

Kombidampovn

GS270100 GS271100 GS270130 GS271130



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



Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet	2	14	Steketermometer	25
2	Unngå materielle skader	5	15	Home Connect	28
3	Miljøvern og innsparing	6	16	Grunninnstillingene	30
4	Bli kjent med	6	17	Rengjøring og pleie	35
5	Funksjoner i Home Connect-appen	14	18	Utbedring av feil	41
6	Tilbehør	14	19	Transport, oppbevaring og avfallsbehand- ling	44
7	Før første gangs bruk	15	20	Slik får du det til	44
8	Grunnleggende betjening	16	21	Informasjon om fri og Open Source-program- vare	47
9	Tidsurfunksjoner	18	22	Kundeservice	47
10	Langtidstimer	20	23	Samsvarserklæring	48
11	Barnesikring	22	24	MONTERINGSANVISNING	48
12	Favoritter	22	24.1	Generelle monteringsanvisninger	48
13	Programmer	23			

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Definisjon av signalord

Her står det hva de forskjellige signalordene i denne bruksanvisningen betyr.

ADVARSEL

Følg disse anvisningene, slik at du unngår mulige alvorlige eller dødelige personskader.

OBS

Følg disse anvisningene, slik at du unngår skader på apparatet og andre materielle skader.

Merk: Dette henviser deg til viktig informasjon.

1.2 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.

1.3 Korrekt bruk

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

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

Apparatet må kun brukes:

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

1.4 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.

1.5 Sikker bruk

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.
→ "Tilbehør", Side 14

⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

- ▶ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grov smuss fra ovnsrommet og tilbehøret før bruk.

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

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

⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Pass på at du ikke kommer i berøring med ovnsrommet.

- ▶ Barn under 8 år må holdes på avstand.

Tilbehør og kokekar blir svært varme.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Innsiden av apparatdøren blir svært varm ved drift.

- ▶ Ved drift og etter drift må apparatdøren kun berøres på det spesifiserte område på siden.
- ▶ Åpne alltid apparatdøren helt opp så langt det går.

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

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

Teleskoputtrekkene blir varme når apparatet er i bruk.

- ▶ La teleskoputtrekkene avkjøles før du tar på dem.

- ▶ Ta bare på varme teleskoputtrekk med grytekluter.

⚠ **ADVARSEL – Fare for skålding!**

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

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.

- ▶ Hold barn på avstand.

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

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

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

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

Apparatet og dets berørbare deler kan ha skarpe kanter.

- ▶ Vær forsiktig ved håndtering og under rengjøringen.

- ▶ Bruk vernehansker om mulig.

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

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Lyset fra LED-lamper er svært skarpt og kan skade øynene (risikogruppe 1).

- ▶ Ikke se lenger enn 100 sekunder direkte inn i den lysende LED-lamper.

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

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.

- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.

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

- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.

- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.

- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Dersom det er skader på glasset til belysningen, må du slå av apparatet for å unngå elektrisk støt.
- ▶ 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 og stenge vannkranen umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 47

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

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

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

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

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

1.6 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker en dampfunksjon.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Det dannes varm damp i ovnsrommet.

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

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

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

1.7 Steketermometer

Følg disse sikkerhetsanvisningene når du bruker steketermometeret.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Steketermometeret har en kvass spiss.

- ▶ Vær forsiktig i omgang med steketermometeret.

1.8 Rengjøring

Følg sikkerhetsinstruksene når du rengjør apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for etseskader!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for etseskader!

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

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

2 Unngå materielle skader

2.1 Generelt

OBS

Opphopning av varme kan skade apparatet.

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

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

- ▶ Ikke bruk andre væsker enn vann.
- ▶ Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avherdet vann eller mineralvann uten kullsyre.
- ▶ Du kan kontakte ditt lokale vannverk for informasjon om vannet der du bor.

Klorider og syrer skader overflater av rustfritt stål.

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

Aluminiumsfolie på glassruten i døren kan føre til permanent misfarging.

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

Fruksaft kan forårsake permanente flekker i ovnsrommet.

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

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

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

Rustende materiale kan føre til korrosjon i ovnsrommet.

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

Ikke originale smådeler kan skade apparatet.

- ▶ Bruk kun originale smådeler, f.eks. fingermutre.
- ▶ Bestill smådeler fra reservedelsservice ved behov.

Varme kan skade langpanner av rustfritt stål.

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

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

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

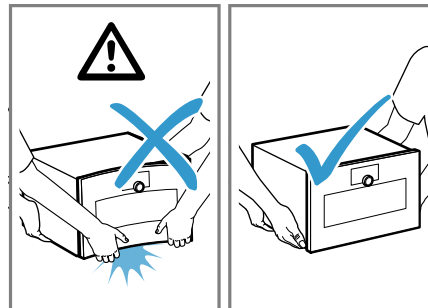
Hvis tetningen er svært skitten, går ikke ovnsdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet.

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

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

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

Hvis apparatet bæres etter apparatrammen, kan den bli bøyd. Apparatrammen tåler ikke vekten av apparatet.



- ▶ Ikke løft apparatet etter apparatrammen.
- ▶ Løft alltid apparatet etter huset.

2.2 Damp

OBS

Dryppende væske kan skade ovnsrommet.

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

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

- ▶ Kokekaret må være varme- og dampfast.

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

- ▶ Ikke bruk kokekar med rustflekker.

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

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

2.3 Steketermometer

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

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

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

OBS

Temperaturer over 250 °C kan skade steketermometeret.

- ▶ Bruk steketermometeret kun i apparatet ved en maksimal temperaturinnstilling på 230 °C.
- ▶ Ikke skyv maten inn i øverste innsetningshøyde ved bruk av varmetypen "Grill + sirkulasjonsluft", "Grilltrinn 1 + fuktighet" og "Grilltrinn 2 + fuktighet" med steketermometer.

Apparatdøren kan skade kabelen til steketermometeret.

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

Varmen fra grillflaten kan skade steketermometeret.

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

Kraftige rengjøringsmidler kan skade steketermometeret.

- ▶ Steketermometeret må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

2.4 Rengjøring

OBS

Kalk kan skade apparatet.

- ▶ Avkalk apparatet med jevne mellomrom.

Feil avkalkningsmiddel kan skade apparatet.

- ▶ Bruk kun de spesifiserte avkalkningstablettene.

Feil vedlikehold av apparatet kan føre til korrosjon i ovnsrommet.

- ▶ Følg anvisningene for rengjøring og vedlikehold av apparatet.

→ "Rengjøring og pleie", Side 35

- ▶ Ovnsrommet skal rengjøres straks etter avkjøling og hver gang etter bruk.
- ▶ Etter rengjøring, tørk ovnsrommet med hurtigtørking → Side 40.

Avkalkningstablettene kan skade ovnsrommet.

- ▶ Avkalkningstablettene må kun brukes til avkalkningsprogrammet.

- ▶ Legg avkalkningstabletten i vanntanken.

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

Varme kan føre til at rengjøringspatronen smelter og skader ovnsrommet.

- ▶ Rengjøringspatronen må kun brukes for rengjøringsprogrammet.

- ▶ Legg aldri rengjøringspatronen inn i et varmt ovnsrom og varm den heller ikke opp i ovnsrommet.

Varme kan skade patroner som er blitt satt inn.

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

Varme kan skade vanntanken.

- ▶ Vanntanken må ikke tørkes i det varme ovnsrommet.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

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

Tilbered mat i flere høyder samtidig ved damping.

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

Tilbered flere retter rett etter hverandre eller samtidig.

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

Bruk mørke eller svartlakkerte stekeformer.

- ✓ Slike stekeformer opptar varme spesielt godt.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

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

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

- ✓ Overflødig tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

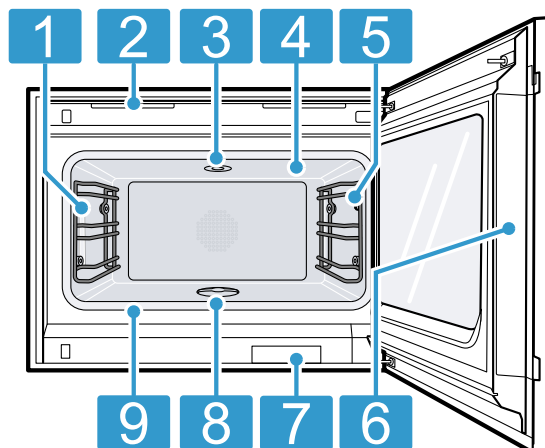
La dypfryste matvarer tines opp før tilberedningen.

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

4 Bli kjent med

4.1 Apparat

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.



1	Ovnsrombelysning
2	Lufteåpninger
3	Kontakt for rengjøringspatron
4	Grillflate
5	Tilkoblingskontakt for steketermometer → Side 25
6	Flate som er beregnet for åpning av døren
7	Vanntank for avkalkningsprogram
8	Silfilter
9	Dørtetning

4.2 Ovnsrom

Ovnen har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

OBS

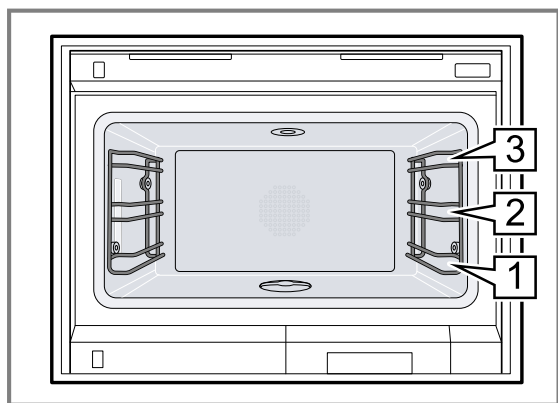
Opphopning av varme kan skade apparatet.

- ▶ Forsikre deg om at ovnsrommet alltid er fritt.
- ▶ Ikke plasser noe direkte på bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Ikke legg aluminiumsfolie på bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Sett alltid kokekar i langpannen med hull eller på ris-ten.

Tilbehøret kan velte.

- ▶ Ikke skyv tilbehøret mellom innsetningslistene.

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



4.3 Ovnsrombelysning

Når du åpner apparatdøren, slås lyset på i ovnsrommet. Hvis apparatdøren er åpen i over 3 minutter, slås lyset i ovnsrommet av.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Lyset fra LED-lamper er svært skarpt og kan skade øynene (risikogruppe 1).

- ▶ Ikke se lenger enn 100 sekunder direkte inn i den lysende LED-lamper.

Du kan også slå på ovnsrombelysningen når apparatet er i strømsparemodus. Etter ca. 20 minutter slår apparatet av ovnsrombelysningen.

Når du slår på apparatet, slås lyset på i ovnsrommet.

→ "Slå ovnsrombelysningen på eller av", Side 18

Apparatet slår på ovnsrombelysningen ved de fleste driftstyper.

I Grunninnstillingene → Side 30 kan du fastsette om apparatet skal slå på ovnsrombelysningen under drift. Hvis du velger innstillingen "Manuell" i grunninnstillingene, slår apparatet ikke automatisk på ovnsromsbelysningen, men du kan slå ovnsrombelysningen på ved behov. Etter ca. 20 sekunder slår apparatet av ovnsrombelysningen.

4.4 Vanntank for avkalkningsprogram

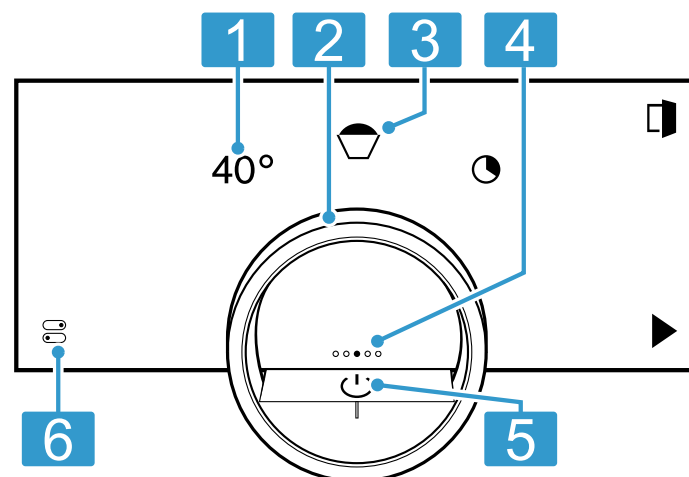
Apparatet har en vanntank med maks. volum på 1,7 liter.

Når du åpner apparatdøren, ser du vanntanken.

4.5 Betjeningslementer

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

Detaljer på bildet kan variere alt etter apparattype.




1	Symboler	Vis innstillinger og start eller avslutt funksjoner.
2	Betjeningsring	Endre valget med betjeningsringen.
3	Kl. 12-posisjon	Kl. 12-posisjonen viser den aktuellte valgte verdien for en funksjon, som du kan endre med betjeningsringen. Om nødvendig trykker du på en annen funksjon, f.eks. temperatur eller steketid, for å plassere den i kl. 12-posisjon.
4	Navigasjonsymbol	Det utfylte punktet på displayet i midten av betjeningsringen viser den aktuelle horisontale navigasjonsposisjonen mellom apparatens display.

5 Av/på-knapp Slå apparatet på og av.

Statuslinjen viser gjeldende status for funksjoner eller enhetskomponenter, f.eks.:

6 Statuslinje og kontrollsenter

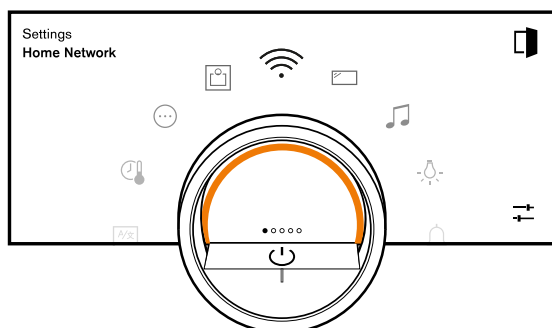
- Home Connect tilkoblingsstatus
- Barnesikring
- Vannstand i vanntanken

Ved å trykke på  åpner du kontrollsenteret → *Side 10*.

Betjeningsring

Betjening via betjeningsringen er kun mulig når apparatet er slått på. Du kan navigere og endre innstillinger i ringmenyene eller listemenyene ved hjelp av betjeningsringen.

Hvis du berører betjeningsringen, viser displayet en ring i oransje bak betjeningsringen.



Når apparatet er i drift, er betjening med betjeningsringen kun mulig når du på forhånd har valgt en funksjon på displayet.

Dreie	<p>Navigering i ringmenyer og listemenyer:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ For å øke verdiene, dreie betjeningsringen mot høyre. ▪ For å redusere verdiene, dreie betjeningsringen mot venstre. ▪ For å endre verdiene i større sprang, dreie betjeningsringen raskt mot høyre eller venstre.
-------	---

I grunninnstillingene → *Side 30* kan du stille inn betjeningsringen. For innstillingen "Standard" trykker du på den ønskede funksjonen på displayet og endrer verdien til funksjonen med betjeningsringen.

For innstillingen "Hurtigvalg" endrer du umiddelbart verdiene til funksjonen med betjeningsringen, som befinner seg på posisjonen "kl. 12".

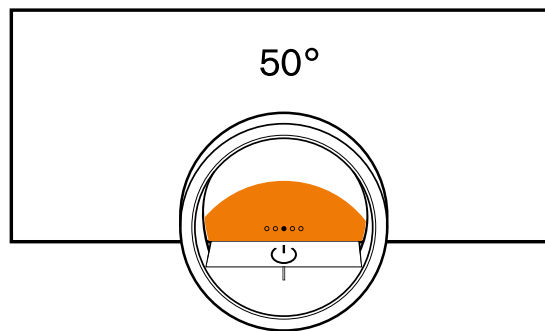
Prosessvisualisering

For prosessvisualisering viser apparatet et utsnitt av en sirkel i oransje bak betjeningsringen.

Apparatet viser utsnittet av en sirkel i oransje bak betjeningsringen under følgende betingelser:

- En tilberedningstid er stilt inn.

- Det er stilt inn en kjernetemperatur for steketermometeret.



Utsnittet av sirkelen i oransje blir større, jo lenger timeren går eller jo mer kjernetemperaturen i matvaren nærmer seg den innstilte kjernetemperaturen. Hvis det ikke er stilt inn noen tilberedningstid eller kjernetemperatur, pulserer utsnittet av sirkelen i oransje.

Display

Displayet viser valgte innstillinger og innstillingsmuligheter samt meldinger om driftsstatus.










Trykke	Valg eller bekreftelse av prosess eller funksjon
Trykk lenge	Vis tilleggsinformasjon
Horisontalt sveip	<p>Naviger mellom apparatvisninger</p> <p>For eksempel: Høyre- eller venstresveip i apparatvisningen "Manuell"</p> <p>Merk: Du kan kun bruke funksjonen hvis du er i en apparatvisning → <i>Side 9</i> og ingen programmer kjører.</p>

Merk: Hvis ditt språk ikke er tilgjengelig som display-språk, må du velge et av de tilgjengelige displayspråkene, f.eks. engelsk.

Symboler

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

Betjening

Symbol	Funksjon
	Slå apparatet på eller av med betjeningsringen
	Åpne apparatdøren → <i>Side 16</i>
	Åpne kontrollsenteret → <i>Side 18</i>
	Redigere innstillinger
	Hente opp annen informasjon → <i>Side 18</i>
	Lagre favoritt → "Favoritter", <i>Side 22</i>
	Redigere favoritt
	Slette favoritt
	Hent opp tips for programmer → <i>Side 23</i>

Symbol	Funksjon
	Start
	Pause eller stopp
	Bytt til neste trinn
	Bytt til neste trinn
	Gå tilbake eller ta innstillingene i bruk
	Neste
	Bekreft
	Slett
	Avbryt
	Koble inn grill
	Bytte mellom visning av ønskede varmetyper og visning av alle tilgjengelige varmetyper → "Grunninnstillingene", Side 30
	Avslutte automatisk tørking av ovnsrommet → Side 18
	Start eller slutt dampdusj → Side 17
	Starte dampkondenseringen → Side 17 eller stoppe den før tiden

Timer-funksjoner

Symbol	Funksjon
	Hente opp tidsurmeny → Side 19
	Hente opp langtidstimer → Side 20
	Slett varmesyklus fra langtidstimeren → Side 21
	Forskyve sluttidspunkt for tilberedning → Side 19
	Tilbakestille forskyvning av tilberedningstidens slutt → "Forskyving av tilberedningstidens slutt", Side 20

Betjening i kontrollsentret

Symbol	Funksjon
	Åpne apparatdøren automatisk etter at tilberedningen er ferdig → Side 17
	Aktivere barnesikringen → Side 22
	Slå ovnsrombelysningen på eller av → Side 18

Apparatvisninger

Her finner du en oversikt over apparatets display.

Apparatets display	Bruk	Navigasjonssymbol
Innstillinger	<ul style="list-style-type: none"> Tilpasse grunninnstillingene → Side 30 Home Connect Tilpasse innstillingene → Side 28 	●○○○○

Symbol	Funksjon
	Starte funksjoner med Home Connect-appen via manuell "Fjernstart" → "Start funksjoner med Home Connect-appen via 'Fjernstart'", Side 28
	Home Connect Åpne innstillinger → "Home Connect-innstillinger", Side 28

Rengjøring og pleie

Symbol	Funksjon
	Rengjøringshjelp → Side 37
	Rengjøringsprogram → Side 37
	Avkalkningsprogram → Side 40
	Hurtigtørking → Side 40

Status

Symbol	Funksjon
	Fjernstart → Side 28
	Steketermometer er satt inn → "Steketermometer", Side 25
	Steketermometer mangler
	Statusindikator for oppvarmingsprosessen
	Visning av en kjøleprosess
	Forskylling eller etterskylling
	Hurtigtørking → Side 40 har startet
	Apparatet er i demomodus → Side 44

Status i kontrollsentret

Symbol	Funksjon
	Tilkobling til ruter: Sterk → "Home Connect", Side 28
	Forbindelse til ruter: OK → "Home Connect", Side 28
	Forbindelse til ruter: svak → "Home Connect", Side 28
	Ingen tilkobling til ruter. → "Home Connect", Side 28
	Apparatet er koblet til ruter. Ingen forbindelse til Home Connect-serveren. → "Home Connect", Side 28
	Status programvareoppdatering
	Vanntank mangler

Apparatets display	Bruk	Navigasjonssymbol
Moduser og service	<ul style="list-style-type: none"> Starte rengjøringshjelpen → Side 37 Starte hurtigtørking → Side 40 Starte avkalkningsprogrammet → Side 40 Starte hurtigveiledning → Side 18 	○●○○○
Manuell betjening	Still inn temperatur, varmetype og tidsurfunksjon	○○●○○
Favoritter	Åpne favoritter → Side 22	○○○●○
Programmer	Åpne automatikkprogrammer og innstillingsanbefalinger → Side 23	○○○○●

Tips: I grunninnstillingene → Side 30 kan du spesifisere hvilken apparatvisning apparatet starter med.

Farger

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

Rødt	<ul style="list-style-type: none"> Feilmeldinger der du eventuelt trenger støtte fra kundeservice.
Oransje	<ul style="list-style-type: none"> Meldinger som du må ta hensyn til for at videre drift skal være mulig Symboler for å starte og stoppe
Hvit	<ul style="list-style-type: none"> Merknader Tilleggsinformasjon

Visning

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


Zoom inn på ringmenyer eller listemenyer	Hvis du velger en listeoppføring i en listemeny ved hjelp av betjeningsringen, vises denne listeoppføringen forstørret og understreket i displayet. Hvis du velger en verdi i en ringmeny ved hjelp av betjeningsringen, viser displayet denne verdien forstørret i posisjonen "klokken tolv".
Zoom ved tilberednings-slutt eller steketermometer	Noen minutter før tilberedningsprosessen er ferdig, viser apparatet den gjenværende tilberedningstiden forstørret i midten av displayet.

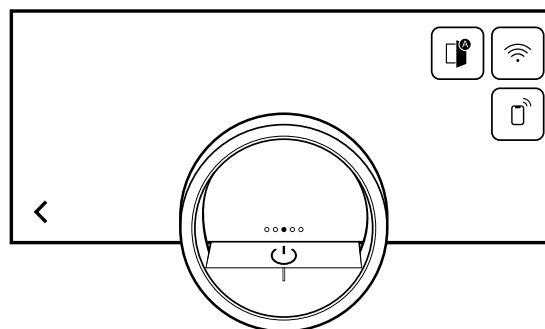
Med en gang den aktuelle kjernetemperaturen ligger bare noen få grader under den innstilte verdien, viser displayet den aktuelle kjernetemperaturen forstørret. Alle andre visninger skjules.

Redusert displayvisning

Når apparatet ikke registrerer noen brukere i umiddelbar nærhet, reduseres displayvisningen og viser kun den viktigste informasjonen. Denne funksjonen er forhåndsinnstilte. Du kan endre innstillingen i grunninnstillingene. → Side 30

Kontrollcenter










I kontrollcenteret  har du tilgang til funksjoner som kun er synlige via symboler i statuslinjen. I kontrollcenteret kan du aktivere og deaktivere funksjoner.











