 cm tykke | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 10 - 12 |
| Sommerkoteletter | I skiver | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 15 - 20 |










Pølser

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min |
|----------------|-------------------------------|------------------|---|-----------------|----------------|
| Wienerpølser | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 80 - 90 | 12 - 18 |
| Medisterpølser | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 80 - 90 | 20 - 25 |





17.6 Fisk

Innstillingsanbefalinger for tilberedning av fisk og skalldyr.

Fisk

| Rett | Mengde | Tilbehør kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Tilberednings-tid i min |
|-------------------------|-------------------|-------------------------------|------------------|---|-----------------|-------------------------|
| Dorade, hel | à 0,3 kg | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 80 - 90 | 15 - 25 |
| Doradefilet | à 0,15 kg | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 80 - 90 | 10 - 20 |
| Fisketerrin | Vannbadform 1,5 l | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 70 - 80 | 40 - 80 |
| Ørret, hel | à 0,2 kg | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 80 - 90 | 12 - 15 |
| Torskefilet | à 0,15 kg | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 80 - 90 | 10 - 14 |
| Laksefilet | à 0,15 kg | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 8 - 10 |
| Blåskjell | 1,5 kg | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 10 - 15 |
| Uerfilet | à 0,15 kg | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 80 - 90 | 10 - 20 |
| Sjøtungerula-der, fylte | | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 80 - 90 | 10 - 20 |

17.7 Suppetilbehør, annet

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min |
|---|-------------------------------|------------------|---|-----------------|----------------|
| Eggestand | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 90 | 15 - 20 |
| Semulegnocci | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 90 - 95 | 7 - 10 |
| Hardkokte egg (størrelse M, maks. 1,8 kg) | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 10 - 12 |
| Bløtkokte egg (størrelse M, maks. 1 kg) | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 6 - 8 |

17.8 Desserter, kompott

Innstillingsanbefalinger for tilberedning av desserter og kompotter.

Tilberede kompott

1. Vei frukten.
2. Tilsett ca. 1/3 av mengden med vann.
3. Tilsett sukker og krydder etter smak.
4. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.

Tilberede risengrynsgrøt

1. Vei opp ris.
 2. Tilsett 2,5 ganger mengden i melk.
 3. Fyll ris og melk maks. 2,5 cm høyt i en skål.
 4. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
 5. Rør i risengrynsgrøten etter koking.
- ✓ Risengrynsgrøten suger opp resten av melken.

Tilberede yoghurt

1. Varm opp melken til 90 °C på koketoppen. Kjøøl den deretter ned til 40 °C.










no Slik gjør du det

Dersom du bruker langtidsholdbar melk, skal du varme opp melken til 40 °C. Denne temperaturen er tilstrekkelig for langtidsholdbar melk.

2. Rør 150 g yoghurt (med kjøleskapstemperatur) inn i melken.
3. Hell blandingen i kopper eller små glass og dekk til med plastfolie.

4. Sett den perforerte dampbeholderen inn i ovnen.
5. Sett koppene eller glassene i den perforerte dampbeholderen, og tilbered som angitt.
6. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
7. La yoghurten avkjøles i kjøleskapet etter tilberedningen.

Desserter, kompott



| Rett | Tilbehør/kokekar | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min |
|-------------------------------|--|---|-----------------|----------------|
| Germknödel (østerriksk bolle) | Dampbeholder uten hull |  | 100 | 20 - 25 |
| Crème caramel | Former + perforert dampbeholder |  | 80 | 15 - 20 |
| Risengrynsgrøt | Dampbeholder uten hull |  | 100 | 25 - 35 |
| Yoghurt | Porsjonsglass + perforert dampbeholder |  | 40 | 300 - 360 |
| Eplekompott | Dampbeholder uten hull |  | 100 | 10 - 15 |
| Pærekompott | Dampbeholder uten hull |  | 100 | 10 - 15 |
| Kirsebærkompott | Dampbeholder uten hull |  | 100 | 10 - 15 |
| Rabarbrakompott | Dampbeholder uten hull |  | 100 | 10 - 15 |
| Sviskekompott | Dampbeholder uten hull |  | 100 | 15 - 20 |

17.9 Regenerering

Regenerering er skånsom oppvarming av kalde retter. Rettene smaker og ser ut som om de nettopp er blitt tilberedt.

