

Dampstekeovn

[no] Bruksanvisning og installasjons-  
veiledning



**B69FS3C.0**

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



# Innholdsfortegnelse

## BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet .....	2	16	Grunninnstillingene .....	24
2	Unngå materielle skader .....	4	17	Home Connect .....	26
3	Miljøvern og innsparing .....	5	18	Rengjøring og pleie .....	27
4	Bli kjent med .....	6	19	Rengjøringshjelp "Easy Clean" .....	30
5	Funksjoner .....	8	20	Avkalking .....	30
6	Tilbehør .....	10	21	Tørking .....	31
7	Før første gangs bruk .....	12	22	Stiger .....	31
8	Grunnleggende betjening .....	14	23	Apparatdør .....	33
9	Damp .....	15	24	Utbedring av feil .....	37
10	Tidsfunksjoner .....	19	25	Avfallsbehandling .....	40
11	Steketermometer .....	20	26	Kundeservice .....	40
12	Retter .....	21	27	Informasjon om fri og Open Source-program- vare .....	40
13	Favoritter .....	23	28	Samsvarserklæring .....	41
14	Barnesikring .....	24	29	Slik gjør du det .....	41
15	Hurtigoppvarming .....	24	30	<b>MONTERINGSANVISNING</b> .....	52
			30.2	Generelle monteringsanvisninger .....	52

## 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 2000 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 10

#### ⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

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

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

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

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

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

#### ⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.

Barn under 8 år må holdes unna.

Tilbehør og kokekar blir svært varme.

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

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

- ▶ Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
- ▶ Ikke varm opp sprit ( $\geq 15$  % vol.) i uforynnet 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!**

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

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

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

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

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

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

#### ⚠ **ADVARSEL – Fare for 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.

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

Alkohol damp kan antennes i det varme ovnsrommet, og apparatdøren kan sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres.

→ "Unngå materielle skader", Side 4

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

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

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må

den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

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

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

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

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.

- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 40

Etter at apparatet er installert, skal åpningene på baksiden av apparatet ikke være tilgjengelig for barn.

- ▶ Følg den spesielle monteringsanvisningen.

#### ⚠ **ADVARSEL – Kvelningsfare!**

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

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

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- ▶ Hold smådeler borte fra barn.

- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

## 1.6 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker en dampfunksjon.

#### ⚠ **ADVARSEL – Fare for skålding!**

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

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

Det dannes varm damp i ovnsrommet.

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

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

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

#### ⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**

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

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

## 1.7 Steketermometer

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

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade.

- ▶ Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

#### ⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

Steketermometeret er spist.

- ▶ Vær forsiktig når du håndterer steketermometeret.

---

# 2 Unngå materielle skader

## 2.1 Generelt

### **OBS**

Alkohol damp kan antennes i det varme ovnsrommet og føre til permanent skade på apparatet. Småeksplosjoner kan få apparatdøren til å sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres. Det oppstår

et undertrykk som kan få innsiden av ovnsrommet til å bli kraftig deformert.

- ▶ Ikke varm opp sprit ( $\geq 15\%$  vol.) i ufortynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).

Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ , forårsaker emaljeskader.

- ▶ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.

Hvis det er gjenstander på bunnen av ovnsrommet når temperaturen er over 50 °C, vil det oppmagasineres varme. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

- ▶ Ikke plasser tilbehør, bakepapir eller folie (uansett type) på bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Kokekar må kun settes på bunnen av ovnsrommet når det er stilt inn temperaturer på under 50 °C.

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanndamp. Bunnen i ovnsrommet kan ta skade av vekslende temperatur i bunnen av ovnsrommet.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.
- ▶ Aldri sett kokekar med vann på bunnen av ovnsrommet.

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

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

Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet.

- ▶ Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker.
- ▶ Bruk helst den dype universalpannen.

Hvis du bruker ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt, vil emaljen bli skadet.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Tilbehør må alltid skyves helt inn i ovnsrommet.

Aluminiumsfolie på glassruten i døren kan føre til permanent misfarging.

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

## 2.2 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker dampfunksjonen.

### OBS

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

- ▶ Kokekaret må være varme- og dampfast.

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

- ▶ Ikke bruk kokekar med rustflekker.

Dryppende væske gjør bunnen i ovnsrommet tilsmusset.

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

Varmt vann i vanntanken kan skade dampsystemet.

- ▶ Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.

Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over 120 °C, forårsaker emaljeskader.