På venstre side av displayet vises symboler og tekster med informasjon om apparatets aktuelle status. På høyre side av displayet vises skjermknappene for kontrollcenteret.

4.6 Varmetyper

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

Symboler	Funksjon/varmetype	Temperatur / Innstilling	Bruk
	Varmluft + 100 % fuktighet	30–230 °C	Damping ved 70-100 °C: Maten blir helt omgitt av damp og skånsomt tilberedt uten å lekke. For grønnsaker, fisk, sjømat. Kombidrift ved 150-230 °C: Kombinasjonen av varmluft og damp sørger for et luftig og sprøtt resultat. Til butterdeig, brød.
	Varmluft + 80 % fuktighet	30–230 °C	Kombidrift ved 150-230 °C. Kombinasjonen av varmluft og damp sørger for et saftig og samtidig sprøtt resultat. For fjærkre og mat med liten egen fuktighet, som brød, rundstykker.
	Varmluft + 60 % fuktighet	30–230 °C	Kombidrift ved 150-230 °C. Kombinasjonen av varmluft og damp sørger for et saftig og samtidig sprøtt resultat. For fjærkre og mat med høy fuktighet som gratenger, lasagne.
	Varmluft + 30 % fuktighet ¹	30–230 °C	Kombidrift ved 150-230 °C: Matens egen fuktighet bevares og uttørking forhindres. For gratenger, kaker.
	Varmluft + 0 % damp	30–230 °C	Varmluften fordeles jevnt og fuktighet kan slippe ut av ovnsrommet. For fuktig mat som frukt-kaker, quicher, gryter.
	Grill + sirkulasjonsluft	30–230 °C	Svært intens varme ovenfra som fordeles raskt og jevnt ved hjelp av viftehjulet. Sørger for skorpedannelse ved samtidig oppvarming fra alle sider. Til kjøtt, fjærkre, fisk og grønnsaksspyd. Forvarming er ikke nødvendig.
	Grilltrinn 1 + fuktighet	30–230 °C	Middels grilleffekt kombinert med damp sørger for skorpedannelse ved oppvarming samtidig fra alle sider. For gryter og gratenger.
	Grilltrinn 2 + fuktighet	30–230 °C	Høy grilleffekt kombinert med damp sørger for skorpedannelse ved oppvarming samtidig fra alle sider. For fylte grønnsaker og fjærkre.
	Sous-vide-matlagning	50–95 °C	Nøyaktig (på graden) damping av vakuumpakket mat i temperaturområdet 50-95 °C. Næringsstoffer og smak bevares optimalt. For kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter. Tilberedningstemperaturen skal ligge bare 1-2 °C over kjernetemperaturmålet. Dette gjør at tilberedningstiden er relativt lang, og at oversteking praktisk talt er umulig. Du kan steke kjøtt og grønnsaker kort etter sous

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

Symboler	Funksjon/varmetype	Temperatur / Innstilling	Bruk
	Lavtemperaturtilberedning	30–90 °C	vide-tilberedning, men fisk bør helst stekes før tilberedning. Sørg alltid for å være ekstra oppmerksom på hygiene knyttet til matvarene ved .
	Heving	30–50 °C	Optimalt klima der deigen hever raskt uten å tørke ut. Til gjærdeig og surdeig.
	Holde varm	50–90 °C	Optimalt klima for å holde mat varm uten at den tørker ut.
	Tine opp	40–60 °C	Optimalt klima for skånsom tining av frysevarer uten at de tørker ut. For steker, fisk, grønnsaker.
	Oppvarming	60–110 °C	Optimalt klima for skånsom oppvarming av mat uten at den tørker ut. Bakt mat blir sprø, som om den er nylaget. Til middagsporsjoner, brød, pizza.
	Dampdusj		Damp slippes inn i ovnsrommet for å øke fuktigheten.
	Dampkondensering		Dampen kondenseres av kaldt vann slik at bare litt damp slipper ut når du åpner døren. Funksjonen kan brukes ved temperaturer opp til 130 °C.
	Legge til grill		Grillen blir skrudd på i noen minutter for å ytterligere brune maten. Funksjonen kan brukes ved temperaturer fra 150 °C.


4.7 Display i strømsparemodus

Apparatet har forskjellige visninger for strømsparemodus. Visningene avhenger av om apparatet gjenkjenner en bruker eller ikke.

Ved visning uten brukergjenkjenning er apparatet slått av og displayet svart. Apparatet kobler til strømsparemodus uten brukergjenkjenning, hvis du ikke foretar noen innstillinger på ca. 20 minutter når apparatet er slått på, eller ca. 20 minutter etter at apparatet har avsluttet en varmeprosess.

Hvis nærhetssensoren gjenkjenner en bruker, hvis du berører betjeningsringen eller trykker i displayet, bytter apparatet til strømsparemodus med brukergjenkjenning.

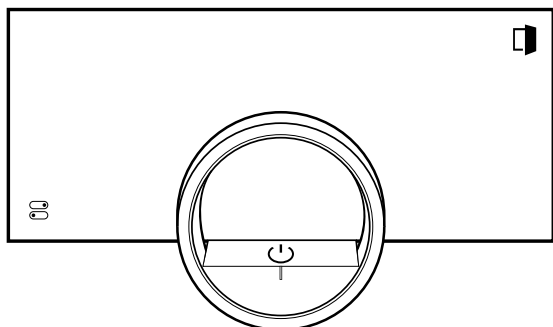
I strømsparemodus med brukergjenkjenning vises døråpningssymbolet og statuslinjen i displayet. I Grunninnstillingene → *Side 30* kan du velge om også GAG-GENAU-logoen skal vises i displayet.

Hvis apparatet er koblet til Home Connect-appen, vises  i displayet.

→ "*Home Connect*", *Side 28*

Avstanden for brukergjenkjenning avhenger av de valgte grunninnstillingene.

I strømsparemodus med brukergjenkjenning er lysstyrken til visningen redusert. Lysstyrken i displayet avhenger av blikkvinkelen.



4.8 Tilleggsinformasjon

Ved behov kan du vise tilleggsinformasjon.

Når du trykker på **ⓘ**, viser displayet ytterligere informasjon om den aktuelle funksjonen.

Hvis du trykker på og holder inne bestemte symboler eller verdier, viser displayet ytterligere informasjon om den aktuelle funksjonen. Ytterligere informasjon er tilgjengelig for alle symbolene som er rundt betjeningsringen, f.eks. informasjon om innstilt varmetype eller aktuell ovnstemperatur.

I grunninnstillingene → *Side 30* kan du aktivere eller deaktivere funksjonen "Info-i".

Apparatet viser av og til automatisk viktig informasjon om sikkerhet og driftsstatus. Disse meldingene slukner automatisk etter et par sekunder eller når du bekrefter meldingen med **✓**.

Ved meldinger om Home Connect viser apparatet også Home Connect statusen.

→ *"Home Connect"*, *Side 28*

4.9 Pop-up-merknader

Pop-up-merknader inneholder forklaringer av aktuelle funksjoner.

I grunninnstillingene → *Side 30* kan du aktivere eller deaktivere funksjonen "Popup-hint".

4.10 Hurtigveiledninger

Apparatet ditt har hurtigveiledninger som hjelper deg med ulike emner.

4.11 Kjølevifte

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

Etter at maten er fjernet, må du holde døren lukket til ovnsrommet er avkjølt. Apparatdøren skal ikke stå halvåpen, siden tilstøtende kjøkkenmøbler kan bli skadet.

Viften fortsetter å gå en liten stund og slår seg så automatisk av.

Ikke dekk til lufteåpningene. Ellers kan apparatet overopphetes.

4.12 Tørking av ovnsrommet

Etter drift med dampfunksjon ved temperaturer mellom 80 og 100 °C fortsetter kjøleviften og viftehjulet på baksiden av ovnsrommet å gå en stund etter at apparatet er slått av, for deretter å slå seg av automatisk.

Den automatiske tørkingen av ovnsrommet starter ikke ved steketemperaturer under 80 °C.

Det kan fortsatt være fuktighet i ovnsrommet etter automatisk tørking. Hurtigtørkefunksjonen tørker ovnsrommet fullstendig. Hvis det er veldig fuktig i ovnsrommet, anbefaler vi at du avbryter den automatiske tørkingen av ovnsrommet og i stedet utfører en hurtigtørking, som tar ca. 15 minutter.

→ *"Avslutte automatisk tørking av ovnsrommet"*, *Side 18*

→ *"Starte Hurtigtørking"*, *Side 40*

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

Hvis den automatiske tørkingen av ovnsrommet ikke starter, eller hvis det fortsatt er for mye fuktighet i ovnsrommet etter tørkingen, starter du hurtigtørkingen

→ *Side 40*.

4.13 Automatisk utkobling

Av hensyn til din sikkerhet er apparatet utstyrt med automatisk utkobling. Apparatet slår av varmeprosessen etter 12 timer hvis du ikke betjener apparatet og ikke stiller inn tilberedningstid i dette tidsrommet. Displayet viser en melding.

Hvis du stiller inn en tilberedningstid, kan du holde apparatet lenger i drift.

Hvis du stiller inn en tilberedningstid, kan du bruke apparatet i maksimalt 72 timer med varmetypen "Sous-vide-matlagning".

Ved programmering med funksjonen langtidstimer → *Side 20*, slås apparatet av etter opptil 74 timer.

4.14 Aktiveringsbeskyttelse

Apparatet registrerer om du rengjør displayet eller ønsker å navigere mellom apparatvisningene. Apparatet sperrer i en kort periode betjening med displayet og betjeningsringen.

Trykk på displayet for å gå tilbake til betjening.

4.15 Nærhetssensor



Apparatet registrerer deg hvis du befinner deg foran apparatet eller beveger deg mot apparatet. Apparatet ignorerer deg om du går forbi.

Hvis du ikke befinner deg i området som kan registreres av det tilkoblede apparatet, reduserer apparatet visningen til det vesentligste.

Merk: Du kan stille inn hvilken avstand apparatet skal registrere deg på i grunninnstillingene. For at nærhetssensoren skal registrere deg optimalt, spesifiserer du monteringshøyden til apparatets øvre kant i grunninnstillingene → *Side 30*.

4.16 Dørlås

Funksjonen "Dørlås" hindrer utilsiktet åpning av apparatdøren. Dette er spesielt nyttig hvis du monterer apparatet under benkeplaten.

I grunninnstillingene → *Side 30* kan du aktivere eller deaktivere funksjonen "Dørlås". Når du aktiverer funksjonen og trykker på , viser displayet en skyver i stedet for symbolet .





→ "Åpne apparatdøren", *Side 16*

4.17 Dampkondensering

Ved dampkondensering tilfører apparatet kaldt vann i ovnsrommet. Dampen kondenserer på ovnsveggene og ovnsrommet avkjøles.

Når du åpner apparatdøren etter dampkondensering, er det bare lite damp igjen som siger ut.

Dampkondensering fungerer bare ved følgende varmetyper og ovnstemperaturer på under 130 °C:

- "Varmluft + 100 % fuktighet" 
- "Varmluft + 80 % fuktighet" 
- "Varmluft + 60 % fuktighet" 
- "Sous-vide-matlagning" 

Etter et automatikkprogram → *Side 23* eller en timerprogrammering (Tilberedningstid → *Side 19*) gjennomfører apparatet automatisk en dampkondensering på slutten av programmet.

5 Funksjoner i Home Connect-appen

Home Connect-appen tilbyr ulike funksjoner og fordeler.

- Overvåk tilberedningen, f.eks. gjenværende tilberedningstid eller aktuell kjernetemperatur.
- Start eller stopp en varmetype eller et program, eller endre innstillingene.
- Utfør viktige oppdateringer av apparatets programvare.

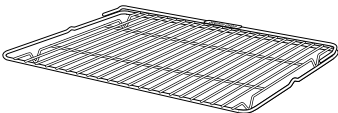
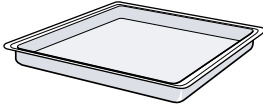
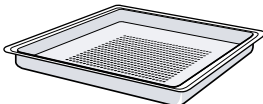

- Finn de optimale innstillingene eller det optimale programmet for oppskriften din med funksjonen Oven Assistant.
- Få en estimering av gjenværende steketid ved bruk av steketermometeret.
- Endre maskinens grunninnstillinger.
- Betjen hovedfunksjonene via talestyring (med Alexa eller Google Home).
- Finn informasjon om apparatet og veiledninger.
- Finn nye oppskrifter.

6 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

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

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør	Bruk
Rist 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Servise ▪ Gratengformer <p>Merk: Bruk risten til dampovn kun i dampovn og ikke i stekeovn eller mikrobølgeovn. Risten kan misfarges ved temperaturer over 250 °C. Risten til dampovn er merket med en påskrift.</p>
Langpanne av rustfritt stål, uten hull 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tilberedning av ris, korn og belgfrukter ▪ Oppsamling av dryppende væske ved damping og tining
Langpanne av rustfritt stål, perforert 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Damping av grønnsaker og fisk ▪ Safting av bær ▪ Tining
Rensekassett 	Rengjøring av ovnsrommet med rengjøringsprogrammet → <i>Side 37</i>

6.1 Annet tilbehør

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

Du finner et omfattende tilbud til apparatet på Internett eller i våre brosjyrer:
www.gaggenau.com

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

Annet tilbehør	Bestillingsnummer
Teleskoputtrekk	BA010301
Steketermometer	BA010050
Langpanne av rustfritt stål, perforert	BA220370
Langpanne av rustfritt stål, uten hull	BA020361
Langpanne, non-stick-belagt, perforert	BA020390
Langpanne, non-stick-belagt, uten hull	BA020381
Glassform	BA046118
Sett med 4 avkalknings-tabletter	17002490
Sett med 4 rengjøringspattroner	CLS10040
Langpanne av rustfritt stål, GN 1/3, uten hull, 40 mm dyp, 1,5 l	GN114130
Langpanne av rustfritt stål, GN 1/3, perforert, 40 mm dyp, 1,5 l	GN124130
Langpanne av rustfritt stål, GN 2/3, uten hull, 40 mm dyp, 3 l	GN114230
Langpanne av rustfritt stål, GN 2/3, perforert, 40 mm dyp, 3 l	GN124230
Stekegryte støpt i aluminium GN2/3, høyde 165 mm, med non-stick-belegg	GN340231
Adapter for stekegryte	GN010330
Manuell døråpningshjelp	10044743

6.2 Sette tilbehør inn i ovnsrommet


Risten og den perforerte langpannen er utstyrt med en låsefunksjon. For at tipsikringen skal fungere må risten

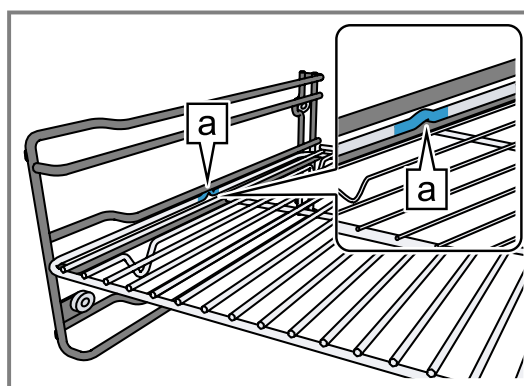
og den perforerte langpannen alltid skyves inn i ovnsrommet rett vei. Låsefunksjonen er ikke tilgjengelig for langpannen uten hull.


OBS

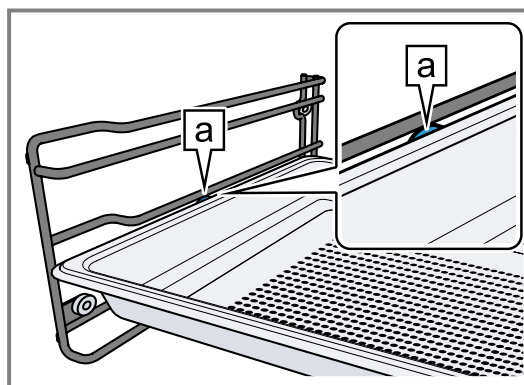
Tilbehøret kan velte.

- ▶ Ikke skyv tilbehøret mellom innsetningslistene. Stekeovnsens rist er ikke egnet for dampovn.
- ▶ Det kan oppstå rust på risten til stekeovnen.
- ▶ Ikke bruk stekeovnsens rist i dampovn.

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



2. Forsikre deg om at sikkerhetsbøylen til risten befinner seg bak og peker oppover.
3. Når du skyver inn den perforerte langpannen, må du passe på at låsetappen  peker oppover.



Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut.

Merk: Løft litt på tilbehøret for å trekke det ut.

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

7 Før første gangs bruk

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

7.1 Første gangs bruk

Utfør innstillingene for første gangs bruk før du tar i bruk apparatet.

Les først informasjonen under Sikkerhet → Side 2.

Apparatet må være montert og koblet til.

Etter strømtilkobling viser apparatet visningen "Oppstart".

Apparatet viser visningen "Oppstart" første gang det slås på etter tilkobling til strøm, hvis den første igangsettningen ikke ble avsluttet eller når apparatet tilbakestilles til fabrikkinnstillingene.

Foreta de følgende innstillingene

- Stille inn språk
- Aktivere Home Connect
- Stille inn temperaturenheten
- Innstilling av vektenhet
- Stille inn tidsformat
- Stille inn klokkeslett

Du kan endre alle innstillingene i ettertid i grunninnstillingene → *Side 30*.

Følg anvisningene i displayet. Displayet veileder deg gjennom de første innstillingene.

Still inn språk og foreta resten av innstillingene

1. Trykk på [↵].
- ✓ Displayet viser innstilt språk.
2. Velg ønsket displayspråk med betjeningsringen.
3. Bekreft med ✓.
4. Trykk på →.
5. Foreta resten av innstillingene.
- ✓ Apparatet starter en skylleprosess.
- ✓ Displayet viser displayvisningen som er valgt som startvisning i grunninnstillingene → *Side 30*.

Rengjøre dørruten

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

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

Rengjøring av tilbehøret

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

Varme opp apparatet

1. Pass på at det ikke er noen emballasjerester i ovnsrommet.
2. Ta tilbehøret ut av apparatet.
3. Varm opp det tomme apparatet med lukket dør for å få bort lukten av ny ovn.
Den optimale innstillingen for oppvarming er 200 °C med varmetypen varmluft + 60 % fuktighet $\frac{4}{100}$ i én time.
4. Rengjør apparatet innvendig.

8 Grunnleggende betjening

8.1 Slå på apparatet

1. Trykk på \odot på betjeningsringen på apparatet eller i Home Connect-appen for å gå ut av Strømsparemodus → *Side 12*.
 - ✓ Displayet viser en temperatur, et symbol for varmetypen og et symbol for timeren.
 - ✓ Apparatet slår på ovnsrombelysningen.
 - ✓ \odot lyser oransje.
2. Still inn ønsket temperatur, varmetype og tilberedningstid.

Tips: I grunninnstillingene → *Side 30* kan du velge hvilke apparatvisninger som vises i displayet når du slår det på og om apparatet slår på ovnsrombelysningen.

Merk: Hvis det ikke foretas innstillinger på en stund etter at apparatet er slått på, vises apparatvisningen som er valgt som startvisningen i Grunninnstillingene → *Side 30* i displayet, og så visningen for strømsparemodus.

8.2 Åpne apparatdøren

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Innsiden av apparatdøren blir svært varm ved drift.

- ▶ Ved drift og etter drift må apparatdøren kun berøres på det spesifiserte område på siden.
- ▶ Åpne alltid apparatdøren helt opp så langt det går.

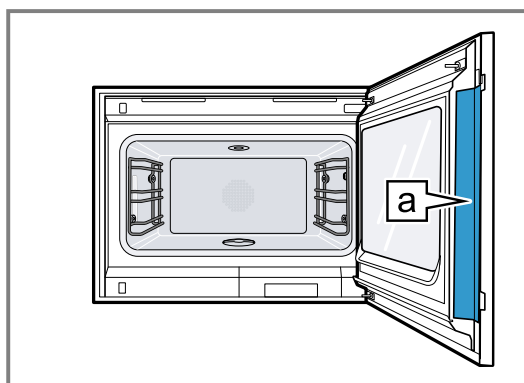
⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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

1. Trykk på \square .
 - ▶ Hvis funksjonen "Dørlås" er aktivert i grunninnstillingene → *Side 30*, dra skyveren til den andre siden.
- ✓ Apparatets dør åpner seg.

2. Berør apparatets dør kun på den overflaten som er beregnet for dette formålet \square og åpne den helt.



Tips: I kontrollsenteret kan du stille inn at apparatets dør skal åpne seg automatisk etter den aktuelle stekesprosessen.

→ "Åpne apparatdøren automatisk etter at tilberedningen er ferdig", *Side 17*

8.3 Endre varmetype

Merk: Du kan endre varmetypen under drift.

1. Trykk på det aktuelle symbolet for varmetypen.
2. Velg ønsket varmetype med betjeningsringen.
3. Trykk på den valgte varmetypen eller <, eller vent i noen sekunder.
 - ✓ I displayet vises den valgte varmetypen og den foreslåtte temperaturen.
 - ✓ Hvis du har brukt varmetypen før, viser displayet sist brukte temperatur.
4. Endre temperaturen ved behov. → *Side 17*
5. Hvis displayet viser et informasjonsvindu, følg anvisningene i informasjonsvinduet.
6. Trykk på ▶ for å starte driften.

8.4 Endre temperatur

Merk: Du kan endre temperaturen under drift.

Forutsetning: Varmetypen er valgt.

→ "Endre varmetype", Side 16

1. Trykk på temperaturen som vises.
2. Velg ønsket temperatur med betjeningsringen.
- ✓ Displayet viser temperaturene som er tilgjengelige for den valgte varmetypen.
3. For å bytte til forrige apparatvisning, trykk på ønsket temperatur eller på <.
 - Hvis du ikke betjener apparatet over en lengre tid, går visningen tilbake til forrige apparatvisning.
- ✓ Displayet viser valgt temperatur.

Merk: Etter at apparatet er tatt i bruk, viser displayet en fremdriftsindikator under den valgte temperaturen hvis den endrede temperaturen er mer en 20 °C høyere enn den foregående temperaturen.

8.5 Vise nåværende ovnstemperatur

- ▶ Trykk lenge på den innstilte temperaturen.
- ✓ Displayet viser den gjeldende ovnstemperaturen.

Merk: I kontinuerlig drift etter oppvarming er små temperatursvingninger normale.

8.6 Legge til grill

Med grillen kan du brune eller gratinere rettene.



Funksjonen "Legge til grill" er tilgjengelig for varmetypen "Varmluft + 100 % fuktighet", "Varmluft + 80 % fuktighet", "Varmluft + 60 % fuktighet", "Varmluft + 30 % fuktighet" og "Varmluft + 0% damp".

Funksjonen "Legge til grill" er først tilgjengelig fra en temperatur på 150 °C.


Koble inn grill



OBS

Temperaturer over 250 °C kan skade steketermometeret.

- ▶ Hvis du skal bruke steketermometeret, må du aldri skyve inn maten i den øverste innsetningshøyden.
1. Velg ønsket varmetype med betjeningsringen, og start tilberedningen.
 - Funksjonen "Legge til grill" er ikke tilgjengelig for alle varmetypene.
 2. Trykk på .
 - ✓  lyser.
 - ✓ Apparatet slår på grillen i ca. 3 minutter.