Regenerering

Ved oppvarming varmes rettene skånsomt opp på nytt. Maten smaker og ser ut som om den nettopp er tilberedt.

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min |
|---------------------|------------------------|------------------|---|-----------------|----------------|
| Grønnsaker | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 12 - 15 |
| Pasta, poteter, ris | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 5 - 25 |

17.10 Tining

Dampfunksjonen Opptining passer til opptining av dypfrost frukt og dypfryste grønnsaker.

Kjøtt og fisk bør helst tines i kjøleskap.

Dersom du vil beholde væsken i dypfrost mat, f.eks. dypfrost kremet spinat, skal du bruke dampbeholderen uten hull.

Merknader



- Tidsangivelsene i tabellen er veiledende og avhenger av matvarens kvalitet, frysetemperatur (-18 °C) og beskaffenhet. I tabellen er det oppgitt tidsområder. Still først inn den korteste tilberedningstid, og forleng den hvis det er nødvendig.

- Matvarer som fryst er i flat eller porsjonert tilstand, tiner raskere enn matvarer som er fryst i blokk.

Opptining av frysede retter

1. Ta frysede retter ut av forpakningen.
2. Legg frysede retter i den perforerte dampbeholderen.
3. Sett inn den perforerte dampbeholderen i ovnsrommet og sett inn dampbeholderen uten hull under den.
- ✓ Da blir ikke matvaren liggende i opptiningsvannet, og dryppende væske samles opp i beholderen uten hull.
4. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.

Tining

| Rett | Mengde | Tilbehør kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Tilberednings-tid i min |
|------------|--------|-------------------------------|------------------|---|-----------------|-------------------------|
| Bær | 0,5 kg | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 50 - 55 | 15 - 20 |
| Grønnsaker | 0,5 kg | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 40 - 50 | 15 - 50 |

17.11 Safting



Innstillingsanbefalinger for safting av bær.

Safting av bær

1. Legg bærene i en bolle og hell oppi sukker.
2. La blandingen stå i minst en time, slik at bærene avgir saft.

3. Ha bærene over i den perforerte dampbeholderen, og sett den inn i høyde 2.
4. For samle opp saften setter du inn den beholderen uten hull i nivået under.
5. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
6. Etter tilberedningstiden helles bærene i en klut, og resten av saften presses ut.
7. Tørk ovnsrommet.

Safting

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min |
|-----------|-------------------------------|------------------|---|-----------------|----------------|
| bringebær | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 30 - 45 |
| Rips | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 40 - 50 |

17.12 Hermetisering

Konserver frukt og grønnsaker ved å varme dem opp og legge dem lufttett i glass.

- Konserver matvarene mens de er ferske. En lengre lagring reduserer vitamininnholdet og matvarene gjærer lettere.
- Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker.
- Følgende typer mat kan du ikke konservere i apparatet: innholdet i blikkbokser, kjøtt, fisk, posteier.
- Kontroller sylteglass, gummistrikk, klemmer og fjærer.
- Bruk bare rustfrie klemmer.




Konservering av frukt og grønnsaker

Forutsetning: Kontroller sylteglass, gummistrikk, klemmer og fjærer.

1. Rengjør gummistrikkene og glassene grundig med varmt vann.
Du kan sterilisere glassene med stekeovnen.
→ "Velge og stille inn retter", Side 12
2. Sett den perforerte dampbeholderen inn i ovnen.
3. Sett de klargjorte glassene i den perforerte dampbeholderen.
Glassene må ikke komme borti hverandre.
4. Åpne apparatdøren etter angitt tid.
5. Ta sylteglassene ut av apparatet først når de er helt avkjølt.

Hermetisering

Innstillingsanbefalinger for konservering med damp.