- ▶ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.

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

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

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

Dersom det utføres flere damptilberedninger etter hverandre uten at stekeovnsbunnen tørkes innimellom, kan oppsamlet vann renne over og skade skapfronter eller bunnene i skapene.

- ▶ Tørk av stekeovnsbunnen og kondensatkaret hver gang etter at du har brukt damp.

## 3 Miljøvern og innsparing

### 3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

### 3.2 Energisparing

Hvis du følger disse anvisningene, bruker apparatet ditt mindre strøm.

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

→ "Slik gjør du det", Side 21

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

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

- ✓ Slike stekeformer opptar varme spesielt godt.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

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

Flere retter bør stekes rett etter hverandre eller samtidig.

- ✓ Ovnsrommet er oppvarmet etter første steking. Dermed forkortes steketiden for de etterfølgende kakene.

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

- ✓ Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

- ✓ Overflødig tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

La dypfrysede matvarer tines opp før tilberedningen.

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

Slå av displayet i grunninnstillingene.

→ "Grunninnstillingene", Side 24

- ✓ Du sparer strøm når displayet slås av.

**Merk:** Iht. kommisjonsforordningen (EU) 2023/826 foreligger det ved gjeldende apparat en annen tilstand når det er avslått. Dette blir i det følgende betegnet som strømsparemodus.

Selv om ikke hovedfunksjonen er aktiv, trenger apparatet energi til:

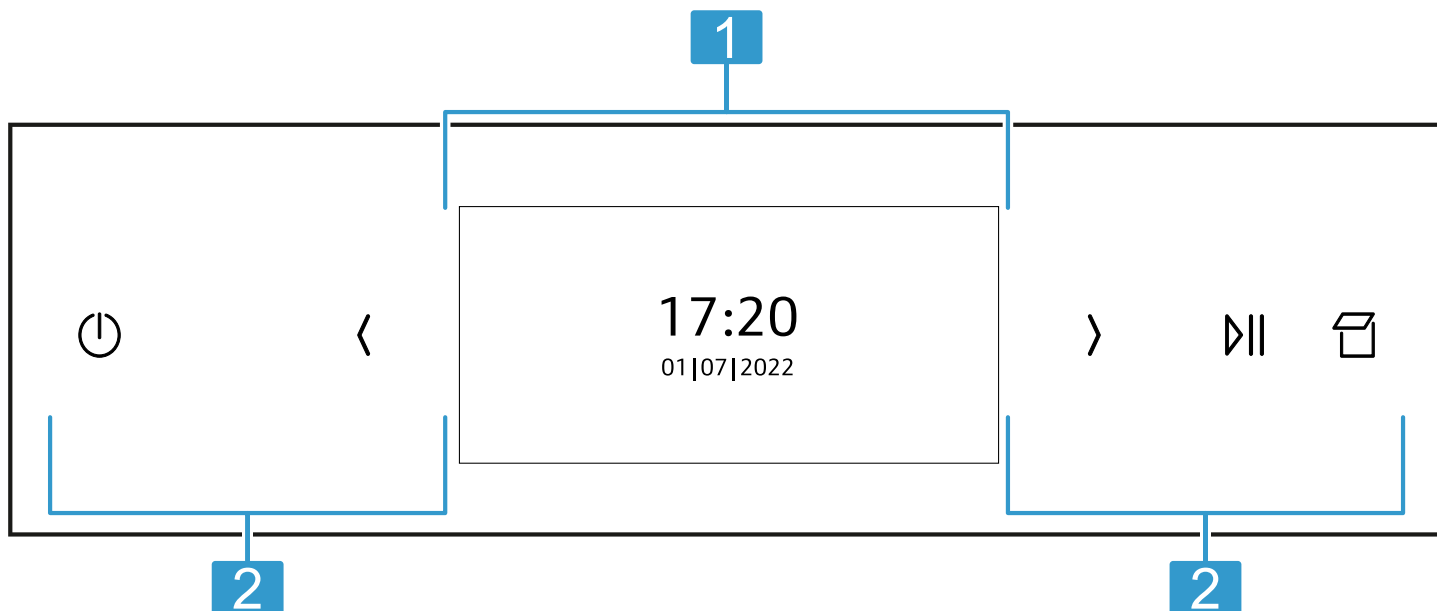
- deteksjon for sensortastenes aktivering
- overvåking av døråpningen
- redigering av klokkeslettet (uten visning)

Iht. definisjonen er apparatet verken "Av" eller i "Hvilemodus", og derfor brukes betegnelsen "Strømsparemodus". EN IEC 60350-1:2023 gjelder ved måling i strømsparemodus.