Deaktivere grill




Forutsetning:  lyser oransje.

- ▶ Trykk på .
- ✓  lyser hvitt.
- ✓ Grillen er deaktivert.

8.7 Dampdusj

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

Funksjonen "Dampdusj" er kun tilgjengelig for følgende varmetyper:

- "Varmluft + 30 % fuktighet" 
- "Varmluft + 0% damp" 
- "Grill + sirkulasjonsluft" 

Tips: For å oppnå optimale resultater bør du aktivere funksjonen i starten av tilberedningsprosessen.

Starte dampdusj

- ▶ Trykk på .
- ✓  lyser.
- ✓ Etter kort tid tilfører apparatet damp i ovnsrommet.
- ✓ Apparatet avslutter fuktingen automatisk etter ca. 5 minutter.


Avbryte dampdusjen

- ▶ Trykk på .

8.8 Starte dampkondensering

Dampkondensering fungerer bare med varmetypen "Varmluft + 100 % fuktighet", "Varmluft + 80 % fuktighet", "Varmluft + 60 % fuktighet" eller "Sous-vide-matlagning".

Forutsetning: Ovnstemperaturen ligger under 130 °C.

- ▶ Trykk på .
- Dampkondenseringen varer i ca. 25 sekunder.
- Varmen er slått av mens dampkondenseringen pågår.

8.9 Avbryte dampkondensering

- ▶ Trykk på .

8.10 Åpne apparatdøren automatisk etter at tilberedningen er ferdig




Funksjonen "Automatisk døråpning ved avsluttet tilberedning" er kun tilgjengelig for den aktuelle tilberedningen.

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.




- ▶ Barn under 8 år må holdes på avstand.
- ▶ Sørg for at ingen barn befinner seg i nærheten når apparatets dør åpner seg automatisk.

Merk: Bruk bare funksjonen "Automatisk døråpning ved avsluttet tilberedning" hvis det er nødvendig for å unngå at maten steker for lenge eller brenner seg fast. Hvis det er mulig, bør du åpne døren helt etter at steke-tiden er over, slik at mindre fuktighet kondenserer på møbelfrontene.



1. Trykk på .
2. Trykk på .
- ✓ Displayet viser .
- ✓ Apparatet åpner døren automatisk etter den gjeldene stekeprosessen med innstilt tilberedningstid eller innstilt kjernetemperatur.

Merk: Apparatets dør åpnes også ved aktivert barnesikring → Side 22 eller aktivert dørsikring → Side 14.

8.11 Deaktivere automatisk åpning av apparatets dør

1. Trykk på .
 2. Trykk på .
- ✓ Displayet viser .
 - ✓ Den automatiske åpningen av apparatets dør etter stekeprosessen er deaktivert.



8.12 Avbryte og fortsette driften

1. Du setter apparatet på pause ved å trykke på .
2. Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på .

8.13 Avslutte automatisk tørking av ovnsrommet

Merk: Hvis du åpner ovnsdøren, avbryter apparatet den automatiske ovnsromtørkingen.



Forutsetning: I kontrollsenteret vises  i displayet.

1. Trykk på .
 2. Trykk på .
- ✓ Apparatet avslutter den automatiske ovnsromtørkingen.



Tips: Under "Moduser og service" kan du til enhver tid starte funksjonen "Hurtigtørking".

→ "Starte Hurtigtørking", Side 40

8.14 Åpne og lukke kontrollsenteret

1. For å åpne kontrollsenteret, trykk på .
- ✓ Apparatet viser en beskrivelse av de aktive funksjonene.
2. For å aktivere eller deaktivere en funksjon, trykk på symbolet til funksjonen.
 3. For å lukke kontrollsenteret, trykk på .
- ✓ En pop-up-merknad → Side 13 informerer deg når en funksjon blir aktivert.

8.15 Slå ovnsrombelysningen på eller av

1. Trykk på .
2. Trykk på .

8.16 Etter hver bruk

Tørk ovnsrommet slik at det ikke er fuktighet i apparatet, og at det ikke oppstår lukt.

ADVARSEL – Fare for skålding!


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

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

Tørke ovnsrommet


1. Fjern matrester eller smuss i ovnsrommet rett etter at apparatet er avkjølt. Innbrente matrester eller smuss er betydelig vanskeligere å fjerne senere.
2. Tørk godt over det avkjølte ovnsrommet med en myk klut.
3. Tørk av kondensvann på møblene eller håndtakene ved behov.
4. Ved behov kan du også tørke ovnsrommet raskt med funksjonen .
→ "Hurtigtørking", Side 40

8.17 Slå av apparatet


- ▶ Trykk på  på betjeningsringen. Avhengig av varmetypen kan det eventuelt høres en automatisk skylling.
- ✓ Apparatet bytter til strømsparemodus.

8.18 Slå på apparatet etter automatisk utkobling


Forutsetning: Etter lengre bruk har automatisk utkobling → Side 13 slått av apparatet.

- ▶ Trykk på  på betjeningsringen.

8.19 Vise informasjon

- ▶ Trykk på .
- ✓ Apparatet viser informasjon om den valgte funksjonen.
→ "Tilleggsinformasjon", Side 13

8.20 Vis informasjon om apparatet

1. Sveip fra venstre til høyre frem til displayet viser "Moduser og service".
- ✓ Displayet viser de tilgjengelige funksjonene i en listemeny.
2. Velg funksjonen "Apparatinformasjon" med betjeningsringen.
 3. Trykk på "Apparatinformasjon".
- ✓ Displayet viser apparatinformasjon, f.eks. produktnummeret og serienummeret.
4. Trykk på  for å gå ut av visningen.


8.21 Bruk hurtigveiledning


1. Velg apparatvisningen "Moduser og service".
→ "Apparatvisninger", Side 9
2. Velg "hurtigveiledning" og slipp betjeningsringen.
3. Velg og vis ønsket hurtigveiledning.

9 Tidsurfunksjoner

Apparatet har diverse tidsurfunksjoner som du kan styre tilberedningen med.

9.1 Oversikt over tidsurfunksjonene


Du velger de forskjellige tidsurfunksjonene med .

Tidsurfunksjon	Bruk
	Tilberedningstid
→	Tilberedningstid slutt

Innstillingen av en tilberedningstid eller en sluttid er kun mulig i kombinasjon med en varmetype.

Funksjonene "Steketid" og "Steketermometer" er ikke tilgjengelige samtidig.

9.2 Hente opp tidsurmeny

- ▶ Trykk på .
- ✓ I displayet vises h og min for timer og minutter.
- ✓ Displayet viser en forstørret visning av minuttene i posisjonen "klokken tolv".

9.3 Gå ut av tidsurmenyen

- ▶ Trykk på < eller på den valgte tilberedningstiden for å bytte til forrige apparatvisning.
- ✓ Tidsurmenyen er lukket.

9.4 Tilberedningstid

Når du stiller inn tilberedningstiden for matretten, slås apparatet automatisk av etter den innstilte tiden. Den maksimale tilberedningstiden er avhengig av innstilt varmetype.


For de fleste varmetypene kan du stille inn en tilberedningstid på mellom 1 minutt til 24 timer.

Ved varmetypene "Sous-vide-matlagning" og "Tørking" er den maksimale tilberedningstiden 72 timer.

Du kan endre varmetype og temperatur mens tilberedningstiden telles ned.

Stille inn tilberedningstid

Forutsetning: Kjernetemperatur er ikke stilt inn. Du kan ikke bruke funksjonene "Steketid" og "Steketermometer" samtidig.

1. Sett retten inn i ovnsrommet.
 2. Trykk på .
 - ✓ Displayet viser h : min for timer og minutter.
 3. Trykk på ønsket verdi og endre verdien med betjeningsringen.
 - ▶ Vri langsomt på betjeningsringen for å endre verdien i små trinn.
 - ▶ Vri raskt på betjeningsringen for å endre verdien i større trinn.
- Maks. mulig tilberedningstid avhenger av varmetypen.
- ✓ Apparatet beregner automatisk klokkeslettet for når retten er ferdig.
4. Trykk på < eller på den valgte tilberedningstiden for å bytte til forrige apparatvisning.

Hvis du ikke betjener apparatet i en lengre periode, lagrer apparatet innstillingene og visningen bytter tilbake til forrige apparatvisning.
 - ✓ Hvis apparatet er i bruk, viser displayet temperaturen, driftstypen og den gjenværende tilberedningstiden.
 - ✓ 3 minutter før tilberedningstiden er ferdig, vises resterende tilberedningstid forstørret i displayet.
 - ✓ Etter at tilberedningstiden er ferdig, vises 00:00 i displayet og det lyder en signaltone.
5. Drei betjeningsringen eller åpne apparatdøren.

Apparatdøren åpner seg automatisk dersom du har aktivert denne funksjonen.


→ "Åpne apparatdøren automatisk etter at tilberedningen er ferdig", Side 17
 - ✓ Lydsignalet opphører.

Merk: Hvis du ikke betjener apparatet mer etter lyd-signalet, viser displayet funksjonen "Tidsur for hviletid" med symbolet +. I displayet vises tiden som har gått si-

den tilberedningstiden var slutt. Etter ca. 20 minutter uten betjening, går apparatet over i strømsparemodus.

Endre tilberedningstiden


Forutsetning: Du har stilt inn en varmetype og en temperatur.

1. Trykk på .
 - ✓ Displayet viser h : min for timer og minutter.
 2. Trykk på ønsket verdi og slett verdien med C eller endre den med betjeningsringen.
 - ▶ Vri langsomt på betjeningsringen for å endre verdien i små trinn.
 - ▶ Vri raskt på betjeningsringen for å endre verdien i større trinn.
- Maks. mulig tilberedningstid avhenger av varmetypen.
- ✓ Apparatet beregner automatisk klokkeslettet for når retten er ferdig.
3. Trykk på < eller på den valgte tilberedningstiden for å bytte til forrige apparatvisning.

Hvis du ikke betjener apparatet over en lengre tid, går visningen tilbake til forrige apparatvisning.
 - ✓ Displayet viser temperaturen, varmetypen, den gjenværende tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen.

Slette tilberedningstiden

Tips: Dobbeltklikk på tilberedningstiden i apparatvisningen "Manuell" for å slette tilberedningstiden uten å bytte til tidsurinnstillingene.

1. Trykk på .
- ✓ Displayet viser h : min for timer og minutter.
2. Trykk på ønsket verdi eller slett verdien med C.
- ✓ Displayet viser –:–.
3. Trykk på < eller på den valgte tilberedningstiden for å bytte til forrige apparatvisning.

Hvis du ikke betjener apparatet over en lengre tid, går visningen tilbake til forrige apparatvisning.
- ✓ Det vises ingen tilberedningstid i displayet.

9.5 Tilberedningstid slutt

Så snart du har stilt inn en tilberedningstid, viser displayet tilberedningstidens slutt. Du kan forskyve tilberedningstidens slutt med maksimalt 12 timer.

Hvis du for eksempel stiller inn en tilberedningstid på 90 minutter kl. 10, kan du forskyve tilberedningstidens slutt til senest kl. 23:30.

Maksimal tilberedningstid er for de fleste varmetyper er 24 timer.


Ved varmetypene "Sous-vide-matlagning" og "Tørking" er den maksimale tilberedningstiden 72 timer.

For varmetypen "Sous-vide-matlagning" er det av hygieniske grunner ikke mulig å forskyve sluttidspunktet for tilberedningen.

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

Forskyve sluttidspunkt for tilberedning

Forutsetning: Kjernetemperatur er ikke stilt inn. Du kan ikke bruke funksjonene "Steketid" og "Steketermometer" samtidig.

1. Sett retten inn i ovnsrommet.
2. Trykk på .
- ✓ Displayet viser h : min for timer og minutter.

3. Still inn tilberedningstiden. → *Side 19*
- ✓ Apparatet beregner automatisk klokkeslettet for når retten er ferdig.
4. Trykk på < eller på den valgte tilberedningstiden for å bytte til forrige apparatvisning.
Hvis du ikke betjener apparatet over en lengre tid, går visningen tilbake til forrige apparatvisning.
5. Trykk på tilberedningstidens slutt.
6. Still inn ønsket sluttidspunkt for tilberedning med betjeningsringen.
7. Trykk på ▶.
- ✓ Apparatet går i standby-modus.
- ✓ Displayet viser temperaturen, varmetypen og tilberedningstidens slutt.
- ✓ Hvis tilberedningstiden ligger én eller flere dager frem i tid, vises "+1d" i displayet.
- ✓ Apparatet starter på det beregnede tidspunktet og slår seg av automatisk når tilberedningstiden er utløpt.
- ✓ Etter at tilberedningstiden er ferdig, vises 00:00 i displayet og det lyder en signaltone.
8. Drei betjeningsringen eller åpne apparatdøren.
Apparatdøren åpner seg automatisk dersom du har aktivert denne funksjonen.
→ *"Åpne apparatdøren automatisk etter at tilberedningen er ferdig", Side 17*
- ✓ Lydsignalet opphører.

Merk: Hvis du ikke betjener apparatet mer etter lyd-signalet, viser displayet funksjonen "Tidsur for hviletid" med symbolet +. I displayet vises tiden som har gått siden tilberedningstiden var slutt. Etter ca. 20 minutter uten betjening, går apparatet over i strømsparemodus.

Forskyving av tilberedningstidens slutt

Merk: Dobbelklikk på tilberedningstidens slutt i apparatvisningen "Manuell" for å tilbakestille forskyvingen av tilberedningstidens slutt uten å bytte til timerinnstillingene.

Forutsetning: Du har stilt inn sluttidspunktet for tilberedningstiden manuelt med betjeningsringen.

1. Trykk på →.
2. For å tilbakestille forskyvingen av tilberedningstidens slutt, trykk på ↶.
- ✓ Apparatet beregner sluttidspunktet for tilberedningstiden ved hjelp av tilberedningsvarigheten.
- ✓ Displayet viser tilberedningstidens slutt.
3. Trykk på < eller på tilberedningstidens slutt for å bytte til forrige apparatvisning.
Hvis du ikke betjener apparatet over en lengre tid, går visningen tilbake til forrige apparatvisning.

9.6 Opptellingstimer for matlaging

Hvis du ikke stiller inn tilberedningstid, viser displayet tiden som har gått siden starten av prosessen. I grunninnstillingene kan du slå av og på funksjonen "Opptellingstimer for matlaging".

Tilbakestille "Opptellingstimer for matlaging"

1. Hold ○ inne.
2. Trykk på ↶.
- ✓ Funksjonen "Opptellingstimer for matlaging" er tilbakestilt.

10 Langtidstimer

Med denne funksjonen kan du steke og holde matretter varme i opptil 74 timer uten å slå av eller på apparatet. Du kan velge varmetype "Varmluft", temperatur og ønsket varighet.

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

Med funksjonen "Langtidstimer" kan du programmere 9 forskjellige varmesykluser med en varighet på inntil 74 timer. Still inn start- og sluttid. I displayet vises innstillingene du har valgt.

Du kan fastsette om ovnsromsbelysningen skal være slått på eller av under valgt tilberedning.

På slutten av valgt varighet deaktiverer apparatet funksjonen automatisk. Ved behov kan funksjonen "Langtidstimer" når som helst deaktiveres med av-/på-knappen ○. Hvis funksjonen "Langtidstimer" er aktiv, endres ikke displayvisningen når du nærmer deg apparatet.

Hvis funksjonen "Langtidstimer" er aktiv, kan du ikke betjene apparatet med displayet og betjeningsringen, og du kan kun åpne døren manuelt med den manuelle døråpningshjelpen. Monter den manuelle døråpningshjelpen før du starter funksjonen "Langtidstimer".

Hvis funksjonen "Langtidstimer" er aktiv, er funksjonen "Automatisk døråpning ved tilberedningens slutt" ikke tilgjengelig.

Når funksjonen "Langtidstimer" er aktiv og du åpner apparatdøren, avslutter apparatet oppvarmingsprosessen etter et tilfeldig valgt tidsrom på ca. 20 til 30 sekunder.

Når du lukker apparatdøren igjen, starter apparatet oppvarmingsprosessen etter et tilfeldig valgt tidsrom på ca. 20 til 30 sekunder. Åpne apparatdøren kun mellom to oppvarmingssykluser for å unngå avbrudd i oppvarmingsprosessen.

10.1 Åpne funksjonen "Langtidstimer"

Forutsetning: Funksjonen "Langtidstimer" er satt til "På" i grunninnstillingene → *Side 30*.

1. Sveip gjentatte ganger fra venstre mot høyre inntil "Moduser og service" vises i displayet.
2. Velg funksjonen "Langtidstimer" med betjeningsringen.
3. Sett bryteren som står til høyre ved siden av listeoppføringen "Langtidstimer" til "På".
- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.

10.2 Velge tidsrom for funksjonen "Langtidstimer"

Forutsetning: Funksjonen "Langtidstimer" er satt til "På" i grunninnstillingene → *Side 30*.

1. Trykk på starttidspunktet.
2. Endre starttidspunktet med betjeningsringen.
3. Trykk på <.
- ✓ Apparatet beregner automatisk klokkeslettet for sluttidspunktet.
- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.

4. Trykk på sluttidspunktet.
5. Endre sluttidspunktet med betjeningsringen.
- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.
6. Bekreft med ✓.
- ✓ Displayet viser Ⓞ.

Merk: Hvis du har stilt inn en forsinket starttid for funksjonen "Langtidstimer", kan du bare starte tilberedningsprosesser med en programmert sluttid.

Følgende funksjoner er ikke tilgjengelige:

- Rengjøringsprogrammer
- Noen tilberedningsprogrammer
- Tilberedningsprosesser med en innstilt kjernetemperatur
- Tilberedningsprosesser uten tid for tilberedningsslutt

10.3 Velge innstillinger for ovnsrombelysningen mens funksjonen "Langtidstimer" er aktiv

Forutsetning: Et starttidspunkt og et sluttidspunkt er valgt.

→ "Velge tidsrom for funksjonen Langtidstimer", Side 20

1. Trykk på →.
 2. For å slå på ovnsrombelysningen på det laveste lysnivået så lenge funksjonen "Langtidstimer" er aktiv, setter du bryteren for ovnsrombelysning på "På".
 3. For å slå av ovnsrombelysningen så lenge funksjonen "Langtidstimer" er aktiv, setter du bryteren for ovnsrombelysning på "Av".
 - ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.
 4. For å programmere den første varmesyklusen, trykker du på +.
- "Stille inn varmesykluser", Side 21

10.4 Stille inn varmesykluser

1. Trykk på Ⓞ.
- ✓ Displayet viser de valgte innstillingene for funksjonen "Langtidstimer".
2. Trykk på "Oppsummering".
3. Trykk på ←.
4. Trykk på +.
5. Du stiller inn temperatur ved å trykke på temperaturen.
 - ▶ Velg ønsket temperatur med betjeningsringen og trykk på <.
6. Hvis du vil endre starttidspunktet, trykker du på starttidspunktet.
 - ▶ Velg starttidspunktet med betjeningsringen og trykk på <.
7. Du kan endre sluttidspunktet ved å trykke på sluttidspunktet.
 - ▶ Velg sluttidspunktet med betjeningsringen og trykk på <.
- ✓ Displayet viser innstillingene for første varmesyklus.
8. Bekreft med ✓.
9. Hvis du har behov for å programmere en ytterligere varmesyklus, trykker du på +.
 - ▶ Programmer innstillingene for den ytterligere varmesyklusen.

Du kan programmere inntil 9 varmesykluser.
- ✓ Displayet viser innstillingene for de programmerte varmesyklusene.
- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet for funksjonen "Langtidstimer".

10. Berør betjeningsringen.

- ✓ Displayet viser innstillingene for de programmerte varmesyklusene.
- 11. Naviger gjennom listemenyen med de programmerte varmesyklusene med betjeningsringen.

10.5 Endre tidsrom for funksjonen "Langtidstimer"

1. Trykk på Ⓞ.
- ✓ Displayet viser de valgte innstillingene for funksjonen "Langtidstimer".
2. Trykk på "Oppsummering".
3. Trykk på ←.
4. Trykk på →.
- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.
5. Trykk på starttidspunktet og endre starttidspunktet med betjeningsringen.

10.6 Endre innstillingene for ovnsrombelysning

1. Trykk på Ⓞ.
- ✓ Displayet viser de valgte innstillingene for funksjonen "Langtidstimer".
2. Trykk på "Oppsummering".
3. Trykk på ←.
4. For å slå på ovnsrombelysningen på det laveste lysnivået så lenge funksjonen "Langtidstimer" er aktiv, setter du bryteren for ovnsrombelysning på "På".
5. For å slå av ovnsrombelysningen så lenge funksjonen "Langtidstimer" er aktiv, setter du bryteren for ovnsrombelysning på "Av".

10.7 Endre varmesyklus

1. Trykk på Ⓞ.
- ✓ Displayet viser de valgte innstillingene for funksjonen "Langtidstimer".
2. Trykk på "Oppsummering".
3. Trykk på ←.
4. Naviger gjennom listemenyen for de programmerte varmesyklusene med betjeningsringen og trykk på ønsket varmesyklus.
5. For å endre innstillingene for varmesyklusen trykker du på tilsvarende innstillinger.
6. Trykk på < for å lagre den endrede innstillingen.

10.8 Slett varmesyklus

1. Trykk på Ⓞ.
- ✓ Displayet viser de valgte innstillingene for funksjonen "Langtidstimer".
2. Trykk på "Oppsummering".
3. Trykk på ←.
4. Naviger gjennom listemenyen for de programmerte varmesyklusene med betjeningsringen og velg ønsket varmesyklus.
5. Trykk på Ⓞ.

10.9 Starte funksjon "Langtidstimer"


Tips: Monter den manuelle døråpningshjelpen før du aktiverer funksjonen "Langtidstimer".

- ▶ Start med ▶.
- ✓ Funksjonen "Langtidstimer" starter.
- ✓ Når funksjonen "Langtidstimer" er utløpt, slår apparatet seg av.

10.10 Slå av funksjonen "Langtidstimer"

1. Sveip gjentatte ganger fra venstre mot høyre inntil "Moduser og service" vises i displayet.

2. Velg funksjonen "Langtidstimer" med betjeningsringen.
3. Sett bryteren som står til høyre ved siden av listeoppføringen "Langtidstimer" til "Av".

Merk: Du kan også trykke på  på betjeningsringen for å slå av funksjonen "Langtidstimer".

11 Barnesikring




Aktiver funksjonen "Barnesikring" slik at ikke barn utilsikket kan slå på apparatet eller endre innstillinger på det. Når barnesikringen er aktivert, kan det ikke betjenes via displayet eller betjeningsringen.

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


Du kan også aktivere barnesikringen under drift.

11.1 Aktivere barnesikringen

Forutsetning: Alternativet "På" er valgt for funksjonen "Vise barnesikring" i grunninnstillingene → *Side 30*.