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min |
|-------------|----------------------|------------------|---|-----------------|----------------|
| Grønnsaker | 1-liters norgesglass | 2 |  | 100 | 30 - 120 |
| Steinfrukt | 1-liters norgesglass | 2 |  | 100 | 25 - 30 |
| Kjernefrukt | 1-liters norgesglass | 2 |  | 100 | 25 - 30 |

17.13 Heving av deig

Innstillingsanbefalinger for heving av deig.
En gjærdeig hever raskere i apparatet enn ved romtemperatur.

Heving av deig

1. Sett den perforerte dampbeholderen inn i ovnen.
Du kan velge innsetningshøyden for dampbeholderen uten hull fritt.
2. Still deigbollen rett i den perforerte dampbeholderen. Ikke dekk til deigen.

no Slik gjør du det

3. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.











Gjærdeig

| Rett | Mengde | Tilbehør/kokekar | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min |
|----------|--------|--------------------------------|---|-----------------|----------------|
| Gjærdeig | 1 kg | Bolle + perforert dampbeholder |  | 35 | 20 - 30 |

17.14 Dypfryste produkter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen. De angitte steketidene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.




Optining og oppvarming av dypfryste retter

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min |
|-------------------------|-------------------------------|------------------|---|-----------------|----------------|
| Pasta, fersk, kjøleware | Dampbeholder uten hull | 2 |  | 100 | 5 - 10 |
| Ørret | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 80 - 100 | 20 - 25 |
| Laksefilet | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 80 - 100 | 20 - 25 |
| Brokkoli | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 6 - 10 |
| Blomkål | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 5 - 8 |
| Bønner | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 6 - 10 |
| Erter | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 5 - 12 |
| Gulrøtter | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 4 - 6 |
| Grønnsaksblanding | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 6 - 10 |
| Rosenkål | Dampbeholder med og uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 5 - 10 |

17.15 Testretter

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

Innstillingsanbefalinger for testretter

| Type mat | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Tilberedningstid i min |
|--------------------------|-----------------------|-------|---|-----------------|------------------------|
| Brokkoli (dampfordeling) | Perforert + uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 7 - 9 |
| Brokkoli (damptilførsel) | Perforert + uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 7 - 9 |
| Erter (maksimal mengde) | Perforert + uten hull | 2 + 1 |  | 100 | 5 - 12 |

18 Kundeservice

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

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

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

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

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren.



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

Du kan også vise apparatinformasjon i grunninnstillingene.

→ "Grunninnstillingene", Side 14

19 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, sammen med øvrige dokumenter, på produksiden for ditt apparat på internettadressen siemens-home.bsh-group.com.



| | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
| 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.

2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW

20 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.

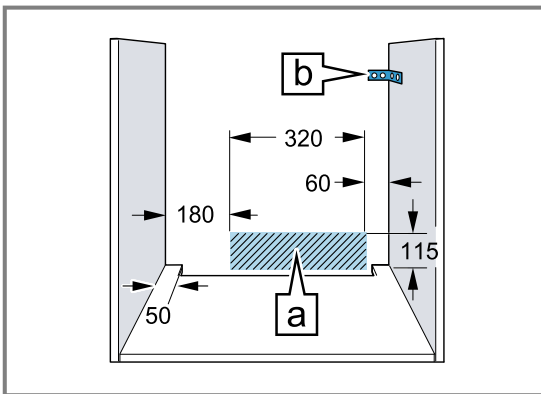


20.1 Generelle monteringsanvisninger

Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.

- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Følg veiledningen ved montering av tilbehør.
- Innbyggingsskapet må tåle opptil 95 °C, tilgrensende skapfronter opptil 70 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak en pyntedør eller skapdør. Det er fare for overoppheting.
- Fullfør utskjæringene i skapet før apparatet settes inn. Fjern spon. Elektriske komponenter kan fungere dårligere.
- Vegguttak for apparatet må ligge innenfor den skraverte flaten **a** eller utenfor innbyggingsområdet.
Kjøkkenelementer som ikke er festet, må festes til veggen med et vanlig vinkeljern **b**.



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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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

- ▶ Ikke bruk grenuttak.
- ▶ Bruk kun skjøteledninger som er sertifisert, har et minste tverrsnitt på 1,5 mm² og oppfyller relevante nasjonale sikkerhetskrav.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom strømledningen er for kort.