## 4 Bli kjent med

### 4.1 Betjeningspanel

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



**1** Display  
→ "Display", Side 6

**2** Knapper  
→ "Knapper", Side 7

### 4.2 Display

Du kan stille inn alle apparatets funksjoner på displayet. I hovedmenyen finner du en oversikt over apparatets funksjoner.

→ "Funksjoner", Side 8

#### Navigering

Retning	Bruk
Navigere mot venstre	Sveip fingeren mot høyre på displayet

Retning	Bruk
Navigere mot høyre	Sveip fingeren mot venstre på displayet

#### Stille inn verdier

For å tilpasse en innstilling trykker du lett med fingeren i det aktuelle området i displayet. I displayet vises innstillingsområdet. Sveip til venstre eller høyre i dette innstillingsområdet på displayet inntil ønsket verdi vises forstørret.

Verdier	Bruk
Øk	Sveip fingeren mot høyre på displayet
Reduser	Sveip fingeren mot venstre på displayet

## 4.3 Knapper

Knappene er flater som reagerer på berøring. Velg en funksjon ved å trykke på tilsvarende knapp.

Symbol	Navn	Bruk
⏻	Av/på	Slå apparatet på eller av
<	Pil til venstre	Redusere innstillingsverdiene
>	Pil til høyre	Øke innstillingsverdiene
▶	Start/stopp	Starte eller stanse apparatet
📦	Åpne deksel	Fylle eller tømme vanntank

## 4.4 Ovnrom

Forskjellige funksjoner i ovnsrommet er til hjelp når du bruker apparatet.

### Stiger

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

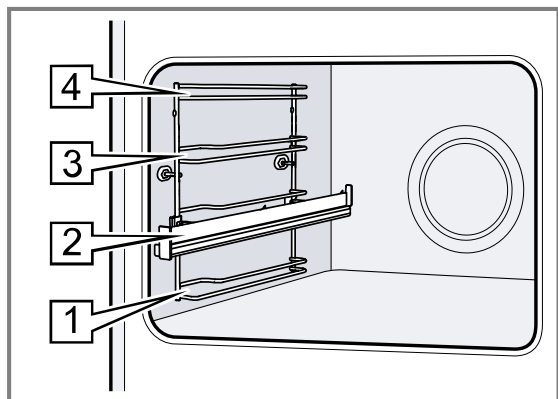
→ "Tilbehør", Side 10

Apparatet har 4 innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

Alt etter apparattypen er stigene utstyrt med uttrekk i én eller flere høyder.

Du kan ta ut stigene, f.eks. i forbindelse med rengjøring.

→ "Stiger", Side 31



### Selvrensende flater

Bakveggen i stekeovnen er selvrensende. De selvrensende flatene er belagt med porøs, matt keramikk og har en ru overflate. Mens apparatet er i bruk, vil de selvrensende flatene fange opp fettsprut fra baking, steking og grilling og bryte ned spruten.

Når de selvrensende flatene ikke lenger renses tilstrekkelig under bruk, må du varme opp ovnsrommet uten mat.

→ "Regenerering av selvrensende flater i ovnsrommet", Side 29

### Belysning

Ovnrommet i stekeovnen lyses opp av én eller flere lamper.

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

Når apparatet startes, vil belysningen slås på ved de fleste funksjoner. Når tilberedningen er ferdig, vil belysningen slås av.

### Kjølevifte

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

#### OBS

Dersom lufteåpningene dekkes til, vil apparatet bli overopphetet.

▶ Ikke dekk til lufteåpningene.

For at apparatet skal avkjøles og restfuktigheten fjernes fra apparatet, fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid etter bruk.

**Merk:** Du kan endre varigheten på etterutluftingen i grunninnstillingene. Hvis du ofte tilbereder eller holder veldig væskeholdige retter varme i ovnsrommet, stiller du inn en lenger etterutluftingstid.