1. Trykk på .
2. Trykk på .
- ✓ Displayet viser .
- ✓ Funksjonen "Barnesikring" er aktivert.

11.2 Deaktivere barnesikringen

1. Trykk  i ca. 2 sekunder.
- ✓ Funksjonen "Barnesikring" er deaktivert.
2. Still inn apparatet på vanlig måte.

12 Favoritter

I apparatvisningen "Favoritter" kan du lagre foretrukne automatikkprogrammer, innstillingsanbefalinger eller kombinasjoner av varmetype, temperatur, kjernetemperatur eller tilberedningstid. Apparatet tar i bruk innstillingene for temperatur, tilberedningstid, vekt eller bruingsgrad som er valgt for favorittene.

Du kan gi individuelle navn til favorittene.


De lagrede innstillingene til favorittene eller rekkefølgen til favorittene kan du endre i Home Connect-appen.

Etter start av favorittene, kan du endre innstillingene.




→ *"Endre favoritt", Side 22*

12.1 Opprette første favoritt

Merknader

- Du kan lagre en rett som favoritt i begynnelsen eller slutten av et automatikkprogram eller innstillingsanbefaling.
- I apparatvisningen "Manuell betjening" kan du lagre en favoritt. Når du har valgt innstillingene for temperatur, varmetype og tilberedningstid, viser displayet .

Forutsetning: Innstillingene for favoritten er valgt, eller en varmeprosess er avsluttet.

1. Trykk på .
- ✓ Displayet viser apparatvisningen "Favoritter".
2. Trykk på .
3. Skriv inn et navn med tastaturet.
4. Trykk på .

12.2 Velg favoritt



1. Sveip fra høyre til venstre frem til displayet viser "Favoritter".
→ *"Apparatvisninger", Side 9*

2. Velg ønsket favoritt med betjeningsringen.
3. Trykk på favoritten.

12.3 Gi nytt navn til favoritt

Forutsetning: Favoritten er valgt.

→ *"Velg favoritt", Side 22*

1. Trykk på .
2. Angi navnet til favoritten.
3. Bekreft med .

12.4 Start favoritt

Forutsetning: Favoritten er valgt.

→ *"Velg favoritt", Side 22*

- ▶ Start med ▶.

12.5 Endre favoritt

Om innstillinger er tilgjengelige, avhenger av den valgte favoritten.

Forutsetninger

- Favoritten er valgt.
→ *"Velg favoritt", Side 22*
 - Favoritten er stoppet.
1. Endre de valgte innstillingene, f.eks. temperaturen, varmetypen eller tilberedningstiden.
Funksjonen "Legge til grill" er ikke tilgjengelig.
Funksjonen "Dampkondensering" er ikke tilgjengelig.
Funksjonen "Automatisk døråpning når prosessen er ferdig" er tilgjengelig.
Når du har lagret et automatikkprogram som favoritt, kan du kun endre noen av innstillingene, f.eks. vekt,

ønsket bruningsgrad, tykkelse på matretten eller hvor mye retten skal stekes.

Når du har lagret en innstillingsanbefaling som favoritt, kan du endre innstillingene på apparatet når du har startet favoritten. Du kan kun lagre de endrede innstillingene i Home Connect-appen. Med en gang favoritten stanses eller avsluttes, spør Home Connect-appen om du vil lagre innstillingene i favoritten.


2. Trykk på ✓.
 3. Start med ▶.
- ✓ Driften starter med de endrede innstillingene.

Merk: Apparatet lagrer ikke de endrede innstillingene i valgt Favoritt. Hvis du velger Favoritten på nytt, er innstillingene slik de var ved oppretting av Favoritten. Med Home Connect-appen kan du endre innstillingene til favorittene.

12.6 Slette favoritt

Forutsetning: Favoritten er valgt.

→ "Velg favoritt", Side 22

1. Trykk på .
2. Bekreft med ✓.

13 Programmer

I apparatvisningen "Programmer" befinner det seg automatikkprogrammer og innstillingsanbefalinger.

13.1 Automatiske programmer

Med funksjonen "Automatikkprogrammer" kan du tilberede de forskjelligste retter. Apparatet velger selv den optimale innstillingen.

Med automatikkprogrammene finner apparatet de optimale innstillingene etter at du for eksempel har angitt vekt og ønsket tilberedningsresultat. Automatikkprogrammene er markert med en hake i oversiktslisten. Avhengig av varmetype begynner tilberedningstiden først når apparatet er forvarmet. Du finner informasjon om tilbehør eller innsetningshøyder i tipset for det aktuelle programmet.

Merk: I grunninnstillingene → Side 30 kan du filtrere automatikkprogrammer, f.eks. med de følgende filtrene "Vegetar" eller "Ikke fjærkre og kjøtt".

Informasjon om innstilling av automatikkprogrammene

Ta hensyn til informasjonen om innstilling av automatikkprogrammene.

- Stekerresultatet avhenger av kvaliteten på matvarene samt kokekarstørrelsen og -typen. For et optimalt tilberedningsresultat må du kun bruke ferske matvarer og kjøtt med kjøleskapstemperatur. Dypfrysede retter skal kun brukes rett fra fryseren.
- Rettene er sortert i kategorier. I hver kategori finner du en eller flere retter. Displayet viser den sist valgte maten.
- Ved enkelte retter krever apparatet at du f.eks. oppgir vekt, ønsket bruningsgrad, rettens tykkelse eller hvor mye retten skal stekes.
- Ved enkelte retter må du forvarme ovnsrommet i tom tilstand for å få et optimalt stekerresultat. Ikke sett retten inn i ovnen før forvarmingen er avsluttet og det vises en melding i displayet.
- Neste gang viser apparatet de valgte innstillingene som forslag.
- Ved enkelte programmer trenger du steketermometeret. Bruk steketermometeret → Side 25 for disse programmene.
- For å oppnå gode resultater må ovnsrommet ikke være for varmt for den valgte retten. Hvis ovnsrommet er for varmt, viser displayet en melding om dette. La apparatet avkjøles, og start på nytt.


Velg automatikkprogram

1. Sveip fra høyre til venstre frem til displayet viser "Programmer".
- ✓ Displayet viser det første programmet i kategorien "Grønnsaker" eller det sist innstilte programmet.
- ✓ Displayet viser de forhåndsinnstilte verdiene for programmet eller de siste innstilte verdiene.
- ✓ Displayet viser et tips og symboler for kategorien, favoritter → Side 22 og for å starte programmet.
2. Velg ønsket rett med betjeningsringen og trykk på ønsket rett.
- ✓ Displayet viser navnet til den valgte retten og de tilhørende verdiene.

Endre kategori

1. Trykk på symbolet til kategorien.
- ✓ Displayet viser de tilgjengelige kategoriene i ringmenyen.
2. Velg den ønskede kategorien med betjeningsringen.
3. Trykk på < eller trykk på kategorien for å bekrefte valget.
- ✓ Displayet viser den første retten til den valgte kategorien og de tilhørende verdiene.

Endre program

1. Trykk på navnet på en rett eller bruk betjeningsringen til å navigere gjennom listen over retter.
2. Trykk på ønsket rett.
- ✓ Displayet viser navnet på den valgte retten og de tilhørende innstillingene.
3. Trykk på innstillingen.
4. Endre innstillingen med betjeningsringen og trykk på ønsket innstilling.
Ikke alle innstillingene kan endres.
Du kan ikke endre varmetypen.
5. Trykk på <.
- ✓ Displayet viser navnet på den valgte retten og de tilhørende innstillingene.
6. Trykk på .
- ✓ Displayet viser informasjon om tilbehør og tilberedning.
7. Følg anvisningene i displayet.

Starte automatikkprogram

- ▶ Trykk på ▶.
- ✓ Når tilberedningstiden er over, høres et lydsignal.
- ✓ Apparatet slutter å varme.
- ✓ Apparatet utfører en dampstokking.

Merk: Hvis du åpner apparatdøren under et automatikkprogram, vil det påvirke tilberedningsresultatet. Ikke åpne apparatdøren, eventuelt bare kort. Apparatet avbryter automatikkprogrammet og går videre etter at du har lukket apparatdøren.

Forleng tilberedningsprosessen

Hvis du fremdeles ikke er fornøyd med tilberedningsresultatet, kan du forleng tilberedningstiden.

1. Trykk på 00.00.
2. Velg ønsket tilberedningstid.
3. Bekreft med ✓.

Merk: Når du trykker ⏸, i løpet av tilberedningstiden, utfører apparatet dampkondensering og avslutter tilberedningsprosessen.

Avbryte automatikkprogram

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

- ▶ Trykk på ■.
- ✓ Apparatet avslutter automatikkprogrammet.

Lagre program som favoritt

Du kan lagre et program som favoritt ved begynnelsen eller slutten til et automatikkprogram.

1. Trykk på □.
- ✓ Displayet viser apparatvisningen "Favoritter".
2. Trykk på ↵.
3. Skriv inn et navn med tastaturet.
4. Trykk på ✓.
Innstillingene til en lagret favoritt kan du kun endre via Home Connect-appen.

13.2 Innstillingsforslag

I innstillingsanbefalingene fastsetter apparatet den optimale varmetypen.

Innstillingsanbefalingene er ikke huket av i oversiktslisten.

Hvis det er angitt en vekt i tipset, refererer den anbefalte temperaturen og tilberedningstiden til denne vektangivelsen. Du kan tilpasse temperatur og tilberedningstid innenfor de tilgjengelige områdene.

Avhengig av varmetype begynner tilberedningstiden først når apparatet er forvarmet. Du finner informasjon om tilbehør eller innsetningshøyder i tipset for det aktuelle programmet.

Merknader til innstillingsanbefalingene

Vær oppmerksom på merknadene til innstillingsanbefalingene.

- Stekerresultatet avhenger av kvaliteten på matvarene samt kokekarstørrelsen og -typen. For et optimalt tilberedningsresultat må du kun bruke ferske matvarer og kjøtt med kjøleskapstemperatur. Dypfryste retter skal kun brukes rett fra fryseren.
- Rettene er sortert i kategorier. I hver kategori finner du en eller flere retter. Displayet viser den sist valgte maten.
- Ved innstillingsanbefalinger angir apparatet varmetypen.
- Du kan endre temperatur og tilberedningstid innen forhåndsdefinerte områder.

- Ved enkelte retter må du forvarme ovnsrommet i tom tilstand for å få et optimalt stekerresultat. Ikke sett retten inn i ovnen før forvarmingen er avsluttet og det vises en melding i displayet.
- Neste gang viser apparatet de valgte innstillingene som forslag.
- For å oppnå gode resultater må ovnsrommet ikke være for varmt for den valgte retten. Hvis ovnsrommet er for varmt, viser displayet en melding om dette. La apparatet avkjøles, og start på nytt.

Velge innstillingsanbefaling

1. Sveip fra høyre til venstre frem til displayet viser "Programmer".
 - ✓ Displayet viser det første programmet i kategorien "Grønnsaker" eller det sist innstilte programmet.
 - ✓ Displayet viser de forhåndsinnstilte verdiene for programmet eller de siste innstilte verdiene.
 - ✓ Displayet viser et tips og symboler for kategorien, favoritter → Side 22 og for å starte programmet.
2. Velg ønsket rett med betjeningsringen og trykk på ønsket rett.
 - ✓ Displayet viser navnet til den valgte retten og de tilhørende verdiene.

Endre kategori

1. Trykk på symbolet til kategorien.
 - ✓ Displayet viser de tilgjengelige kategoriene i ringmenyen.
2. Velg den ønskede kategorien med betjeningsringen.
3. Trykk på < eller trykk på kategorien for å bekrefte valget.
 - ✓ Displayet viser den første retten til den valgte kategorien og de tilhørende verdiene.

Endre program

1. Trykk på navnet på en rett eller bruk betjeningsringen til å navigere gjennom listen over retter.
2. Trykk på ønsket rett.
 - ✓ Displayet viser navnet på den valgte retten og de tilhørende innstillingene.
3. Trykk på innstillingen.
4. Endre innstillingen med betjeningsringen og trykk på ønsket innstilling.
 - Ikke alle innstillingene kan endres.
 - Du kan ikke endre varmetypen.
5. Trykk på <.
 - ✓ Displayet viser navnet på den valgte retten og de tilhørende innstillingene.
6. Trykk på □.
 - ✓ Displayet viser informasjon om tilbehør og tilberedning.
7. Følg anvisningene i displayet.

Starte innstillingsanbefaling

- ▶ Trykk på ▶.
- ✓ Når tilberedningstiden er over, høres et lydsignal.
- ✓ Apparatet slutter å varme.
- ✓ Apparatet utfører en dampstokking.

Merk: Hvis du åpner apparatdøren når en innstillingsanbefaling er i gang, vil det påvirke tilberedningsresultatet. Ikke åpne ovnsdøren, eventuelt bare kort. Apparatet avbryter innstillingsanbefalingen og gjenopptar den etter at du har lukket apparatdøren.

Forleng tilberedningsprosessen

Hvis du fremdeles ikke er fornøyd med tilberedningsresultatet, kan du forleng tilberedningstiden.

1. Trykk på 00.00.
2. Velg ønsket tilberedningstid.
3. Bekreft med ✓.

Merk: Når du trykker ☺ i løpet av tilberedningstiden, utfører apparatet dampkondensering og avslutter tilberedningsprosessen.

Endre innstillingsanbefaling

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

1. Trykk på innstillingsanbefaling.
2. Endre ønskede innstillinger.

14 Steketermometer

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

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Ovnsrommet og steketermometeret blir svært varme.

- ▶ Bruk ovnshansker for å sette inn og fjerne steketermometeret.

OBS

Temperaturer over 250 °C kan skade steketermometeret.

- ▶ Bruk steketermometeret kun i apparatet ved en maksimal temperaturinnstilling på 230 °C.
- ▶ Ikke skyv maten inn i øverste innsetningshøyde ved bruk av varmetypen "Grill + sirkulasjonsluft", "Grilltrinn 1 + fuktighet" og "Grilltrinn 2 + fuktighet" med steketermometer.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

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

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

OBS

Kraftige rengjøringsmidler kan skade steketermometeret.

- ▶ Steketermometeret må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Steketermometeret har en kvass spiss.

- ▶ Vær forsiktig i omgang med steketermometeret.

Bruk kun steketermometeret som er beregnet for dette apparatet. Steketermometeret → Side 15 fås som reservedel hos kundeservice eller i vår nettbutikk. Du kan også bruke steketermometeret til Gaggenau-stekeovnen eller kombimikroen i den samme apparatserien. Hvis du skal bruke steketermometeret, må du aldri skyve inn maten i den øverste innsetningshøyden. Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Ikke oppbevar steketermometeret i ovnsrommet.

Lagre program som favoritt

Du kan lagre et program som favoritt på begynnelsen eller slutten av en innstillingsanbefaling.

Forutsetninger

- Temperatur og varmetype er stilt inn.
 - Tilberedningstid eller kjernetemperatur er stilt inn.
1. Trykk på □.
 - ✓ Displayet viser apparatvisningen "Favoritter".
 2. Trykk på ↵.
 3. Skriv inn et navn med tastaturet.
 4. Trykk på ✓. Innstillingene til en lagret "Favoritter" kan du kun endre via Home Connect-appen.

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

Det målbare området er 15 °C til 100 °C. Utenfor det målbare området viser displayet "<15 °C" eller ">100 °C" for den gjeldende kjernetemperaturen.

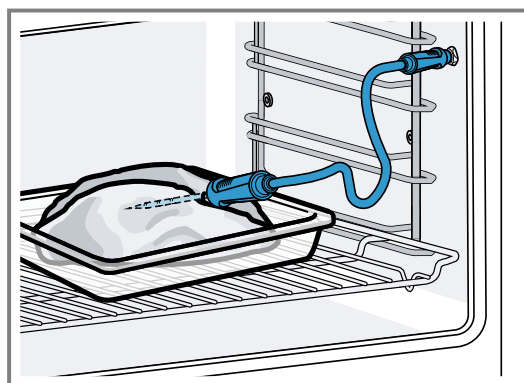
Hvis du lar maten ligge i ovnen en stund etter avsluttet tilberedning, vil kjernetemperaturen stige noe på grunn av restvarmen i ovnen.

14.1 Stikke steketermometeret i maten som skal tilberedes

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

Stikke steketermometeret i kjøtt

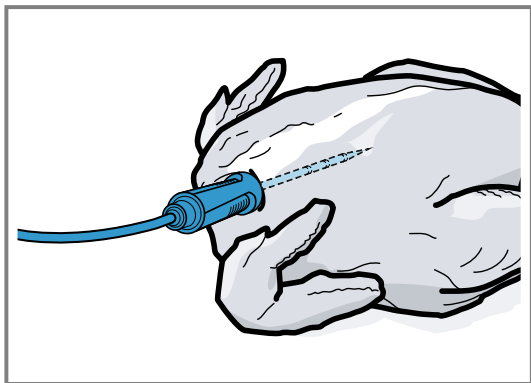
1. Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av kjøttet på siden, så langt det går.



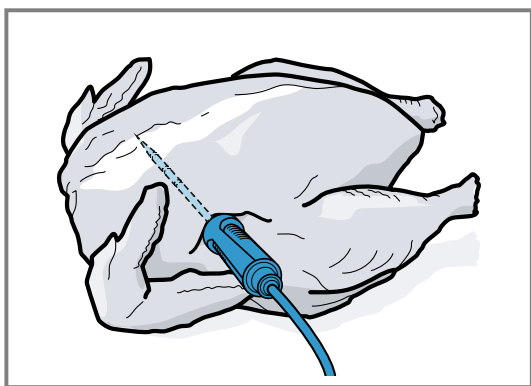
2. Hvis du har flere stykker, må du stikke steketermometeret inn i midten av det tykkeste stykke.

Stikke steketermometeret i fjærkre

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



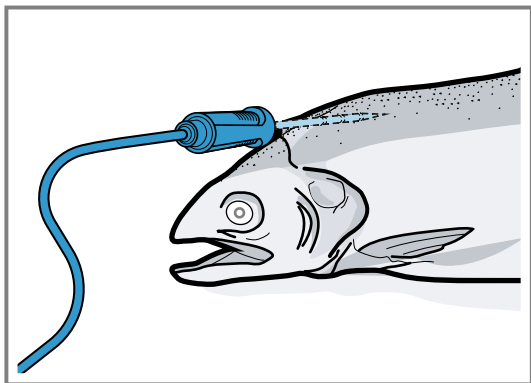
2. Alt etter fjærkreets størrelse og form bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers.



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

Stikke steketermometeret i fisk

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



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

14.2 Snuing av mat som stekes

1. Ikke trekk ut steketermometeret dersom du snur maten.
2. Snu maten.
3. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd maten.

14.3 Stille inn steketermometeret

OBS



Varmen fra grillflaten kan skade steketermometeret.

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

Apparatdøren kan skade kabelen til steketermometeret.

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

Forutsetning: Det er ikke stilt inn noen sluttid for tilberedningen. Funksjonene for tilberedningstid slutt og steketermometer er ikke tilgjengelige samtidig.

1. Skyv maten med steketermometeret i, inn i ovnsrommet.
2. Sett steketermometeret inn i kontakten i ovnsrommet.
3. Lukk apparatdøren.
- ✓ I displayet vises den aktuelle ovnstemperaturen og symbolet for steketermometeret .
4. Velg ønsket varmetype og ovnstemperatur med betjeningsringen.
5. Trykk på .
6. Velg ønsket Kjernetemperatur → Side 27 med betjeningsringen.
 - ▶ Kontroller at den innstilte kjernetemperaturen er høyere enn den gjeldende kjernetemperaturen. Du kan endre den innstilte kjernetemperaturen når som helst.
7. Den innstilte kjernetemperaturen kan slettes eller stilles inn på nytt med C eller betjeningsringen.
8. Trykk på < eller på den innstilte kjernetemperaturen.
9. Trykk på ▶.
- ✓ Apparatet varmer med den innstilte varmetypen.
- ✓ Hvis det ikke er stilt inn noen kjernetemperatur, vises varmetypen og den aktuelle kjernetemperaturen i displayet.
- ✓ Hvis det er stilt inn en kjernetemperatur, vises varmetypen, og i displayet veksler visningen mellom Anslått tid → Side 28 til kjernetemperaturen nås, og den aktuelle og den innstilte kjernetemperaturen.
- ✓ Hvis den aktuelle kjernetemperaturen er 5 °C under den innstilte kjernetemperaturen, viser displayet den aktuelle og den innstilte kjernetemperaturen forstørret.
- ✓ Når kjernetemperaturen er nådd i stekevaren, vises ønsket og innstilt kjernetemperatur ved siden av hverandre i displayet og du hører et lydsignal.
- ✓ Apparatet avslutter tilberedningen automatisk.


Merk: Hvis du ikke betjener apparatet etter lydsignalet, viser displayet hvor lang tid det har gått siden matvarene nådde kjernetemperaturen.

Hvis du betjener apparatet på nytt, sletter apparatet tidsvisningen. Etter ca. 20 minutter uten betjening, går apparatet over i strømsparemodus.

14.4 Slette den innstilte kjernetemperaturen

- ▶ Dobbeltklikk på temperaturen i apparatvisningen "Manuell".
→ "Apparatvisninger", Side 9
- ✓ I displayet vises den aktuelle kjerneverdien.

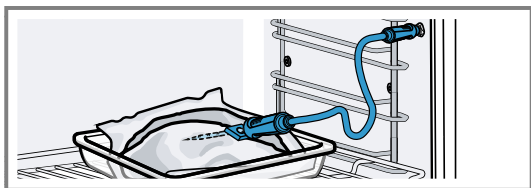
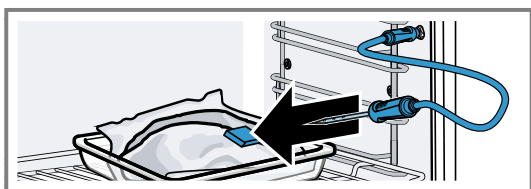
14.5 Endre den innstilte kjernetemperaturen

1. Trykk på .
2. Endre den innstilte kjernetemperaturen med betjeningsringen.
Hvis displayet viser den innstilte kjernetemperaturen forstørret og i posisjonen "klokken tolv," kan du endre kjernetemperaturen direkte med betjeningsringen.

14.6 Bruke steketermometer med varmetypen "Sous-vide-matlagning"

Merk: Bruk kun skumteip og kokeposer som er varmebestandige, egnet for sous-vide-tilberedning og holder høy kvalitet.

1. Legg maten inn i en spesiell, varmebestandig sous-vide-kokepose og vakumer.
2. Lim den varmebestandige skumteipen på kokeposen.
3. Stikk steketermometeret gjennom skumteipen, kokeposen og det tykkeste stedet på maten som skal tilberedes.
 - ▶ Tuppen på steketermometeret skal være midt i maten som skal tilberedes.



4. Still inn ovnstemperaturen 1 til 2 °C høyere enn ønsket kjernetemperatur.

14.7 Veiledende verdier for kjernetemperaturen

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

Bruk kun ferske, ikke dypfrosne matvarer. Av hygieniske årsaker må du sørge for at kritiske matvarer som fisk og vilt har en kjernetemperatur på minst 62–70 °C og at fjærkre og kjøttdeig når 80–90 °C.