- ▶ Bruk kun adaptere som produsenten har godkjent.

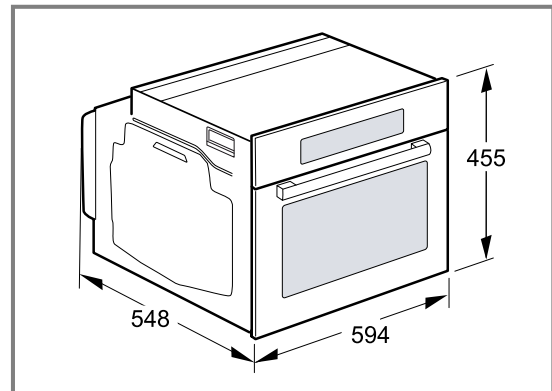
OBS!

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

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

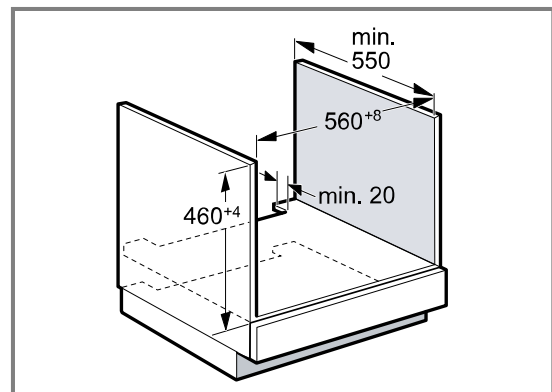
20.2 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet



20.3 Innbygging under benkeplate

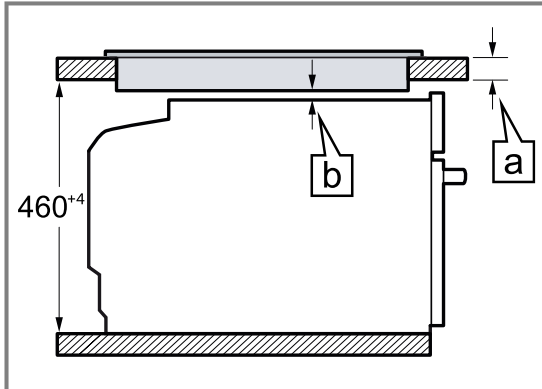
Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved montering under benkeplate.



- For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplaten.
- Benkeplaten må festes til innbyggingsskapet.
- Følg eventuelt monteringsanvisningen for platetoppen hvis den er tilgjengelig.
- Vær obs på at koketoppen kan ha egne nasjonale monteringsinstruksjoner.

20.4 Innbygging under platetopp

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

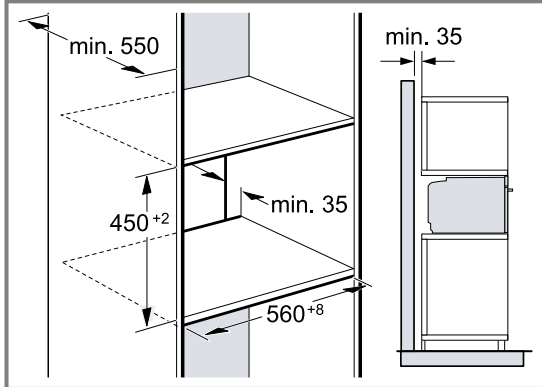


På grunn av den nødvendige minsteavstanden \boxed{b} blir minstetykkelsen på benkeplaten \boxed{a} .

| Type koketopp | a tradisjonell montering i mm | a planmontering i mm | b i mm |
|------------------------|-------------------------------|----------------------|--------|
| Induksjonstopp | 42 | 43 | 5 |
| Sonefri induksjonstopp | 52 | 53 | 5 |
| Gasstopp | 32 | 43 | 5 |
| Elektrisk koketopp | 32 | 35 | 2 |

20.5 Innbygging i høyskap

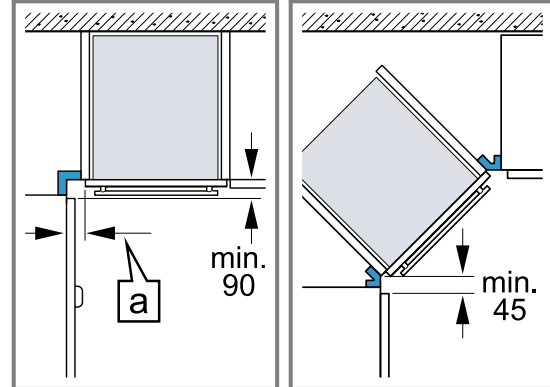
Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved montering i høyskap.