→ "Grunninnstillingene", Side 24

### Apparatdør

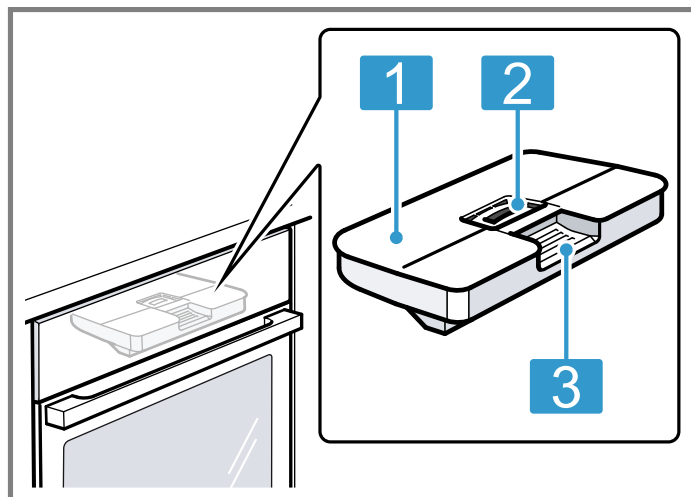
Hvis du åpner ovnsdøren mens apparatet er i bruk, stanser tilberedningen. Når du lukker ovnsdøren, fortsetter tilberedningen automatisk.

### Vanntank

Vanntanken trengs til dampvarmetylene.

Vanntanken er plassert bak dekslet.

→ "Fylle vanntanken", Side 15



1 Tanklokk










2 Åpning for påfylling og tømning

3 Håndtak for uttak og innskyvning

## 5 Funksjoner









I hovedmenyen finner du en oversikt over apparatets funksjoner.







**Tips:** Alt etter apparattype vil Home Connect-appen tilby deg tilleggsfunksjoner eller utvidede funksjoner. Du finner nærmere informasjon om dette i appen.

Funksjon	Navn	Bruk
	Varmetyper	Velg ønsket varmetype og temperatur for din rett
	Damp	Tilberede retter med dampvarmetyper → "Damp", Side 15
	Favoritter	Velge lagrede favoritter → "Favoritter", Side 23
	Retter	Bruke programmer eller innstillingsanbefalinger for diverse retter → "Retter", Side 21
	Rengjøring	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Easy Clean  løser opp lett smuss i ovnsrommet. → "Rengjøringshjelp Easy Clean", Side 30</li> <li>▪ Avkalking  holder apparatet funksjonsdyktig → "Avkalking", Side 30</li> <li>▪ Tørkefunksjon  tørker ovnsrommet → "Tørking", Side 31</li> </ul>
	Grunninnstillinger	Individuell tilpasning av apparatinnstillingene → "Grunninnstillingene", Side 24

### 5.1 Varmetyper






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

Symbol	Varmetype	Temperatur	Bruk
	Circo Therm varmluft	30 - 230 °C	Baking eller steking på ett eller flere nivåer. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
	Over-/undervarme	30 - 250 °C	Tradisjonell baking eller steking på ett nivå. Denne varmetypen er spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
	Skånsom Circo Therm	125 - 230 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter i én høyde uten forvarming. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med restvarme. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Hvis du åpner apparatdøren, selv for en kort stund, vil apparatet fortsette å varme opp uten å utnytte restvarmen. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i varmluftmodus og energieffektklasse.
	Skånsom over-/undervarme	150 - 250 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter uten forvarming. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.
	Air Fry	30 - 250 °C	Sprøsteking i én høyde med lite fett. Spesielt egnet for retter som vanligvis friteres i olje, f.eks. pommes frites. Viften blåser den varme luften fra grillelementene rundt maten i høy hastighet. Avtrekksluften trekkes forsterket ut av ovnsrommet.
	Termogrilling	30 - 250 °C	Steking av fjærkre, hele fisker eller større kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
	Pizzafunksjon	30 - 250 °C	Steking av pizza eller retter som trenger mye undervarme. Det nedre varmelementet og ringelementet avgir varme.
	Brødbakingstrinn	180 - 250 °C	Til baking av brød, rundstykker og bakevarer som trenger høye temperaturer.

Symbol	Varmetype	Temperatur	Bruk
	Grill, stor flate	50 - 275 °C	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten under grillelementet blir varm.
	Grill, liten flate	50 - 275 °C	Til grilling av små mengder biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Den midtre flaten under grillelementet blir varm.
	Undervarme	30 - 250 °C	Til tilberedning i vannbad og til ettersteking. Varmen kommer nedenfra.
	Langtidssteking	70 - 120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning av brunede, møre kjøttstykker i åpne kokekar. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
	Forvarme servise	30 - 90 C	Til oppvarming av servise.
	Varmholding	50 - 100 °C	Til varmholding av tilberedte retter.