Matvare som skal tilberedes	Veiledende verdi for kjernetemperatur i °C
Storfe	
Roastbiff, oksefilet, entrecôte, oksestek, blodig	47-55
Roastbiff, oksefilet, entrecôte, oksestek, rosa	56-63
Roastbiff, oksefilet, entrecôte, oksestek, medium	64-70
Roastbiff, oksefilet, entrecôte, oksestek, gjennomstekt	71-75
Svin	

Matvare som skal tilberedes	Veiledende verdi for kjernetemperatur i °C
Svinestek	75-80
Svinerygg, rosa	65-70
Svinerygg, medium	71-75
Svinerygg, gjennomstekt	76-80
Kjøttpudding	85
Svinefilet, rosa	65-70
Svinefilet, medium	71-75

Kalv

Kalvestek, gjennomstekt	75-80
Kalvebryst, fylt, gjennomstekt	75-80
Kalverygg, medium	64-70
Kalverygg, gjennomstekt	71-75
Kalvefilet, blodig	50-55
Kalvefilet, rosa	56-63
Kalvefilet, medium	64-70
Kalvefilet, gjennomstekt	71-75

Vilt

Rådyrsadel	60-70
Rådyrlår	70-75
Hjortesadel-biffer	65-70
Haresadel, kaninsadel	65-70

Fjærkre

Kylling	90
Perlehøne	80-85
Gås, kalkun, and	85-90
Andebryst, rosa	55-60
Andebryst, medium	61-70
Andebryst, gjennomstekt	71-80
Strutsebiff	60-65

Lam

Lammelår, medium	65-69
Lammelår, gjennomstekt	70-80
Lammerygg, rosa	55-60
Lammerygg, medium	61-64
Lammerygg, gjennomstekt	65-75

Får

Fårelår, rosa	70-75
Fårelår, medium	76-80
Fårelår, gjennomstekt	81-85
Fåresadel, medium	70-75
Fåresadel, gjennomstekt	76-80

Fisk

Hel filet, medium	58-64
Hel filet, gjennomstekt	65-68
Terrin	62-65

Annet

Brød	96
Paté	72-75

Matvare som skal tilberedes	Veiledende verdi for kjernetemperatur i °C
Terrin	70-75
Foie gras	45-60
Varme opp retter	75

14.8 Anslått tilberedningstid

Hvis temperaturen er stilt inn til over 120 °C og steke-termometeret er satt inn, viser displayet en anslått til-

beredningstid noen minutter etter forvarming. Apparatet oppdaterer den anslåtte tilberedningstiden kontinuerlig. Anslått tilberedningstid er kun tilgjengelig hvis du har koblet apparatet til Home Connect-appen. Jo lengre tilberedningen varer, desto mer nøyaktig blir den anslåtte tilberedningstiden. Ikke åpne apparatdøren, det gjør at den anslåtte tilberedningstiden blir feil. Displayet viser den anslåtte tilberedningstiden for manuell drift og automatikkprogram. For å vise den nåværende kjernetemperaturen trykker du på innstilt kjernetemperatur.

15 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. Følg instruksjonene og vær oppmerksom på merknadene 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.

15.1 Konfigurer Home Connect

Forutsetninger

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



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

2. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

15.2 Home Connect-innstillinger

I grunninnstillingene til apparatet ditt kan du tilpasse innstillingene for hjemmenettverket.

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

Du kan slå av eller på nettverksforbindelsen ved behov.

Selv om du slår av nettverksforbindelsen, vil nettverksinformasjonen fortsatt være lagret. Etter at du har slått på nettverksforbindelsen, må du vente noen sekunder til apparatet har koblet seg til nettverket på nytt.

Displayet viser tilkoblingsstyrken til ruterer ved hjelp av ulike symboler.

Merk: I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 watt.

Med Home Connect-appen kan du gå inn på funksjonene til apparatet. Hvis du velger innstillingen "Av (kun overvåking)" ved "Fjernstart" i grunninnstillingene → Side 30, viser Home Connect-appen kun driftsstatusen til apparatet, og du kan konfigurere innstillinger. Hvis du velger "Fjernstart"-innstillingen ved "Permanent" i grunninnstillingene → Side 30 kan du når som helst starte og betjene apparatet ditt uten forhåndsklaring på apparatet.

Hvis du velger innstillingen "Manuell" ved "Fjernstart" i grunninnstillingene → Side 30, må apparatet ha en klarering i kontrollsenteret for å starte funksjonen.

I grunninnstillingene → Side 30 kan du vise nettverksinformasjon via "Nettverksinformasjon".

I grunninnstillingene → Side 30 kan du slette alle nettverkets tilgangsdata via "Nettverkslegitimasjon nullstilt".

15.3 Start funksjoner med Home Connect-appen via "Fjernstart"



Med Home Connect-appen kan du fjerninnstille apparatet med funksjonen "Fjernstart". Hvis du velger innstillingen "Manuell" ved "Fjernstart" i grunninnstillingene, må apparatet ha en klarering i kontrollsenteret for å starte funksjonen.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

- ▶ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.

Forutsetninger

- Apparatet er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
 - For å starte en funksjon er innstillingen "Manuell" valgt for "Fjernstart" i grunninnstillingene.
1. Trykk på  for å aktivere manuell fjernstart og trykk deretter på .
 2. Foreta en innstilling i Home Connect-appen og send den til apparatet.
 3. Start en funksjon.

Merk: Hvis du lar døren stå åpen i mer enn 15 minutter etter aktivering av fjernstart eller driftsslutt, deaktiverer apparatet manuell fjernstart. 24 timer etter aktivering av fjernstart, deaktiverer apparatet manuell fjernstart.

15.4 Start funksjoner med Home Connect-appen via permanent aktivert "Fjernstart"

Med Home Connect-appen kan du fjerninnstille og fjernstarte apparatet med funksjonen "Fjernstart". Hvis du velger innstillingen "Permanent" ved "Fjernstart" i grunninnstillingene, krever ikke apparatet klarering i kontroll-senteret for å starte funksjonen.

ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

- ▶ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.

Forutsetninger

- Apparatet er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
 - For å starte en funksjon er innstillingen "Permanent" valgt for "Fjernstart" i grunninnstillingene.
1. Foreta en innstilling i Home Connect-appen og send den til apparatet.
 2. Start en funksjon.

15.5 Endre innstillinger med Home Connect-app

Med Home Connect-appen kan du fjerninnstille apparatet.

ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.




- ▶ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.

Forutsetning: Apparatet er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.

- ▶ Foreta en innstilling i Home Connect-appen og send den til apparatet.

15.6 Slå WiFi på eller av

Forutsetning: Innstillingene På og "Av" er kun tilgjengelige hvis det er opprettet forbindelse til Home Connect-serveren.

1. Trykk på  på statuslinjen.
2. Trykk på  i kontroll-senteret.
3. Trykk på ønsket innstilling.
4. Bytt ved behov til apparatvisningen "Innstillinger" med .

15.7 Vis funksjonen "Langtidstimer" med Home Connect-appen

Forutsetning: Apparatet er koblet til Home Connect.

- ▶ Vis eller skjul funksjonen "Langtidstimer" under "Innstillinger" i Home Connect-appen under "Andre innstillinger".
- ✓ Under "Varmetype" viser Home Connect-appen to alternativer for funksjonen "Langtidstimer".

Merk: Displayet på apparatet viser funksjonen "Langtidstimer" under "Moduser og service".

15.8 Deaktivere funksjonen "Langtidstimer" med programmert starttidspunkt med Home Connect-appen

Forutsetninger

- Apparatet er koblet til Home Connect.
- Et fremtidig starttidspunkt er programmert på apparatet for funksjonen "Langtidstimer".
- Det programmerte starttidspunktet for funksjonen "Langtidstimer" er ennå ikke nådd.
- ▶ Deaktiver funksjonen "Langtidstimer" under "Innstillinger" i Home Connect-appen under "Andre innstillinger".
- ✓ Funksjonen "Langtidstimer" starter ikke.

15.9 Starte funksjonen "Langtidstimer" med Home Connect-appen

Funksjonen "Langtidstimer" er tilgjengelig i Home Connect-appen. I Home Connect-appen kan du starte funksjonen "Langtidstimer" med "Varmluft" eller uten en varmesyklus. Utsatt start og konfigurering av flere varmesykluser er ikke mulig via Home Connect-appen.

Forutsetning: Funksjonen "Langtidstimer" aktiveres i Home Connect-appen under "Andre innstillinger".

→ "Vis funksjonen 'Langtidstimer' med Home Connect-appen", Side 29

1. Under "Varmetype" velger du funksjonen "Langtidstimer" med "Varmluft" eller uten en varmesyklus.
2. Trykk på "Neste".
3. For en varmesyklus med "Varmluft" velger du temperatur og trykker på "Fortsett".
4. Velg tidsrom.
5. Trykk på "Ferdig".
6. Trykk på "Start".

15.10 Programvareoppdatering

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

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

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

Du finner den aktuelle programvareversjonen i appen Home Connect under enhetsinformasjonen.

Merknader

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

15.11 Personvern

Vær oppmerksom på informasjonen om personvern.

Første gang du kobler apparatet til en hjemmenettverk som er koblet til Internett, overfører apparatet ditt data i

følgende kategorier til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

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

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


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

16 Grunninnstillingene


Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

16.1 Oversikt over grunninnstillingene


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

Symbol	Grunninnstilling	Innstilling	Valg	Bruk
	Hjemmenettverk	WiFi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ På ▪ Av¹ 	<p>Slå WiFi på eller av</p> <p>Merk: Innstillingene på og av er kun tilgjengelige hvis det er opprettet en tilkobling til Home Connect-serveren. Alle innstillinger beholdes etter at apparatet slås av. Slå på WiFi for å aktivere styring av apparatet via app og andre apparatfunksjoner.</p>
		Home Connect Assistent	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ved førstegangs tilkobling til Home Connect-appen: "Start" ▪ Ved allerede eksisterende tilkobling til Home Connect-appen: "Koble til nå" 	Konfigurer Home Connect → <i>Side 28</i>
		Fjernstart	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Av (kun overvåking) ▪ Manuell¹ ▪ Permanent 	Stille inn "Fjernstart" → <i>"Start funksjoner med Home Connect-appen via 'Fjernstart'", Side 28</i>





¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Symbol	Grunninnstilling	Innstilling	Valg	Bruk
			<p>Merk: Innstillingene er kun tilgjengelige hvis du har valgt "På" i Wi-Fi-innstillingene.</p>	
		Nettverksinformasjon	<ul style="list-style-type: none"> ▪ MAC-adresse ▪ WiFi SSID ▪ IPv4-adresse ▪ IPv6-adresse <p>Merk: Innstillingene er kun tilgjengelige hvis du har valgt "På" i Wi-Fi-innstillingene.</p>	Vise "Nettverksinformasjon"
		Nettverkslegitimasjon nullstilt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bekreft Tilkoblingene tilbakestilles. Apparatet sletter lagrede tilgangsdata for nettverkene. <p>Merk: Innstillingene er kun tilgjengelige hvis du har valgt "På" i Wi-Fi-innstillingene.</p>	Tilbakestille tilgangsdata for nettverk
	Display	Lysstyrke	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4¹ ▪ 5 ▪ 6 	Stille inn lysstyrken trinnsvis
		Avstandsvisning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "På"¹: I displayet vises mindre innhold når du er på lang avstand fra apparatet. ▪ "Av": I displayet vises alltid det samme innholdet. 	Slå fjernvisning på eller av
		Skjerm av	<ul style="list-style-type: none"> ▪ GAGGENAU-logo"vises når du nærmer deg"¹ ▪ Ingen 	Stille inn Visning i strømsparemodus → <i>Side 12</i>
		Ringens adferd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "Standard": Trykk på ønsket funksjon og endre funksjonen med betjeningsringen ▪ "Hurtigvalg"¹: Endre funksjonen som befinner seg over betjeningsringen, med betjeningsringen 	Stille inn betjeningsringadferd




¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Symbol	Grunninnstilling	Innstilling	Valg	Bruk
		Vise barnesikring	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "På"¹: Symbolet for funksjonen "Vise barnesikring" er kun synlig i statuslinjen når funksjonen "Vise barnesikring" er aktiv. Betjeningsring og berøringsfelt er sperret. ▪ "Av": Funksjonen "Vise barnesikring" kan ikke aktiveres. 	Vise eller skjule symbolet for Barnesikring → <i>Side 22</i> i kontrollsen-teret
		Dørlås	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aktivert ▪ Av¹ 	Aktivere eller deaktivere dørsikring Merk: Dørsikringen → <i>Side 14</i> hindrer en utilsiktet åpning av apparatdøren. Dette er spesielt nyttig hvis apparatet bygges inn under benkeplaten.
		Orientering av display	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vertikal¹ ▪ Horisontalt 	Avhengig av hvordan apparatet installeres, eller brukerens kroppstørrelse, kan displayet settes opp horisontalt eller vertikalt
	Lyder	Av/på-lyder	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavt ▪ Standard¹ ▪ Høyt 	Still inn lydstyrken til inn-/utkoblingstoner
		Varslingslyder	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Av ▪ Lavt ▪ Standard¹ ▪ Høyt 	Stille inn lydstyrke for varslingstoner Merk: Varslingstonene for advarsler og feilmeldinger er alltid slått på.
		Prosesslyder	<p>Lydstyrke</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Av ▪ Lavt ▪ Standard¹ ▪ Høyt <p>"Repetisjoner":</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1x ▪ "10 s"¹: Apparatet gjentar signaltonene i en varighet på 10 sekunder. ▪ "30 s"¹: Apparatet gjentar signaltonene i en varighet på 30 sekunder. ▪ "3 min": Apparatet gjentar signaltonene i en varighet på 3 minutter. <p>"Forvarmingssignal":</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ "På"¹ ▪ Av 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stille inn lydstyrken for prosesstoner ▪ Stille inn ønsket maksimal varighet til prosesstonene ▪ Aktivere eller deaktivere prosesstone etter forvarming

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Symbol	Grunninnstilling	Innstilling	Valg	Bruk
		Visuell feedback	<ul style="list-style-type: none"> ▪ På ▪ Av¹ 	Slå pulserende lys ved programslutt, varslinger eller feilmeldinger på eller av
		Reduksjon av volum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "På": Senke lydstyrken for alle toner med ett volumtrinn i et definert tidsrom ▪ "Redusert": Senk volumet på alle lyder til nivå "Lavt" i løpet av en definert tidsperiode og slå av lydene for rengjøring ▪ "Av"¹: Slå av alle toner i et definert tidsrom Starttid <ul style="list-style-type: none"> ▪ "22h"¹ Sluttid <ul style="list-style-type: none"> ▪ "7h"¹ 	Stille inn senking av lydstyrke Merk: Signaltonene for advarsler, feilmeldinger og når apparatet slås på og av, er alltid slått på.
	Innvendig belysning	Lysstyrke	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mørkt ▪ Standard¹ ▪ Lyst 	Stille inn lysstyrken til ovnsrombelysningen
		Aktivering	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Automatisk¹ ▪ Manuell 	Slå Ovnsrombelysningen → <i>Side 7</i> på automatisk eller manuelt
		Lysinteraksjon	<ul style="list-style-type: none"> ▪ På¹ ▪ Av 	Stille inn lysinteraksjon Merk: Hvis du er utenfor området som apparatet registrerer, reduserer apparatet ovnsrombelysningen til det mest nødvendige.
	Varslinger	Info-i	<ul style="list-style-type: none"> ▪ På¹ ▪ Av 	Vise eller skjule tilleggsinformasjon Tips: Hvis du trykker på  , vises det Tilleggsinformasjon → <i>Side 13</i> i displayet. Hvis du slår av funksjonen, vises ingen symboler eller tilleggsinformasjon i displayet.
		Popup-hint	<ul style="list-style-type: none"> ▪ På¹ ▪ Av 	Vise eller skjule popup-meldinger → <i>Side 13</i>
	Språk	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tysk ▪ Fransk ▪ [...] ▪ Engelsk¹ 	Stille inn språk

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)



Symbol	Grunninnstilling	Innstilling	Valg	Bruk
	Tid og enheter	Tid	<ul style="list-style-type: none"> Tid¹ "Automatisk": Velg alternativet automatisk når apparatet er koblet til Home Connect. 	Stille inn klokkeslett
		Tidsformat	<ul style="list-style-type: none"> 12 24¹ 	Stille inn klokkeslett-format
		Temperaturenhet	<ul style="list-style-type: none"> °C¹ °F 	Still inn temperaturenhet
		Vektenhet	<ul style="list-style-type: none"> "Metrisk": "g/kg" "Angloamerikansk": "oz/lb" 	Innstilling av vektenhet
		Volumenhet	<ul style="list-style-type: none"> "Metrisk": "ml/l"¹ "Angloamerikansk": "fl oz" 	Innstilling av væskemengdeenhet
	Avansert	Langtidstimer i displayet	<ul style="list-style-type: none"> På Av¹ 	Vise eller skjule funksjonen "Langtidstimer"
		Utstillingsmodus	<ul style="list-style-type: none"> På Av¹ 	Aktivere eller deaktivere demomodus Merk: Innstillingen er kun mulig de 3 første minuttene etter at apparatet er koblet til strømmettet.
		Fabrikkinnstillinger	<ul style="list-style-type: none"> Gjenopprett 	Tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger Merk: Apparatet starter med initialisering. I displayet vises spørsmål om innstillingene som ble gjennomført av montøren.
	Produkt	Startskjerm	<ul style="list-style-type: none"> Manuell¹ Favoritter Programmer 	Velg visningen som skal vises i displayet etter innkobling
		Forvalg av varmemetoder	Oversikt over tilgjengelige varmetyper → Side 10.	Velg foretrukne varmetyper
			<ul style="list-style-type: none"> På Av 	<ul style="list-style-type: none"> Velg foretrukket varmetype som er tilgjengelig når apparatet slås på Vise eller skjule flere varmetyper ved behov Merk: Rekkefølgen til varmetypene er fast.
		Matpreferanse	<ul style="list-style-type: none"> Av¹ Vegetar Ikke fjærkre og kjøtt Ikke fisk og sjømat Ikke svin Kosher 	Velge foretrukne matvarer for automatikkprogrammer og innstillingsanbefalinger

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Symbol	Grunninnstilling	Innstilling	Valg	Bruk
		Opptellingstimer for matlaging	<ul style="list-style-type: none"> ▪ På¹ ▪ Av 	<p>Aktivere tilberedningstimer</p> <p>Merk: Den løpende tilberedningstiden telles automatisk oppover dersom det ikke er lagret noen tilberedningsvarighet.</p>
		Brukerkjennelse	<p>"Adferd":</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Automatisk ▪ "Under 1,2 m"- "Under 0,1 m" <p>"Monteringshøyde":</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Under 91,4 cm / 36" ▪ Mellom 91,4 cm / 36" og 150 cm / 59"¹ ▪ Over 150 cm/59" 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stille inn avstanden som nærhetssensorene skal kunne gjenkjenne en bruker på ▪ Stille inn apparatets installasjonshøyde <p>Merk: For at nærhetssensoren skal registrere brukeren optimalt, må monteringshøyden til apparatets øvre kant legges inn.</p>
		Innføring i apparatet	Start	<p>Starte apparatinnføring</p> <p>Merk: Apparatinnføringen inneholder en kort beskrivelse av de grunnleggende funksjonene.</p>

16.2 Endring av grunninnstillingene

1. Sveip gjentatte ganger fra venstre mot høyre inntil Grunninnstillinger → *Side 30* vises i displayet.
- ✓ I displayet vises symbolene for de tilgjengelige innstillingene i en ringmeny.
2. Velg ønsket grunninnstilling med betjeningsringen.
3. Trykk på ønsket grunninnstilling.
- ✓ I displayet vises innstillingene for den valgte grunninnstillingen.

4. Avhengig av valgt grunninnstilling velges innstilling med betjeningsringen eller ved å trykke på ønsket innstilling.
 - ▶ Pass ved en listemeny på at den ønskede innstillingen befinner seg over den horisontale linjen.
5. Aktiver innstillingen med  eller velg alternativ for innstillingen med betjeningsringen og trykk på innstillingen.
6. Bytt ved behov tilbake til forrige visning med .

17 Rengjøring og pleie

17.1 Rengjøringsmidler

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

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

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

ADVARSEL – Fare for personskade!

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

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

OBS

Uegnede rengjøringsmidler skader flatene på apparatet.

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

Saltet i nye svampkluter kan skade overflater.

- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

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

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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grov smuss fra ovnsrommet og tilbehøret før bruk.

Egnede rengjøringsmidler

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

Apparatdør

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Dørrute	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Glassrens 	Ikke bruk glasskrape. Rengjør med en myk klut eller en mikrofiberklut.
Dørtetning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	Rengjøres med oppvaskklut. Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler. Ikke bruk metallskrape eller glasskrape til rengjøringen.
Betjeningsring	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Såpevann 	Rengjør med en myk, lett fuktet klut. Ikke spray den med rengjøringsmidler.

Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Innerveggene i ovnsrommet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bruk varmt såpevann. 	Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Du kan kjøpe egnet ståltresemiddel for apparatet hos kundeservice eller på Internett. For å unngå korrosjon bør du umiddelbart fjerne kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker fra flater i rustfritt stål. Under slike flekker kan det danne seg rust. Ikke bruk stekeovnsrens eller andre etsende rengjøringsmidler eller skuremidler. Stållull, svamper med ru overflate og gryteskrubber er uegnet. Disse midlene lager riper i overflaten. Tørk alltid ovnsrommet etter rengjøringen. → "Hurtigtørking", Side 40 Merk: Ved oppvarming kan rester av rengjøringsmiddel føre til flekker som ikke lar seg fjerne. Fjern rester av rengjørings- og pleiemidler grundig med rent vann før tørking av ovnsrommet.
Lett tilsmusset ovnsrom	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rengjøringshjelp 	Rengjøringshjelpen → Side 37 løser opp hardnakkert smuss i ovnsrommet og gjør det enklere å rengjøre.
Kraftig tilsmusset ovnsrom	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rengjøringsprogram 	Rengjøringsprogrammet → Side 37 fjerner gjenstridig smuss.
Grillflate	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rensemiddel for glasskeramikk 	Rengjør regelmessig med resemiddel for glasskeramikk. Ikke bruk glasskrape.
Glassdeksel til ovnslampen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	Rengjøres med oppvaskklut.
Vanntank	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann ▪ Oppvaskmaskin 	Skyld grundig i rent vann for å fjerne såperester etter rengjøringen. Vaskes i oppvaskmaskin ved behov. Ta av lokket og sett vanntanken opp-ned i oppvaskmaskinen. Merk: Forsikre deg om at innsugingsslangen er fri for eventuelle rester før du setter på lokket. → "Kontroller vanntanken", Side 44 La vanntanken tørke med åpent lokk etter rengjøringen.
Innskyvingsrister	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Oppvaskmaskin ▪ Varmt såpevann 	Merk: Ved behov kan du ta ut ristene når de skal rengjøres. → "Ta ut ristene", Side 41 Bløt opp kraftig smuss og bruk børste på det etterpå.
Langpanne, rist	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Oppvaskmaskin ▪ Varmt såpevann 	Bløtgjør fastbrente matrester og rengjør med en børste. Lyse flekker på rustfritt stål oppstår på grunn av proteinrester. Slike flekker fjerner du med sitronsaft. Skyll grundig med rent vann.