- For at apparatet skal kunne luftes, må mellomplattene ha en utskåret ventilasjonsåpning.
- Når høyskapet har en bakvegg i tillegg til elementbakveggene, må denne fjernes.
- Apparater må bygges inn slik at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

20.6 Innbygging i hjørne

Vær obs på installasjonsmålene og installasjonsanvisningene ved innbygging i hjørne.



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

20.7 Elektrisk tilkobling

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

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

- Tilkoblingsledningen må kun erstattes av en originalledning. Den fås kjøpt hos kundeservice.
- Monteringen må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.
- Dersom displayet på apparatet blir værende i svart, er det feiltilkoblet. Koble apparatet fra strømmettet, og kontroller tilkoblingen.

Elektrisk tilkobling av apparat med jordet støpselet

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

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

Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpselet

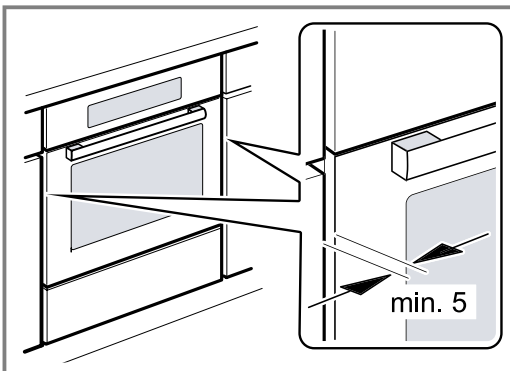
Merk: Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

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

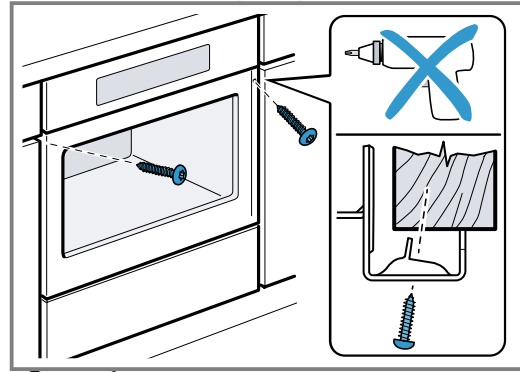
1. Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleleder") i stikkontakten. Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
2. Tilkoblingen må utføres iht. tilkoblingsskissen. Spenning: Se typeskilt.
3. Lederne i strømledningen må tilkobles i samsvar med fargekodingen:
 - grønn-gul = PE-leder ⊕
 - blå = nøytralleder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

20.8 Montere apparatet

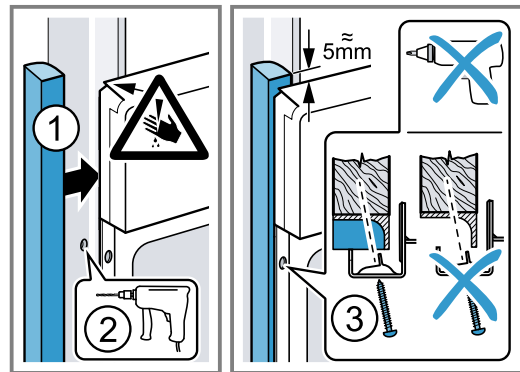
1. Skyv apparatet helt inn og sentrer det.



2. Skru fast apparatet.



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



Merk: Glipen mellom arbeidsplate og apparat må ikke lukkes av lister e.l. Det må ikke monteres varmelister på sideveggene i innbyggingsskapet.

20.9 Demontere apparatet

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

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

Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG



9001665744 (020819)
no