## 5.2 Dampvarmetyper

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

Symbol	Varmetype	Temperatur	Bruk
	Damping	30–120°C	Tilberedning med damp. Mer robuste matvarer kan dampes på over 100 °C for å redusere tilberedningstiden.
	Regenerering	80 - 180 °C	Til skånsom oppvarming av retter eller til ferdigsteking av bakevarer.
	Hevetrinn	30 - 50 °C	Til heving av deig og modning av yoghurt. Deigen hever raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.
	Opptiningstrinn	30 - 60 °C	Til skånsom tining av frosne retter.
	Sous vide	50 - 95 °C	Til tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter med vakuum ved lave temperaturer. Før tilberedning skal rettene forsegles lufttett i egne, varmebestandige poser ved hjelp av en vakuumeringsmaskin. Den beskyttende posen sørger for at næringsstoffene og aromastoffene bevares.







## 5.3 Flere alternativer








Her finner du en oversikt over ytterligere alternativer. Du viser alternativene ved å trykke på :

Symbol	Navn	Bruk
	Belysning	Slå lyset i ovnsrommet av og på
	Tidsur	Stille inn tidsur
	Barnesikring	Aktivere barnesikringen
	Fjernstart	Aktivere fjernstart → "Home Connect ", Side 26

## 5.4 Symboler

Her finner du en oversikt over ytterligere symboler i displayet.

Symbol	Navn	Bruk
	Lagre	Lagre innstilling
	Tilbake	Naviger tilbake
	Lukk	Lukk melding
	Tilbakestill	Tilbakestill varighet
	Tilbakestill	Tilbakestill verdier
	Bytte	Bytt valg

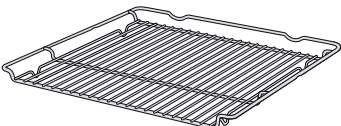
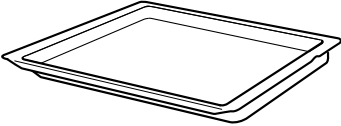
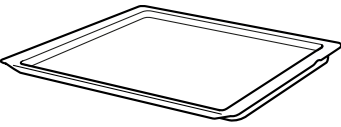
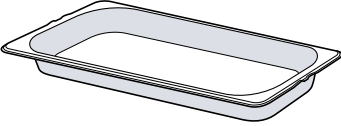
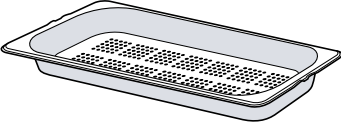
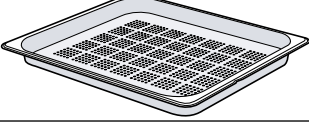
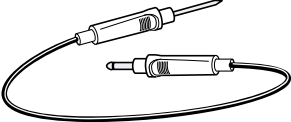
Symbol	Navn	Bruk
	Informasjon	Vis informasjon
	Hurtigoppvarming	Aktivere eller deaktivere Hurtigoppvarming
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> <li>Home Connect-server koblet til hjemmenettverket</li> <li>Antall linjer indikerer signalstyrken på hjemmenettverket</li> </ul> → "Home Connect ", Side 26
	Hjemmenettverk	Hjemmenettverk ikke tilkoblet → "Home Connect ", Side 26
	Home Connect-server	Home Connect-server ikke tilkoblet → "Home Connect ", Side 26
	Fjerndiagnostisering	Fjerndiagnostisering aktivert → "Home Connect ", Side 26
	Påminnelse om avkalking	Antall tilberedninger med damp før neste avkalking → "Avkalking", Side 30