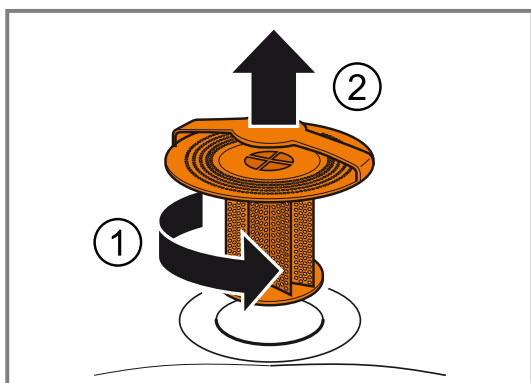
Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Steketermometer	▪ Varmt såpevann	Rengjør med en fuktig klut. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

17.2 Mikrofiberklut

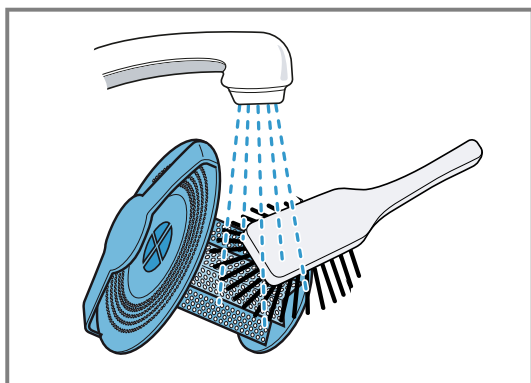
Mikrofiberkluten med bikubestruktur egner seg spesielt til rengjøring av ømfintlige flater, f.eks. glass, glasskeramikk, rustfritt stål eller aluminium. Mikrofiberkluten fjerner vandig og fettholdig smuss i et arbeidstrinn. Mikrofiberkluten fås hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

17.3 Rengjøre silfilteret

1. Rengjør silfilteret ved behov.
Vi anbefaler at du rengjør silfilteret etter hver tilberedning av fisk eller kjøtt.
2. Vri silfilteret i bunnen av ovnsrommet mot venstre ① og ta det ut ②.



3. Fjern matrester fra silfilteret.



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

Merk: Apparatet må aldri brukes uten silfilteret.

17.4 Rengjøringshjelp

Rengjøringshjelpen løser opp hardnakkert smuss i ovnsrommet og gjør det enklere å rengjøre. La alltid rengjøringshjelpen gå til den er ferdig. Du kan ikke avbryte rengjøringshjelpen.

Klargjøre rengjøringshjelp

Forutsetning: Ovnsromtemperaturen er mindre enn 40 °C.

1. Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet.
2. Ta innskyvningsristene ut av ovnsrommet. → *Side 41*
3. Rengjør tilbehør og siderist separat.
4. Skulle bort grovt smuss.
5. Spray ovnsrommet med rengjøringsmiddel og tørk av.
6. Lukk apparatdøren.

Starte rengjøringshjelpen

Merk: Apparatet ledsager deg gjennom de nødvendige skrittene.

1. Sveip fra venstre til høyre frem til displayet viser "Moduser og service".
- ✓ Displayet viser de tilgjengelige funksjonene i en listemeny.
2. Velg funksjonen "Rengjøringshjelp" med betjeningsringen.
3. Trykk på listepunktet "Rengjøringshjelp".
4. Bytt til neste vindu med veiledning med →.
5. Start med ▶.
- ✓ Rengjøringshjelpen går.
- ✓ Lampen i ovnsrommet forblir avslått.
- ✓ Når rengjøringstiden er over, hører du et lydsignal.
- ✓ Displayet viser en melding.
6. Tørk av ovnsrommet.
7. Rengjør silfilteret.
8. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
9. Fjern alle rester av rengjøringsmidler fra ovnsrommet før neste tilberedning.
10. Sette inn stigene. → *Side 41*
→ "*Sette inn stigene*", *Side 41*


Merk: Dersom rengjøringshjelpen avbrytes av strømbrudd, må du starte rengjøringshjelpen på nytt før du bruker apparatet igjen, for å fjerne eventuelle rester av rengjøringsmidler.


17.5 Rengjøringsprogram

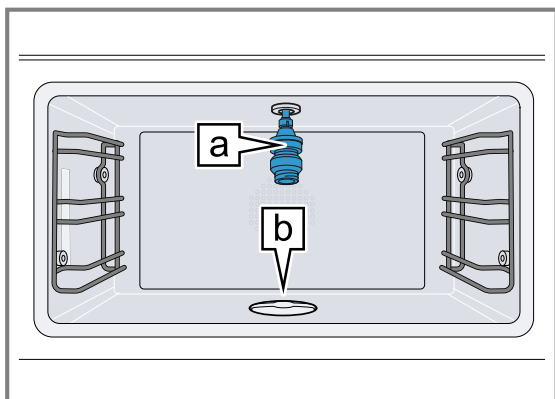
Rengjøringsprogrammet fjerner hardnakkert smuss ved hjelp av en rengjøringspatron og rengjør, skyller og tørker ovnsrommet helt automatisk. Du trenger spesielle rengjøringspatroner for rengjøringsprogrammet.

OBS

- Varmer kan føre til at rengjøringspatronen smelter og skader ovnsrommet.
- ▶ Rengjøringspatronen må kun brukes for rengjøringsprogrammet.
 - ▶ Legg aldri rengjøringspatronen inn i et varmt ovnsrom og varm den heller ikke opp i ovnsrommet.

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

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



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

Hele rengjøringsprogrammet varer i ca. 4 timer. Rengjøringsprogrammet avsluttes automatisk.

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

Du kan sjekke temperaturen i ovnsrommet ved å trykke lenge på den innstilte temperaturen.

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

Fjern ovnsformen, steketermometeret og annet tilbehør fra ovnsrommet før du starter rengjøringsprogrammet.

Tips: For å rengjøre risten kan du skyve inn risten på nivå 1 og la den stå i ovnsrommet mens du rengjør apparatet.

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

Viftelyden er høyere under rengjøringsprogrammet. Dette er normalt.

La alltid rengjøringsprogrammet pågå til det er ferdig. Du kan ikke avbryte rengjøringsprogrammet.

Velge rengjøringsprogram

1. Sveip fra venstre til høyre frem til displayet viser "Moduser og service".
- ✓ Displayet viser de tilgjengelige funksjonene i en listemeny.
2. Velg funksjonen "Automatisk rengjøring" med betjeningsringen.
3. Trykk på listepunktet "Automatisk rengjøring".
 - ▶ Hvis temperaturen i stekeovnen er for høy, lar du apparatet avkjøles.

Velge utkoblingstid

Forutsetning: Displayet viser utkoblingstiden når apparatet avslutter rengjøringsprogrammet.

- ▶ Ved behov kan du forskyve utkoblingstiden med betjeningsringen.
- ✓ Apparatet forskyver starttiden og utkoblingstiden. Varigheten på rengjøringen forblir den samme.

Klargjøre apparatet for rengjøringsprogrammet

⚠ ADVARSEL – Fare for etseskader!

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

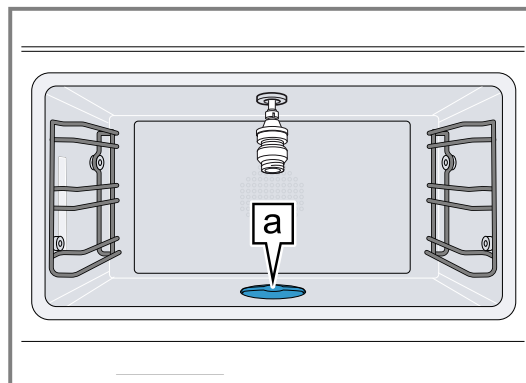
- ▶ Følg sikkerhetsinstruksene på emballasjen til rengjøringspatronene.
- ▶ Ikke svelg rengjøringsløsningen.
- ▶ Rengjøringsløsningen må ikke komme i kontakt med mat.
- ▶ Vask vanntanken i oppvaskmaskinen før neste bruk av apparatet.
- ▶ Den tomme rengjøringspatronen må kastes med husholdningsavfallet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


OBS

Varme kan skade patroner som er blitt satt inn.

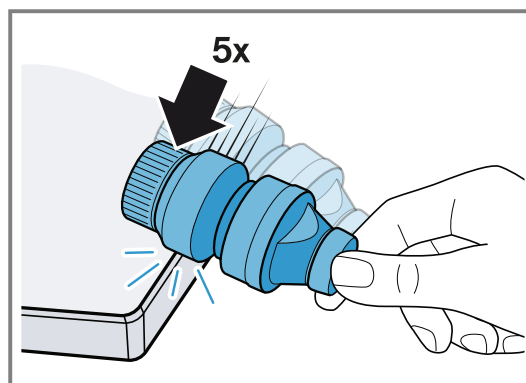
- ▶ Aldri varm opp apparatet når du har satt i en patron.

1. Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet.
2. Fjern grov smuss.
3. Bytt til neste vindu med veiledning med →.
4. Forsikre deg om at silfilteret står i ovnsbunnen under rengjøringsprogrammet.



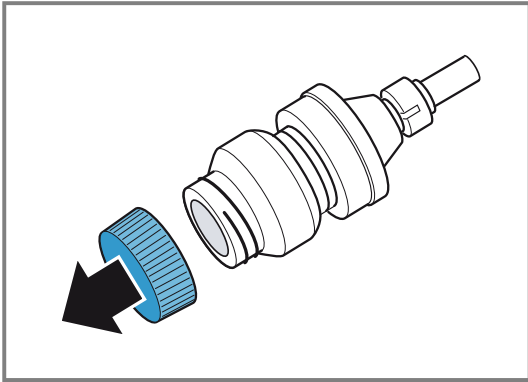
Hvis du fjerner silfilteret  før rengjøringsprogrammet, blir ikke ovnsrommet rent.


5. Bytt til neste vindu med veiledning med →.
6. Slå rensekassetten lett mot benkeplaten for å løsne rengjøringspulveret fra rensekassetten.

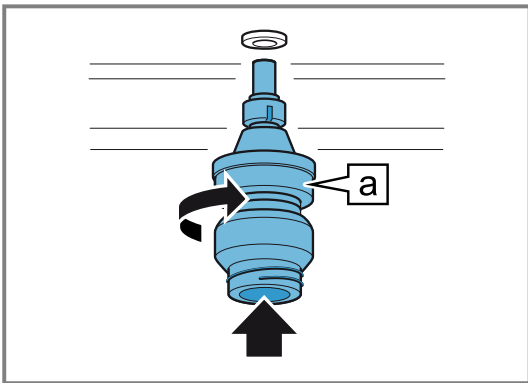


7. Fjern hetten fra rengjøringspatronen.
 - ▶ Ikke fjern vokspluggen i åpningen til rengjøringspatronen.
 - ▶ Ikke bruk andre rengjøringsmidler.

- Ikke bruk skadde rensesetter.





8. Skru rengjøringspatronen  så langt det går inn i kontakten øverst i ovnsrommet.

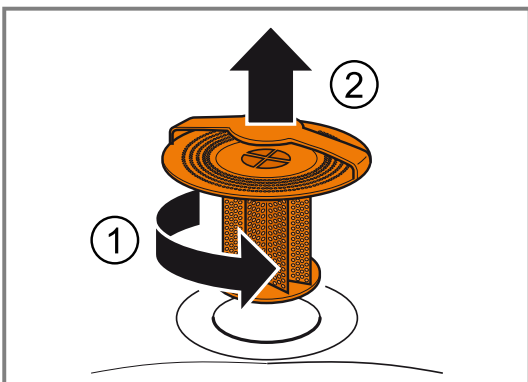


Starte rengjøringsprogrammet

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

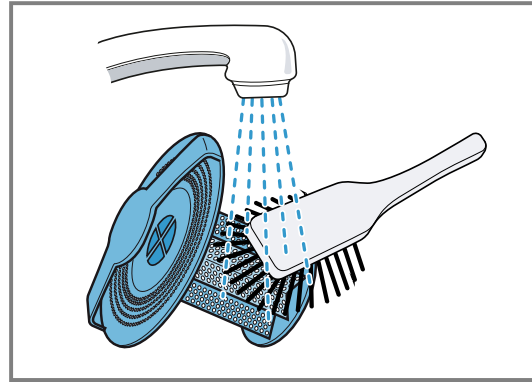
Avslutt rengjøringsprogrammet

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



3. Fjern matrester fra silfilteret.

4. Skyll silfilteret under rennende vann.



5. Sett silfilteret inn på gulvet i ovnsrommet.
6. Bytt til neste vindu med veiledning med →.
7. Bekreft med ✓.
- ✓ Rengjøringsprogrammet er avsluttet.
8. La apparatet avkjøles.
9. Poler ovnsrommet og dørruten med en myk klut.
 - Fjern hvite striper i ovnsrommet og på dørruten med en fuktig klut ved behov.
 Avhengig av vannhardheten kan den siste skyllingen etter tørking etterlate hvite striper i ovnsrommet og på dørruten.
10. Den tomme rengjøringspatronen må kastes med husholdningsavfallet i henhold til de lokale forskriftene om avfallshåndtering.

Årsaker for dårlige rengjøringsresultater

Vær oppmerksom på årsakene til dårlige rengjøringsresultater.

ADVARSEL – Fare for personskade!

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

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

Mulig årsak	Løsning
Hetten er fortsatt på rengjøringspatronen.	Fjern rengjøringspatronen fra apparatet når rengjøringsprogrammet er avsluttet. Rengjøringspatronen må ikke brukes på nytt. Rengjøringspatronen må kastes i henhold til de lokale forskriftene for avfallshåndtering.
Silfilteret mangler.	Forsikre deg om at silfilteret står i ovnsbunnen under rengjøringsprogrammet.
Strømmen er blitt brutt.	Etter et strømbrydd avslutter apparatet rengjøringsprogrammet med et kortprogram.
Smusset er blitt kraftig brent fast.	Utfør rengjøringsprogrammet på nytt for å fjerne hardnakkert smuss.

Mulig årsak	Løsning
Etter rengjøringen befinner det seg fremdeles rester av rensedmidler i renskassetten.	Gjenta rengjøringen med en ny renskasset. Bank renskassetten godt mot benkeplaten før rengjøring.

17.6 Hurtigtørking

Med funksjonen "Hurtigtørking" kan du tørke ovnsrommet etter rengjøring eller damping.

OBS

Varme kan skade vanntanken.

- ▶ Vanntanken må ikke tørkes i det varme ovnsrommet.

Funksjonen "Hurtigtørking" varer i 15 minutter.

Starte "Hurtigtørking"

Forutsetning: Apparatdøren er lukket.

1. Sveip fra venstre til høyre frem til displayet viser "Moduser og service".
- ✓ Displayet viser de tilgjengelige funksjonene i en listemeny.
2. Velg funksjonen "Hurtigtørking" med betjeningsringen.
3. Trykk på "Start".
4. Endre sluttidspunktet for tørkingen ved behov.
 - ▶ Endre sluttidspunktet for tørkingen med betjeningsringen.
5. Bytt til neste vindu med veiledning med →.
6. Følg veiledningene i veiledningstekstene.
7. Start med ▶.
- ✓ Displayet viser 15 minutter for tørkevarigheten og 180 °C.
- ✓ Hvis du har valgt starten til tørketiden, viser displayet → og tidspunktet for start av tørketiden.
- ✓ Displayet viser tørkevarigheten som telles ned.
- ✓ Ovnsrombelysningen forblir avslått.
- ✓ Etter 15 minutter hører du et lydsignal.
- ✓ Displayet viser en melding.
- ✓ "Hurtigtørking" er avsluttet.
8. Bekreft med ✓.
- ✓ Displayet viser startvisningen.
9. La apparatet avkjøles.
10. Poler ovnsrommet og dørruten med en myk klut.

Avslutte "Hurtigtørking"

- ▶ Trykk på ■.
- ✓ Apparatet avslutter funksjonen "Hurtigtørking".

17.7 Avkalkningsprogram

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

OBS

Kalk kan skade apparatet.

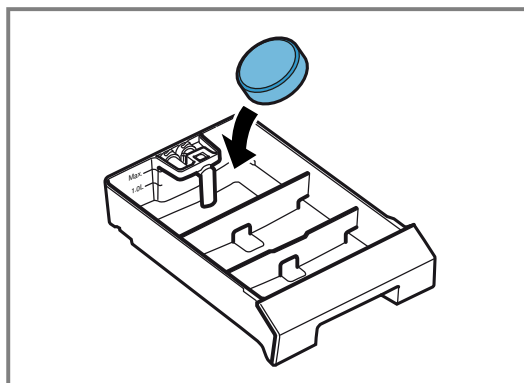
- ▶ Avkalk apparatet med jevne mellomrom.
- Feil avkalkningsmiddel kan skade apparatet.
- ▶ Bruk kun de spesifiserte avkalkningstablettene.
- Avkalkningstablettene kan skade ovnsrommet.
- ▶ Avkalkningstablettene må kun brukes til avkalkningsprogrammet.
- ▶ Legg avkalkningstabletten i vanntanken.
- ▶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

Avkalkningstabletten fås hos kundeservice, på nettstedet eller i nettbutikken vår. En melding i displayet minner deg om at avkalkningsprogrammet må gjennomføres avhengig av vannhardhet og bruk.

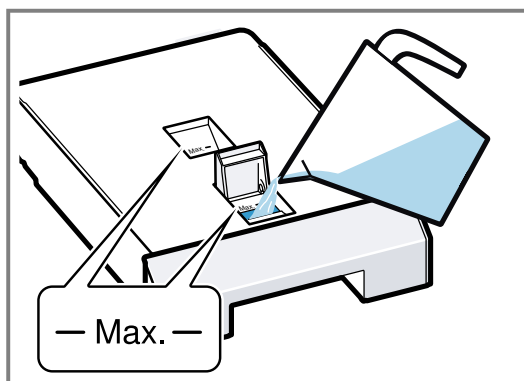
For å unngå skader på apparatet sperrer apparatet driftstypene med damp etter at meldingen er vist på nytt. Du kan fortsatt bruke varmetypene uten damp. Du kan bare bruke apparatet uten begrensninger igjen etter at du har kjørt avkalkningsprogrammet.

Aktivere og klargjøre avkalkningsprogrammet

1. Sveip fra venstre til høyre frem til displayet viser "Moduser og service".
- ✓ Displayet viser de tilgjengelige funksjonene i en listemeny.
2. Velg funksjonen "Automatisk avkalking" med betjeningsringen. Du kan ikke avbryte avkalkningsprogrammet. La alltid avkalkningsprogrammet pågå til det er ferdig.
3. Sett bryteren på "På".
4. Følg veiledningene i veiledningstekstene.
5. Velg "Sluttid" med betjeningsringen.
6. Trykk på det forhåndsinnstilte sluttidspunktet.
7. Endre sluttidspunktet for avkalkingen med betjeningsringen.
8. Trykk på <.
- ✓ Sluttidspunktet for avkalkingen er innstilt.
9. Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet.
10. Ta vanntanken ut av apparatet og ta av tanklokket.
11. Ta ut en avkalkningstablett fra plastemballasjen.
12. Legg avkalkningstabletten i bakre rom i vanntanken.



13. Legg lokket på vanntanken og la det gå i inngrep.
14. Fyll opp vanntanken til merket "Max." med 1,7 l kaldt vann.



15. Skyv vanntanken helt inn til stopp.

Starte avkalkningsprogrammet

1. Lukk apparatdøren.
2. Bekreft den siste meldingen med ✓.
3. Start med ►.
 - ✓ Displayet viser avkalkningsvarigheten 1,5 timer.
 - ✓ Avkalkningsvarigheten telles ned i displayet.
 - ✓ Hvis du har valgt et tidspunkt for utkobling, telles det ned til tidspunktet for utkobling i displayet.
 - ✓ Lampen i ovnsrommet forblir avslått.
 - ✓ Etter ca. 1 time og 30 minutter viser displayet en melding.
4. Rengjør vanntanken.
5. Fyll vanntanken med rent vann.

Fortsette avkalkningsprogrammet

⚠ ADVARSEL – Fare for etseskader!

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

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

Forutsetning: Displayet viser en melding om at programmet har blitt avbrutt.

1. Tøm vanntanken, rengjør den grundig og skyv den inn i apparatet.
2. Fyll vanntanken med rent vann.
3. Trykk på →.
- ✓ Apparatet starter skyllingen.
4. Følg veiledningene i meldingstekstene og trykk på →.
- ✓ Når avkalkningsprogrammet er ferdig, hører du et lyd-signal.
5. Bekreft den siste meldingen med ✓.
6. Rengjør vanntanken.

Rengjøre vanntanken

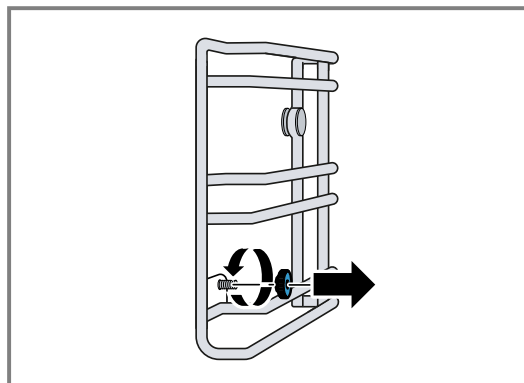
Fjern avkalkningsrestene fra vanntanken etter endt avkalkningsprogram.

1. Ta vanntanken ut av apparatet.
2. Ta av tanklokket.
3. Vask vanntanken og tanklokket i oppvaskmaskin eller grundig for hånd.

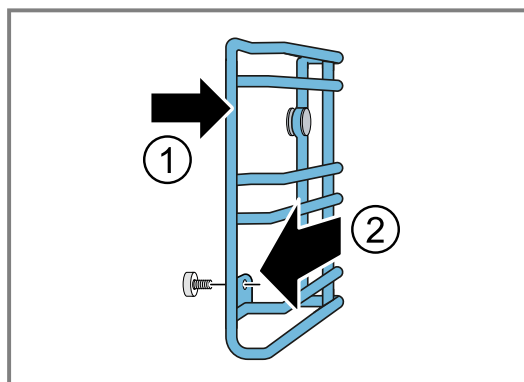
17.8 Ta ut ristene

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

2. Løsne riflemutrene.



3. Dra innskyvingsristene litt til siden bort fra skruen ①, og trekk dem forover og ut ②.



4. Rengjør innskyvingsristene med varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen.

17.9 Sette inn stigene

OBS

Feil reservedeler kan føre til korrosjon i ovnsrommet.

- Bruk kun originale riflemuttre.

1. Sett inn innskyvingsristen på riktig side av ovnsrommet. Innskyvingsristene for venstre og høyre side av ovnsrommet er ulike.
2. Skyv innskyvingsristene på bolten på baksiden, og heft dem på foran.
3. Stram riflemutrene.

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

18 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.

Tips: Koble apparatet permanent til Home Connect-appen for å motta programvareoppdateringer automatisk. Da blir feil rettet, ytelsen forbedret og nye funksjoner lagt til.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.
→ "Kundeservice", Side 47

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.




- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

18.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. ▶ Koble apparatet til strømmettet. Sikringen i sikringsskapet har gått. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet. Svikt på strømforsyningen. ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker. Feilbetjening. ▶ Slå av sikringen for apparatet i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 60 sekunder.
Apparatet virker ikke. Displayet viser "Apparat låst. Avkalk nå."	Apparatet har kalkavleiringer. ▶ Start avkalkningsprogrammet → Side 40.
Displayet fortsetter å vise "Avkalk nå" til tross for utført avkalkning.	Apparatet har kalkavleiringer, feil avkalkningsmiddel ble brukt. 1. Bruk kun de spesifiserte avkalkningstablettene. 2. Start avkalkningsprogrammet → Side 40.
Apparatet vil ikke starte.	Apparatdøren er ikke helt lukket. ▶ Lukk apparatdøren.
Apparatet starter ikke via Home Connect-appen.	Apparatet er ikke koblet til Home Connect-appen. ▶ Start forbindelsen mellom apparatet og Home Connect-appen. → "Konfigurer Home Connect", Side 28 Apparatet er koblet til Home Connect-appen, men funksjonen for fjernbetjening er ikke aktivert. ▶ Aktiver funksjonen for fjernbetjening i Home Connect-innstillingene → Side 28.
Apparatet virker ikke. Displayet viser E5117.	Apparatet får ikke vann. 1. Kontroller vanntanken. → Side 44 2. Hvis displayet fortsetter å vise feilmeldingen, må du kontakte kundeservice → Side 47.
Apparatet virker ikke. Indikator reagerer ikke. Displayet viser symbolet for barnesikringen  .	Barnesikringen er aktivert. ▶ Deaktiver barnesikringen. → Side 22
Apparatet slår seg av automatisk.	Sikkerhetsutkobling: ingen betjening i mer enn 12 timer. 1. Bekreft meldingen med ✓. 2. Slå av apparatet.
Apparatet varmer ikke, og displayet viser symbolet for demomodus  .	Apparatet er i demomodus. ▶ Deaktiver demomodusen i grunninnstillingene → Side 30.
Displayet viser alltid ringen i oransje bak betjeningsringen, selv om du ikke berører betjeningsringen.	Under rengjøring har det kommet for mye fuktighet bak betjeningsringen. 1. Vent til fuktigheten har fordampet. 2. Vent om nødvendig noen timer til fuktigheten har fordampet.
Displayet viser aldri ringen i oransje bak betjeningsringen, selv om du berører betjeningsringen.	Under rengjøring har det kommet for mye fuktighet bak betjeningsringen. 1. Vent til fuktigheten har fordampet. 2. Vent om nødvendig noen timer til fuktigheten har fordampet.

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen synlig damp.	Vanndamp over 100 °C er ikke synlig. ▶ Dette er normalt. Ingen tiltak er nødvendig.
Kraftig damputløp øverst ved døren.	Du har byttet driftstypen. ▶ Dette er normalt. Ingen tiltak er nødvendig.
Kraftig damputløp på siden av døren.	Dørtetningen er tilsmusset eller løs. 1. Rengjør dørtetningen. 2. Plasser dørtetningen i sporet.
Brummende lyd når apparatet slås på.	Avløpspumpen går. ▶ Normal driftslyd Ingen tiltak er nødvendig. Apparatet har vært slått av i noen dager. Automatisk skylling når apparatet tas i bruk. ▶ Normalt: automatisk skylling når apparatet tas i bruk. Ingen tiltak er nødvendig.
Under oppvarmingen oppstår det en pipelyd.	Det kan oppstå lyder når det dannes damp. ▶ Dette er normalt. Ingen tiltak er nødvendig.
Under tilberedningen høres en "plopp"-lyd.	Spenningsutvidelse ved stor temperaturforskjell. ▶ Dette er normalt. Ingen tiltak er nødvendig.
Damping er ikke mulig.	Apparatet har kalkavleiringer. Apparatet må avkalkes for å unngå skader på apparatet. ▶ Start avkalkningsprogrammet → <i>Side 40</i> .
Apparatet damper ikke lenger riktig.	Apparatet har kalkavleiringer. ▶ Start avkalkningsprogrammet → <i>Side 40</i> .
Belysningen fungerer ikke.	Belysningen er defekt. 1. Trekk ut strømløsnings støpsel. 2. Sett støpselet i igjen etter 10 sekunder. 3. Kontroller om det under "Innstillinger" for grunninnstillingen "Innvendig belysning" i innstillingen "Aktivering" er valgt. "Automatisk" → " <i>Endring av grunninnstillingene</i> ", <i>Side 35</i> ▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du melde fra til kundeservice.
Det drypper vann når apparatdøren åpnes.	Oppsamlingsrennen på undersiden av dørruten er full. ▶ Tørk oppsamlingsrennen med en oppvasksvamp.
Det oppstår en ubehagelig lukt under oppvarming.	Apparatet er nytt. ▶ Før første gangs bruk må du varme opp apparatet i én time ved 60 % fuktighet $\frac{4}{60\%}$ og 200 °C.

18.2 Merknader i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Displayet viser  .	Vanntanken er ikke i orden. 1. Trykk på  . 2. Vær obs på infoen i displayet.
Displayet viser "Programmet for rengjøringshjelp avbrutt. Vask ovnsrommet. Fjern rester av rengjøringsmiddel."	Apparatet ble slått av i løpet av rengjøringshjelpen eller strømtilførselen ble brutt. 1. Fyll vanntanken. 2. Tørk av ovnsrommet. 3. Start rengjøringshjelpen på nytt. → " <i>Starte rengjøringshjelpen</i> ", <i>Side 37</i>
Displayet viser feilmeldingen "Exx".	Det har oppstått en feil. 1. Hvis displayet viser en feilmelding, trykker du på  . ✓ Hvis displayet ikke lenger viser feilmeldingen, var det ikke et vedvarende problem. 2. Hvis displayet fortsetter å vise eller gjentar feilmeldingen, må du kontakte kundeservice → <i>Side 47</i> og oppgi feilkoden.


18.3 Strømbrudd

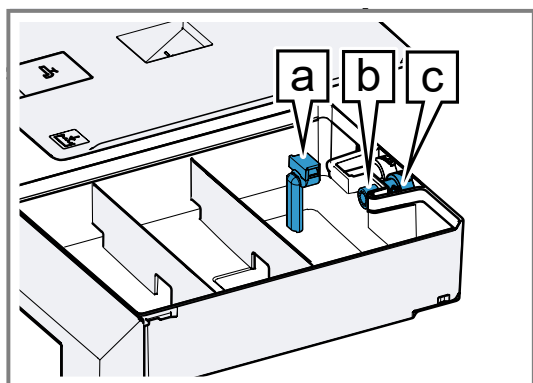
Apparatet slår seg av i tilfelle strømbrudd. Et strømbrudd avbryter tilberedningsprosessen. Displayet viser en melding.

Start apparatet igjen etter strømbrudd




1. Trykk på .
2. Start apparatet igjen som vanlig.

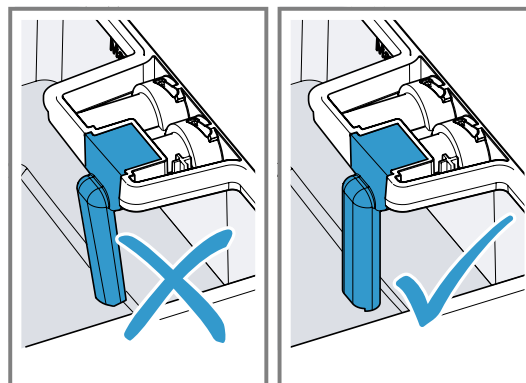
18.4 Kontroller vanntanken

1. Ta ut den høyre vanntanken.
2. Ta av tanklokket.
3. Trekk ut innsugingsslangen  i det bakre området av vanntanken og rengjør den under rennende vann.




4. Kontroller at innsugingsslangen er fri for eventuelle rester.

5. Kontroller at filteret  på utløpsventilen  i det bakre området er fritt for rester.
6. Skyv innsugingsslangen  helt på.
 - Forsikre deg om at det ikke er knekk på innsugingsslangen.



7. Sett på tanklokket.

18.5 Demomodus

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

Deaktivere demomodus

1. For å koble apparatet fra strømmettet et kort øyeblikk må du slå av hovedsikringen i huset eller den gjeldende sikringen i sikringsskapet.
2. Deaktiver demomodus i grunninnstillingene → *Side 30* innen 3 minutter.

19 Transport, oppbevaring og avfallsbehandling

19.1 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.

20 Slik får du det til

Her finner du passende tilbehør og kokekar samt de beste innstillingene til de forskjellige rettene. Vi har tilpasset anbefalingene optimalt til apparatet. Innstillingsanbefalingene → *Side 24* for noen matretter finner du i displayet under programmer → *Side 23* eller i Home Connect-appen. I den følgende oversikten finner du kun standardretter for testformål.

20.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Vær alltid obs på disse opplysningene når du tilbereder mat.

- De angitte tilberedningstidene er veiledende. Kvaliteten, vekten, tykkelsen og temperaturen på råvaren har betydning for den faktiske tilberedningstiden.
- Angivelsene tar utgangspunkt i gjennomsnittlige mengder for 4 personer. Dersom du ønsker å tilberede en større mengde, må du regne med lengre tilberedningstid.
- Bruk kokekaret som er angitt. Hvis du bruker annet kokekar, kan tilberedningstiden bli kortere eller lengre.
- Bruk alltid tallerkner, stekeformer eller gratengformer sammen med risten.

- Dersom du har lite erfaring med en bestemt rett, bør du begynne med den korteste tiden. Ved behov kan du steke retten enda mer.
- Åpne ovnsdøren på den forvarmede ovnen bare et kort øyeblikk og sett inn maten raskt.
- Ved damping, opptining, heving og oppvarming kan du bruke inntil 3 innsettingshøyder samtidig (innsettingshøyde 1, 2 og 3). Smaken smitter da ikke mellom nivåene. Du kan dermed tilberede fisk, grønnsaker og dessert samtidig. De angitte tilberedningstidene kan forlenges ved større mengder matvarer.
- Hvis du skal steke i kun én høyde, bruker du høyde 2. Hvis du skal steke i to høyder samtidig, bruker du høyde 1 og 3.
- Forsikre deg om at matvarene ikke ligger inntil ovnsrommet eller bakeplaten.
- Apparatdøren skal kunne lukkes godt. Pass på at tetningsflatene alltid er rene.
- For å sikre optimal damp sirkulasjon bør du ikke legge varene for tett på ristene eller i pannene.
- Ved svært kalde matvarer og høye temperaturer kan langpannen bli deformert. En slik deformasjon påvirker ikke funksjonsdyktigheten. Deformeringen forsvinner når langpannen avkjøles igjen.
- Hvis apparatet er over 100 °C, må det avkjøles før damping. Ellers tørker rettene ut på grunn av den høye temperaturen.
- Ved damping på temperaturer inntil 100 °C er det ikke nødvendig med forvarming. Sett matvarene inn i det kalde ovnsrommet og slå så på apparatet.
- Den anslåtte tilberedningstiden begynner når ovnsrommet har nådd den valgte temperaturen.
- Forvarm alltid apparatet. Slik oppnår du de beste resultatene. De angitte tilberedningstidene tar utgangspunkt i et forvarmet apparat.

20.2 Sous vide-tilberedning

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

⚠ ADVARSEL – Fare for helseskader!

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

- ▶ Bruk bare ferske matvarer med god kvalitet.
- ▶ Vask og desinfiser hendene. Bruk engangshansker eller grilltang.
- ▶ Under tilberedning av kritiske matvarer, som f.eks. fjærkre, egg og fisk, må instruksene følges ekstra nøye.
- ▶ Vask frukt og grønnsaker grundig og skrell om nødvendig.
- ▶ Hold alltid skjærebrett og overflater rene. Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- ▶ Hold matvarene kjølig. Kjølingen må kun avbrytes i et kort tidsrom når matvarene skal forberedes. Oppbevar vakuumpakket mat i kjøleskapet frem til tilberedning.
- ▶ Matvarene bør spises med en gang. Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt og ikke sett dem til oppbevaring. Ikke oppbevar rettene i kjøleskapet heller. Rettene egner seg ikke til gjenoppvarming.

- Sous vide-tilberedning er en skånsom og fettfattig måte å tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter på. Du forseglar maten lufttett i spesielle, varmebestandige kokeposer ved hjelp av en vakuumpakker.
- Den beskyttende posen sørger for at næringsstoffene og aromastoffene bevares. De lave temperaturer og den direkte varmeoverføringen gjør at ethvert ønsket tilberedningsnivå kan oppnås på en kontrollert måte. Det er nesten ikke mulig å tilberede maten for lenge.
- Ta hensyn til porsjonsstørrelsene som står oppgitt i tilberedningstabellen. Tilpass tilberedningstiden tilsvarende ved større mengder og stykker. De angitte porsjonene for fisk, kjøtt og fjærkre er beregnet til én person. Hver av de angitte porsjonene av grønnsaker og dessert er til 4 personer.
- Du kan tilberede varene i opptil to høyder. Skyv inn kokekarene i høyde 1 og 3 for å oppnå best tilberedningsresultater. Dersom du kun steker i én høyde, bruk høyde 2.
- Ved sous vide-tilberedning må du bare bruke varmebestandige vakuumposer som er beregnet til dette. Ikke tilbered maten i de posene du har kjøpt den i, f.eks. porsjonsfisk. Disse posene er ikke egnet for sous vide-tilberedning.
- For å få jevn varmeoverføring og perfekt tilberedningsresultat kan du vakuumere matvarene i en vakuumpakker med kammer som kan generere 99 % vakuum.
- For varmetypen "Sous-vide-matlagning" er det av hygieniske grunner ikke mulig å forskyve sluttidspunktet for tilberedningen.

Vakuumering

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

Pass på følgende ved vakuumering:

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

Kontroller at vakuomet i posen er intakt før tilberedning. I tvilstilfeller har du matvarene over i en ny pose og vakuumerer dem på nytt. Vakuumer varene maks. én dag før de skal tilberedes. Da unngår du at det siver gasser ut av matvarene (f.eks. grønnsaker) som fører til redusert varmeoverføring eller at matvarene mister sin struktur og endrer tilberedningsegenskaper på grunn av vakuumtrykket.

Matvarenes kvalitet

Tilberedningsresultatet avhenger 100 % av kvaliteten på råvarene.

Bruk bare ferske matvarer av beste kvalitet. Bare slik er du sikret et godt tilberedningsresultat.

Tilberedning

Ved tilberedning i vakuum forblir alle aromastoffer i posen, og matens egen smak blir mer intens. Vær oppmerksom på at vanlige mengder av f.eks. krydder, urter og hvitløk kan virke mye kraftigere på smaken. Begynn

derfor med å tilsette halv mengde av det du pleier å bruke.

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

Ikke legg de vakuuerte rettene oppå hverandre eller for tett inntil hverandre i langpannen. For å sikre jevn varmfordeling må du passe på at matvarene ikke berører hverandre. Bruk to innsetningshøyder hvis du skal tilberede flere vakuumposer.

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

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



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

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


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

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

Tilberedning med damp

Rett	Tilbehør/ kokekar	Innsetnings- høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Fuktighet i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Brokkoli, i buketter, iht. EN60350-1	Perforert dampkoker	2	90		100	20-25	
Erter, dyp- fryste, iht. EN60350-1, 3 kg	Perforert dampkoker	2	100		100	35-45	

Grilling

Rett	Tilbehør/ kokekar	Innsetnings- høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Fuktighet i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Hamburger, 125 g, iht. EN60350-1	Rist eller Dampkoker uten hull	2	230		-	12-15 på hver side	Forvarm ap- paratet i 5 mi- nutter.

20.3 Tilberedning av store matvarer

Anbefaling for tilberedning av store matvarer.

- Du kan ta ut stigen på siden ved tilberedning av store matvarer.
- Løsne fingermutrene foran på innsetningsstativet og trekk det frem og ut.
- Sett risten rett på bunnen i ovnsrommet og legg matvarene eller stekegryten på risten. Ikke plasser matvarene eller stekegryten rett på ovnsbunnen. Ta ut stigen ved behov. → Side 41

20.4 Tips for tilberedning med lite akrylamid

Generelt

- Hold steketidene så korte som mulig.
La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.
Bruk store, tykke stekevarer. Da oppstår det mindre akrylamid under tilberedningen.

Bakevarer

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

Småkaker


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

Ovnsstekte pommes frites






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

20.5 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.

Rett	Tilbehør/ kokekar	Innsettings- høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Fuktighet i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Toast iht. EN60350-1	Rist	1	230		-	7-8	Forvarm ap- paratet i 5 mi- nutter.

Baking

Rett	Tilbehør/ kokekar	Innsettings- høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Fuktighet i %	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Eplekake, iht. EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160	 0%	0	110	
Småbakst, iht. EN60350-1	Dampkoker uten hull	2	160	 0%	0	25-30	
Småbakst, iht. EN60350-1	Perforert dampkoker	1+2	150	 0%	0	35-40	Bruk høyde 1 og 2.
Sprøytebakst , iht. EN60350-1	Dampkoker uten hull	2	140	 0%	0	50	
Sprøytebakst , iht. EN60350-1	Perforert dampkoker	1+3	140	 0%	0	50	Bruk høyde 1 og 3.

21 Informasjon om fri og Open Source-programvare

Dette produktet inneholder programvarekomponenter som innehaverne av opphavsrettene har lisensiert som fri eller Open Source-programvare. Tilsvarende lisensinformasjon er lagret på husholdningsapparatet. Det er også mulig å få tilgang til lisensinformasjonen via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk rettledning -> Lisensinformasjon".¹ Du kan også laste ned lisensinformasjon på nettstedet for merkeproduktet. (Søk etter din modell av apparatet og ytterligere dokumentasjon på nettstedet for produktet.) Alternativt kan du bestille relevant informasjon på ossre-

quest@bshg.com eller fra BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Gjeldende kildekode stilles til rådighet på forespørsel. Send din forespørsel til ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Emne: „OSSREQUEST“ Du vil bli fakturert for behandlingen av din forespørsel. Dette tilbudet gjelder i tre år fra dato for kjøpet eller minst i det tidsrommet vi tilbyr kundestøtte og reservedeler for det aktuelle apparatet.

22 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet. I tillegg kan du få andre funksjonsrelevante og lagrede originale reservedeler hos kundeservice i inntil 15 år etter at apparatet kom på markedet. Ta kontakt med kundeservice for nærmere informasjon. **Merk:** I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det

vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår. Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår. Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse F. Lyskildene er tilgjengelige som reservedel, og skal kun skiftes ut av opplært fagpersonale. Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 på nettet under www.gaggenau.com på produktsiden og service-siden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

¹ Avhengig av apparatets utstyr

22.1 Produktnummer (E-Nr.), produksjonsnummer (FD) og tellenummer (Z-Nr.)

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.), produksjonsnummer (FD) og tellenummer (Z-Nr.) som du finner 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.

23 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 på nettet under www.gaggenau.com på produksiden til apparatet i tilleggskildene.



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

5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 150 mW

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

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

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

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

24 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



mm

24.1 Generelle monteringsanvisninger

Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

ADVARSEL – Brannfare!

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

- ▶ Ikke bruk forlengeskabler eller strømskinner.
- ▶ Bruk kun strømledninger som er godkjent av produsenten.
- ▶ Hvis strømledningen er for kort og det ikke finnes en lenger strømledning, må du

kontakte et elektrikerfirma for å tilpasse husinstallasjonen.

ADVARSEL – Fare for personskade!

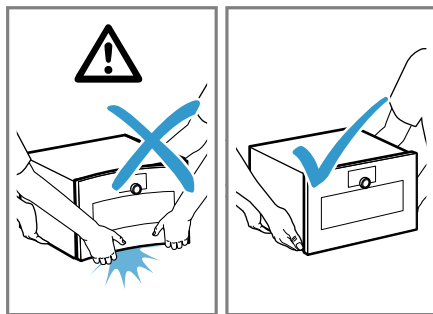
Apparatet er tungt.

- ▶ Det kreves 2 personer når apparatet skal flyttes.
 - ▶ Bruk bare egnede hjelpemidler.
- Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.
- ▶ Bruk vernehansker.

OBS

Hvis apparatet bæres etter apparatrammen, kan den bli bøyd. Apparatrammen tåler ikke

vekten av apparatet.



- ▶ Ikke løft apparatet etter apparatrammen.
- ▶ Løft alltid apparatet etter huset.

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

Ukyndige installasjoner er farlig.

- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Maskinen skal bare kobles til et strømnett med vekselstrøm via en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt.
- ▶ Systemet for husets PE-leder må være forskriftsmessig installert.
- ▶ Maskinen må aldri forsynes med strøm via en ekstern bryteranordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.
- ▶ Hvis apparatet er innebygd, må støpselet på strømledningen være fritt tilgjengelig. Hvis fri tilgang ikke er mulig, må det i henhold til regelverket være montert en allpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.
- ▶ Når du stiller opp apparatet, må du påse at strømkabelen ikke kommer i klem eller får skader.

OBS

Overflateskader på apparatet forårsaket av å trekke eller skyve apparatet.

- ▶ Ikke trekk eller skyv apparatet, men løft det.
- ▶ Legg et kjøkkenhåndkle under apparatet.
- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- Slå alltid av strømtilførselen før det skal gjennomføres arbeider.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.
- Ikke løft apparatet etter døren eller apparatrammen.
- Ved installasjon må du ta hensyn til de gjeldende byggeforskriftene og forskriftene for el-installasjoner.

- Monter apparatet i henhold til monterings-skissen. Ta hensyn til minstemålene.
- Innbygging bak dører i kjøkkenmodulen: Det må treffes egnede tiltak slik at det ikke går an å lukke slike dører under bruk. Det er fare for overoppheting dersom døren ikke blir stående åpen under bruk eller avkjøling (viften går).
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Mål i figurene i mm.

24.2 QR-kode til monteringsvideo

Her finner du QR-koden til monteringsvideoen.



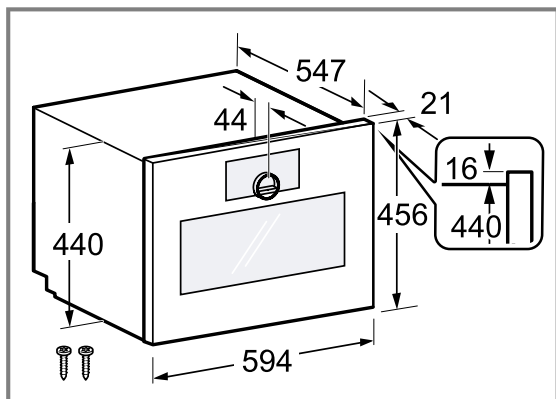
24.3 Planleggingsinformasjon

Les de nedenstående planleggingsanvisningene før du monterer apparatet.