## 6 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

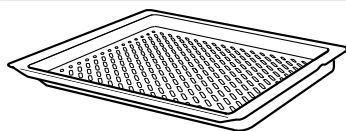
**Merk:** Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. En slik deformasjon påvirker ikke funksjonen. Deformasjonen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør		Bruk
Rist		<ul style="list-style-type: none"> <li>Kakeformer</li> <li>Gratengformer</li> <li>Kokekar</li> <li>Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker</li> <li>Dypfryste retter</li> </ul>
Universalpanne		<ul style="list-style-type: none"> <li>Saftige kaker</li> <li>Bakst</li> <li>Brød</li> <li>Store steker</li> <li>Dypfryste retter</li> <li>Samle opp dryppende væske, f.eks. fett ved grilling på risten eller vann ved bruk av damping.</li> </ul>
Stekebrett		<ul style="list-style-type: none"> <li>Langpannekake</li> <li>Småbakst</li> </ul>
Dampbeholder, uten hull, størrelse M		<p>Tilberedning av:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ris</li> <li>Belgfrukter</li> <li>Korn</li> </ul> <p>Dampbeholderen må ikke settes på risten.</p>
Dampbeholder, perforert, størrelse M		<ul style="list-style-type: none"> <li>Damping av grønnsaker.</li> <li>Safting av bær.</li> <li>Opptining.</li> </ul> <p>Dampbeholderen må ikke settes på risten.</p>
Dampbeholder, perforert, størrelse XL		Damping av store mengder.
Steketermometer		Helt nøyaktig steking eller tilberedning. → "Steketermometer", Side 20

## Tilbehør

Air Fry & grillbrett, emaljert perforert



## Bruk

- For å få til en sprø overflate på mat som vanligvis friteres i olje, f.eks. pommes frites.
  - Til grillretter.
- Ikke bruk emaljert Air Fry & grillbrett som dampbeholder.

## 6.1 Tips om tilbehør

En del tilbehør egner seg kun til bestemte funksjoner.

### Dampbeholder

Dampbeholderne egner seg til rene dampvarmetyper opptil 120 °C.

Dampebeholderne egner seg ikke til høyere temperaturer eller til andre varmetyper. Beholderne vil bli varig misfarget eller deformert.

### 6.2 Låsefunksjon

Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut.

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

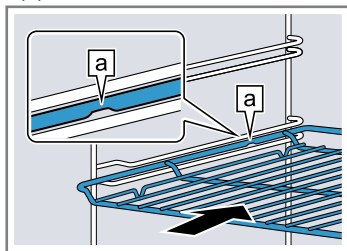
### 6.3 Sette tilbehør inn i ovnsrommet

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet. Ellers vil ikke tilbehøret kunne trekkes ca. halvveis ut uten å velte.

1. Snu på tilbehøret slik at hakket **a** er på baksiden og peker nedover.
2. Skyv alltid tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i innsetningshøydene.

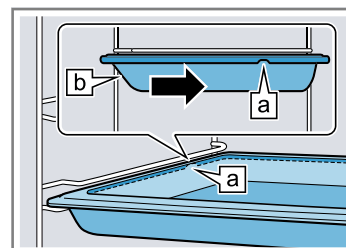
Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren.

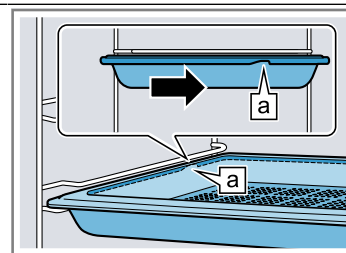


Brett  
f.eks.  
universalpanne eller  
stekebrett

Sett inn brettet med skråkanten **b** vendt mot stekeovnsdøren.



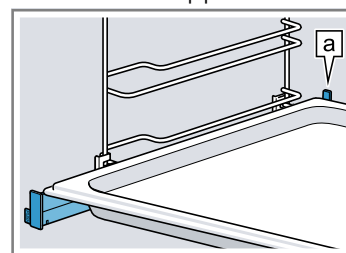
Dampbeholder, perforert, størrelse XL



Sett tilbehøret på de innskjøvede uttrekksskinnene.

Rist eller brett

Legg tilbehøret slik at det ligger mot bakre endestopp **a** i uttrekkssystemet.



**Merk:** Uttrekksskinnene går i lås når de trekkes helt ut. Skyv uttrekksskinnene tilbake i ovnsrommet med litt trykk.

3. Skyv tilbehøret helt inn slik at det ikke berører ovnsdøren.

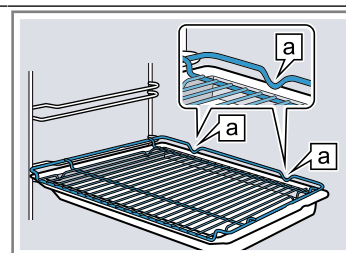
**Merk:** Tilbehør som du ikke trenger under tilberedningen, skal tas ut av ovnsrommet.

### Kombinere tilbehør

For å samle opp dryppende væske kan du kombinere risten med universalpannen.