- Omhengsling ikke mulig.
- Avstand fra skapkorpus til dørøverflate er 42 mm.
- Pass på at front ikke stenger for åpning av skuffene på siden.
- Når du planlegger en hjørneløsning, ta en døråpningsvinkel på minst 97° med i beregningen.
- Ikke installer andre elektriske apparater over dette apparatet i skapet.
- Ikke bygg en utslagsvask over dette apparatet.
- Ved montering over en helautomatisk espressomaskin, må du bruke mellomplaten eller metallvinklene. Mellomplaten og metallvinklene fås hos kundeservice eller i vår nettbutikk.
- Ved montering av to apparater over hverandre rett ved siden av den helautomatiske espressomaskinen, må du bruke mellomplaten eller metallvinklene mellom de fire apparatene.
- Tilkoblingskontakten til apparatet må være utenfor innbyggingsnisjen.

24.4 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet

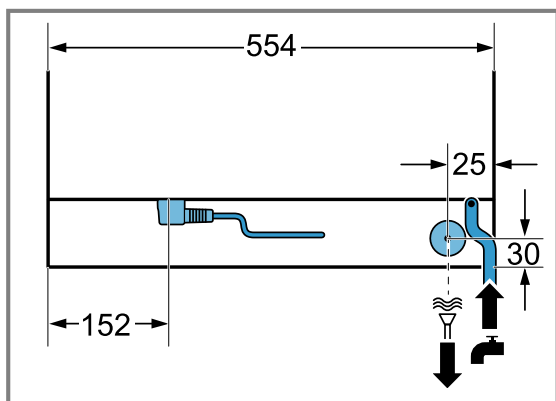


24.5 Installasjonstilbehør

Bruk originaltilbehør.

Tilbehør	Bestillingsnummer
Mellomplate	GA601010

24.6 Plassering av tilkoblinger



24.7 Klargjøre innbyggingsskapet

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

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

24.8 Elektrisk tilkobling

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Det må være mulig å koble apparatet fra strømmettet til enhver tid. Apparatet må bare kobles til en forskriftsmessig montert, jordet stikkontakt.

- ▶ Støpset til strømledningen må være fritt tilgjengelig etter monteringen av apparatet.
- ▶ Hvis dette ikke er mulig, må det i henhold til kravene i overspenningskategori III og i henhold til regelverket monteres en flerpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.
- ▶ Den permanente el-installasjonen må kun utføres av elektriker. Vi anbefaler å installere en feilstrømbryter (FI-bryter) i apparatets strømforsyningskrets. Ukyndige reparasjoner er farlig.
- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

- 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. Sett strømledningen helt inn på baksiden av apparatet.
- Tilkoblingsledningen må kun erstattes av en originalledning. Tilkoblingsledning fås hos kundeservice.
- Monteringen må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

Tilkoblingsledning med jordet støpsel

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

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert, jordet stikkontakt.
- Dersom det jordede støpset ikke er tilgjengelig etter montering, må det i henhold til regelverket være en skillebryter i fasene i den faste elektriske installasjonen.
- Ikke bruk skjøteledninger, strømskinner eller grenuttak. Overbelastning fører til brannfare.

Tilkoblingsledning uten jordet støpsel

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

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

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

Koble til tilkoblingsledning uten jordet støpsel

1. Identifiser fasen (ytterleder) og nøytrallederen (nullederen) i koblingsboksen. Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.

2. Ta hensyn til opplysningene om spenning på typeskiltet.
3. Koble til enkeltlederne i strømledningen i henhold til fargekodingen:
 - GN/YE: grønn og gul = jordledning ⊕
 - BU: blå = nøytralleder (nullleder)
 - BN: brun = fase (ytterleder)

24.9 Vanntilkobling

Apparatet er utstyrt med en tilbakeslagsventil som er godkjent etter tyske krav. Det er ikke nødvendig med tilkoblingsarmaturer med tilbakeslagsventil.

- Ta hensyn til forskriftene fra det lokale vannverket.
- Apparatet må bare kobles til vannettet med det medfølgende vanntilkoblingssettet. Ikke bruk vanntilkoblingssett fra andre apparater.
- For å slippe å avkalke så ofte i områder med svært hardt vann kan du installere et egnet vannavherdingsanlegg i husholdningen eller installere et vannfilter foran apparatet.

Koble til vann

- ▶ Apparatet må bare kobles til en kaldtvannstilkobling som alltid er tilgjengelig og ikke befinner seg bak apparatet.
- ▶ Tilførselslange: koblingsgjenger ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
- ▶ Vanntrykk: 2–10 bar (0,2–1,0 MPa)
- ▶ Gjennomstrømmingsmengde: minst 10 liter per minutt

24.10 Avløpstilkobling

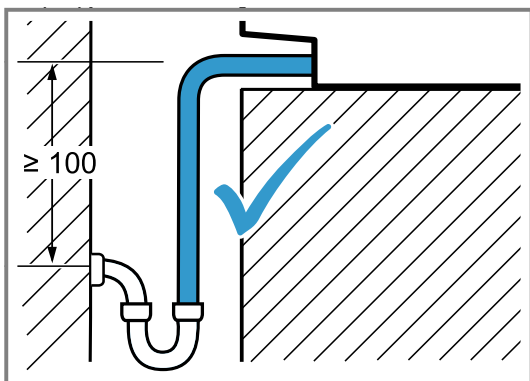
Apparatet har en avløpslange.

Innvendig diameter på avløpslangen er minst 38 mm.

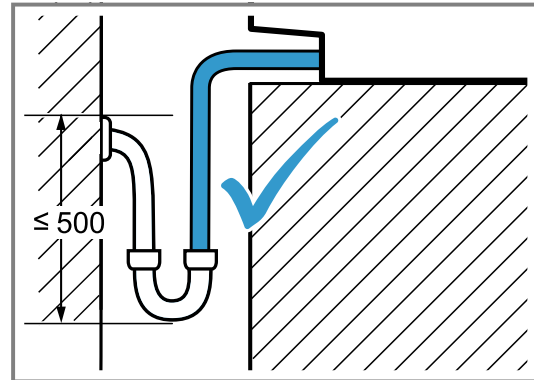
Merk: Sørg for en tilstrekkelig tømmediameter på minst 38 mm.

Opprette avløpstilkobling

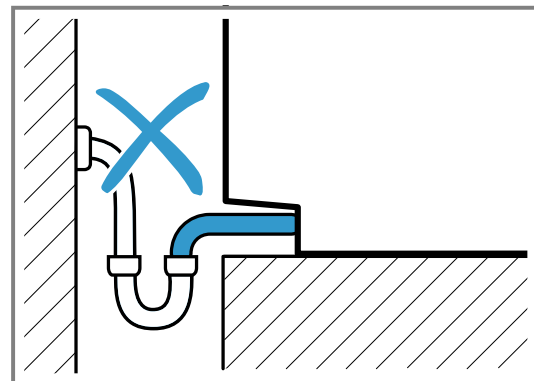
1. Monter en vannlås på avløpstilkoblingen. Forsikre deg om at tilkoblingen alltid er tilgjengelig på vannlåsen og ikke befinner seg bak apparatet.
2. Forsikre deg om at avløpstilkoblingen er plassert minst 100 mm lavere enn utløpet på apparatet.



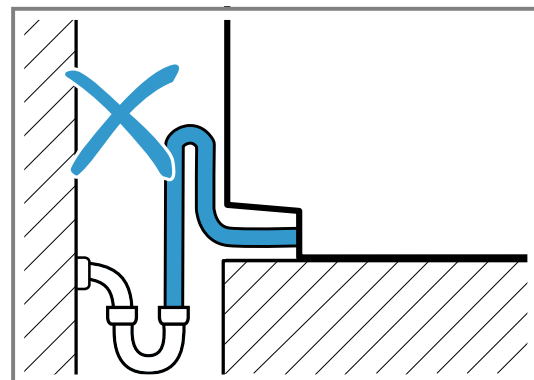
3. Avløpslangen må ikke noe sted legges dypere enn 500 mm under avløpstilkoblingen på apparatet.



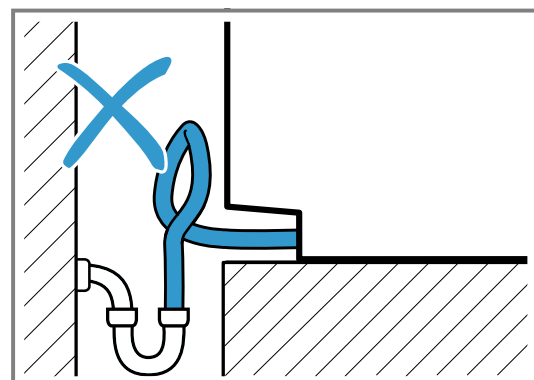
4. Avløpstilkoblingen må ikke være høyere opp enn apparatet.



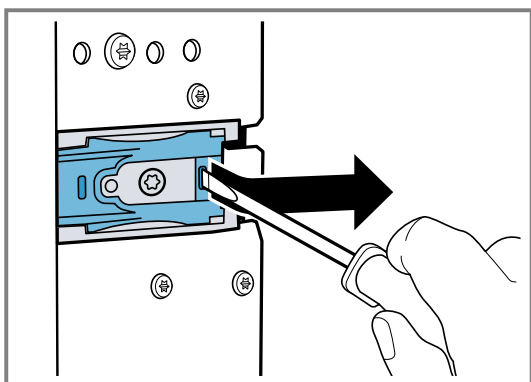
5. Avløpslangen må ikke noe sted legges høyere enn apparatets underkant.



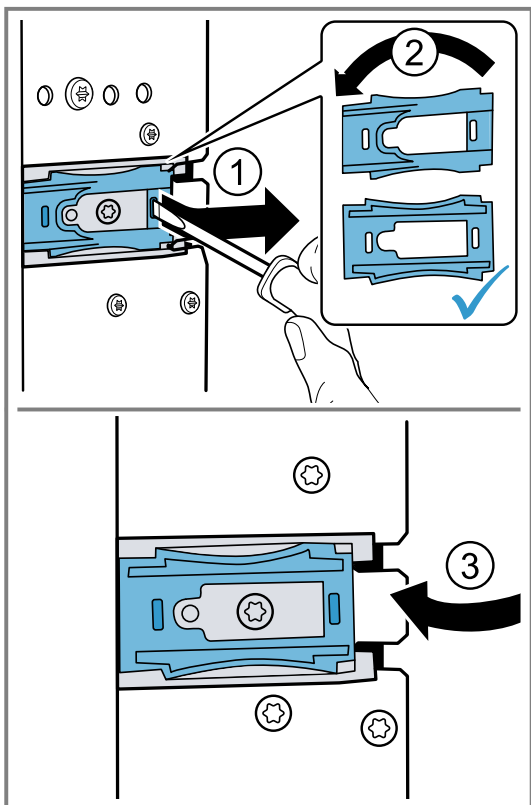
6. Ikke knekk avløpslangen.



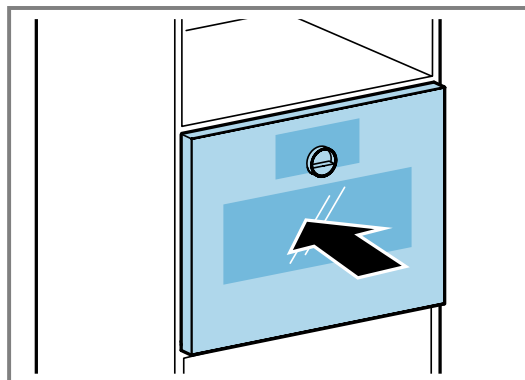
5. Hvis det ikke er noen mellomplate over apparatet, må det sikres mot å velte inne i innbyggingselementet.
 - ▶ Fest to vinkelbraketter fra monteringsmateriellet GA601010 på begge sider i innbyggingselementet.
 - ▶ Følg monteringsanvisningen for vinklene.
6. Før tilkoblingsledningen, tilførsels- og avløpslangen bak til venstre i innbyggingsskapet til koblingene.
7. **Merk:** Sørg for du tilpasser alle de hvite plastelementene til høyre og venstre for, og over og under apparatet.
Hvis skapsidedelene er 16 mm tykke, skal det hvite plastelementet ikke fjernes.
Det hvite plastelementet er til hjelp når apparatet skal justeres mot midten.
8. Hvis skapsidedelene er 20 mm tykke, skal det hvite plastelementet fjernes.



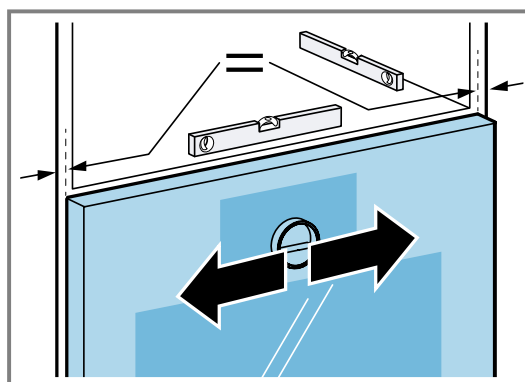
9. Hvis skapsidedelene er 19 mm tykke, skal det hvite plastelementet fjernes ①, vris 180° ② og settes på igjen ③.



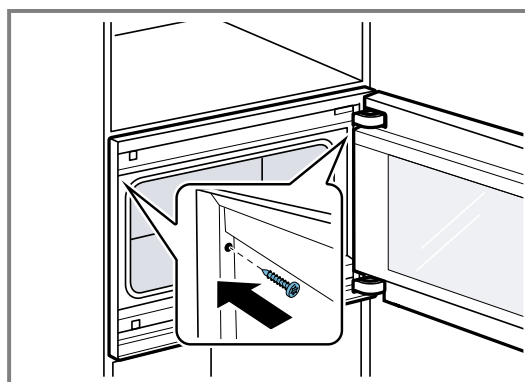
10. Skyv apparatet helt inn i innbyggingsmodulen.
 - ▶ Pass på at tilkoblingsledningen, tilførsels- eller avløpslangen ikke ligger med knekk eller i klem.



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



13. Åpne apparatdøren.
14. Skru apparatet fast til møbelet med de vedlagte skruene.



15. Fjern transportsikringen av rød plast på øvre dørlås.

24.12 Innstillbare mellomplater med vinkler

Det finnes en justerbar mellomplate med vinkler (GA601010) for apparatet ditt.

OBS

Hvis du monterer for tunge apparater på mellomplaten med vinkler, kan mellomplaten bli bøyd.

- ▶ Mellomplaten med vinkler skal ikke monteres under en stekeovn.

- ▶ Monter mellomplaten med vinkler under en kombi-dampovn.
- Hvis du ikke plasserer apparatet riktig på mellomplaten GA601010, kan mellomplaten bli bøyd.
- ▶ Ikke plasser apparatet på skrå på mellomplaten i innbyggingsnisjen.
 - ▶ Skyv apparatet inn i høyskapet parallelt med sideveggene i innbyggingsnisjen.

Merk: Ikke installer mikrobølgeovnen under en helautomatisk espressomaskin.

Mellomplaten med vinkler skal bare monteres:

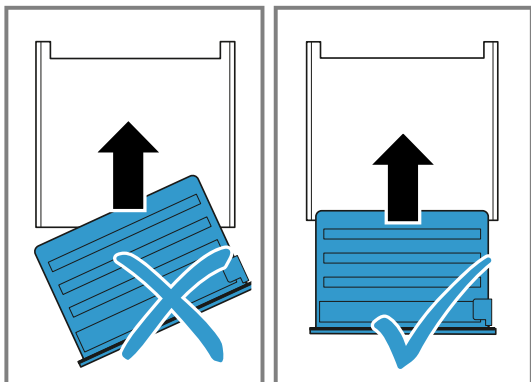
- under en dampovn i samme apparatserie.
- under en mikrobølgeovn i samme apparatserie.
- under en helautomatisk espressomaskin som er installert over en stekeovn i samme apparatserie.
- under en helautomatisk espressomaskin som er installert over en dampovn i samme apparatserie.

Mellomplaten med vinkler skal ikke monteres:

- under en stekeovn.
- mellom to helautomatiske espressomaskiner som du vil installere over hverandre.
- over en dampovn i samme apparatserie.

Montere apparat over mellomplate med vinkler

- ▶ Ikke plasser apparatet på skrå på mellomplaten med vinkler i innbyggingsnisjen. Skyv apparatet inn i høyskapet parallelt med sideveggene i innbyggingsnisjen.



24.13 Justering av apparatdøren

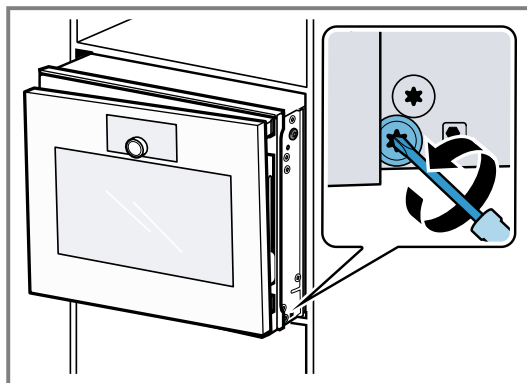
Ovnsdøren er justert ved levering. Det er vanligvis ikke nødvendig med justering. Hvis du skal montere flere apparater over eller ved siden av hverandre, må du justere apparatdøren.

- Korrigere apparatdørhøyde → Side 54
- Endre døråpningsvinkel

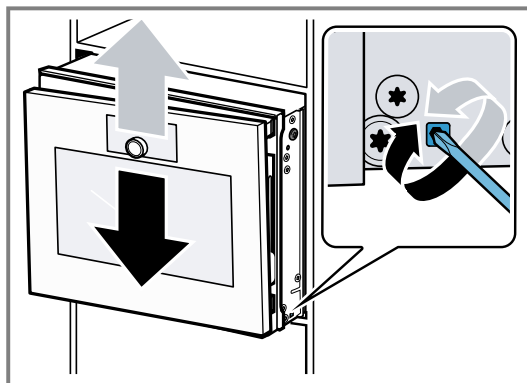
Korrigere apparatdørhøyde

1. Trekk apparatet ut av innbyggingsnisjen.

2. Løsne låseskruen.



3. Åpne apparatdøren.
4. Korriger apparatdørhøyden med stillskruen.

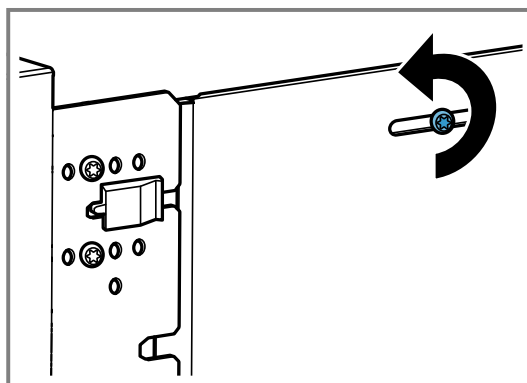


5. Skru fast låseskruen.
6. Skyv apparatet inn i nisjen.

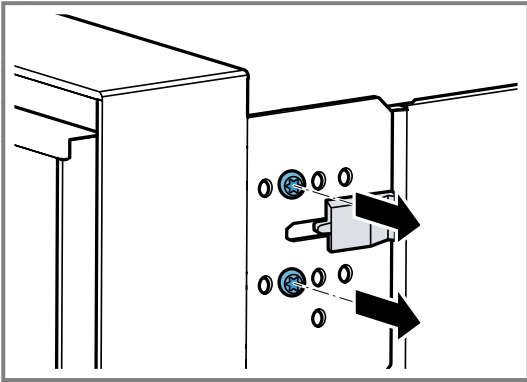
Endre døråpningsvinkel

Apparatdøren kan ha to åpningsvinkler.

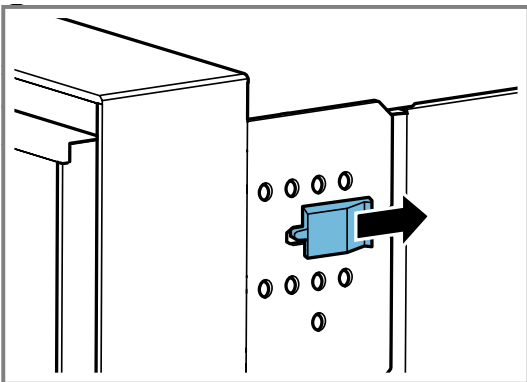
1. Trekk apparatet litt ut av innbyggingsnisjen.
2. Løsne skruen på høyre side litt lengre bak på apparatet lett.



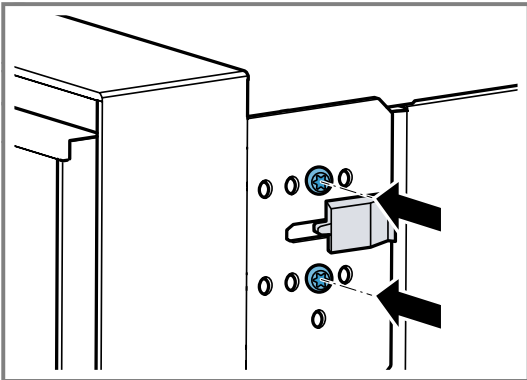
3. Fjern de to skruene foran det svarte plastelementet.



4. Skyv det svarte plastelementet mot høyre.




5. Skru de to skruene inn i hullene lengre til høyre på apparatet.



Jo lengre mot høyre du skrur fast skruene på apparatet, jo mindre blir døråpningsvinkelen. Når skruene står i høyre posisjon, er åpningsvinkelen til apparatdøren ca. 92°.

24.14 Ta i bruk apparatet etter montering

Forutsetning: Apparatet er montert og tilkoblet.

- Trykk på  på betjeningsringen.
- ✓ Displayet viser GAGGENAU-logoen i ca. 30 sekunder og deretter "Oppstart".
- Still inn språk.
 - Følg anvisningene i installasjonsveiledningen i displayet.
 - Trykk på → eller drei på betjeningsringen.
 - Utfør innstillingene for "Monteringshøyde".
 - Orienter displayet horisontalt eller vertikalt avhengig av monterings situasjonen eller kroppsstørrelsen til brukeren.
- Deaktiver demomodus.

24.15 Kombinere apparatet med stekeovn

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

24.16 Kombinere apparatet med helautomatisk espressomaskin

- Kombiner kun apparater av samme merke og samme serie.
- Følg monteringsanvisningen for den helautomatiske kaffemaskinen og mellomplaten.
- Ved montering over en helautomatisk espressomaskin, må du bruke mellomplaten eller metallvinklene. Mellomplaten og metallvinklene fås hos kundeservice eller i vår nettbutikk.
- Ved montering av to apparater over hverandre rett ved siden av den helautomatiske espressomaskinen, må du bruke mellomplaten eller metallvinklene mellom de fire apparatene.

24.17 Kombinere apparat med varmeskuff

OBS

Skarpe kanter på apparatet kan skade frontdekselet til varmeskuffen.

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

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

24.18 Kombinere apparatet med mikrobølgeovn

- Kombiner kun apparater av samme merke og samme serie.
- Monter først mikrobølgeovnen, deretter dampovn.

24.19 Demontere apparatet

- Koble apparatet fra spenningsforsyningen.
- Løsne festeskruene.
- Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001954509 (060402) REG25
no