1. Legg risten på universalpannen slik at begge avstandsholderne **a** ligger bakerst på kanten av universalpannen.
2. Skyv inn universalpannen mellom de to føringsstengene i innsetningshøydene. Da er risten over den øvre føringsstangen.

Rist på universalpanne



## 6.4 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.neff-home.com](http://www.neff-home.com)

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

# 7 Før første gangs bruk

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

## 7.1 Bestem vannhardheten før første gangs bruk

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

### OBS

Hvis det er stilt inn feil vannhardhet, reduseres dampfunksjonen og apparatet kan ikke sende ut påminnelse om avkalkning i tide.

▶ Still inn riktig vannhardhet.

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

▶ Ikke bruk destillert vann eller annen væske.

▶ Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avherdet vann eller mineralvann uten kullsyre.

Det kan forekomme funksjonsfeil ved bruk av filtrert eller avmineralisert vann. Apparatet ber eventuelt om etterfylling selv om vanntanken er fylt, eller dampbruken avbrytes etter 2 minutter.

▶ Bland eventuelt filtrert eller avmineralisert vann med mineralvann på flaske uten kullsyre i blandingsforholdet 1 til 1.

### Merknader

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

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

## 7.2 Første gangs bruk

Utfør innstillingene for første gangs bruk av apparatet etter å ha koblet det til strømmen. Det kan ta noen minutter før innstillingene vises i displayet.

### Merknader

▪ Du kan når som helst tilpasse innstillingene i grunninnstillingene.




→ "Grunninnstillingene", Side 24

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


→ "Home Connect", Side 26

### Innstilling av språk

**Forutsetning:** Apparatet er koblet til strømnettet.

1. Slå på apparatet med .
2. Velg språk med  eller .

3. Trykk på ønsket språk.






4. Bekreft språk med .

### Konfigurere Home Connect

**Merk:** Du kan også hoppe over konfigureringen av Home Connect med "Senere". Da stiller du inn klokkeslett som neste trinn.

1. Konfigurer Home Connect med "Koble til".
2. Foreta alle øvrige innstillinger for første gangs oppstart i Home Connect-appen.

### Still inn klokkeslett

1. Velg timer med  eller .
2. Trykk på minuttene.
3. Velg minutter med  eller .
4. Bekreft klokkeslett med .

<sup>1</sup> Skal kun stilles inn dersom det utelukkende brukes bløtgjort vann.

<sup>2</sup> Stilles også inn for mineralvann. Bruk kun mineralvann uten kullsyre.

## Innstilling av dato

1. Velg år med < eller >.
2. Trykk på måned.
3. Velg måned < eller >.
4. Trykk på dag.
5. Velg dag med < eller >.
6. Bekreft datoen med ✓.

## Still inn vannets hardhet

1. Velg vannets hardhetsgrad med < eller >.
  - "Bestem vannhardheten før første gangs bruk", Side 12
2. Bekreft vannets hardhetsgrad med ✓.
3. Avslutt første gangs bruk med "OK".
4. Åpne og lukk apparatdøren én gang.
- ✓ Apparatet foretar en egentest og er deretter funksjonsdyktig.
- ✓ Første gangs oppstart er fullført.

## 7.3 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

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

1. Ta produktinformasjonen og tilbehøret ut av ovnsrommet. Fjern emballasjerester som isoporkuler og teip fra innsiden og utsiden av apparatet.
2. Tørk av glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
3. Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en oppvaskklut eller en myk børste.

## 7.4 Kalibrering av apparatet før første gangs bruk

Vannets kokepunkt avhenger av lufttrykket. Under kalibreringen stilles apparatet inn etter trykkforholdene på stedet avhengig av høyden over havet.

### Oppfordring om å kalibrere i displayet

Når du slår på apparatet, vises en melding i displayet om å kalibrere apparatet. Du kan lukke meldingen og bruke apparatet ditt som vanlig. Oppfordringen fortsetter å vises etter hver innkobling frem til kalibreringen er gjennomført.

Feil kalibrering reduserer dampfunksjonen.

**Merk:** Avhengig av apparatets programvareversjon må du først laste funksjonen ned på apparatet ditt. Du får informasjon om dette i Home Connect-appen.

Eller kalibrer apparatet manuelt ved å sette på damping i 30 minutter ved tomt ovnsrom.

→ "Damp", Side 15

### Kalibrere apparatet automatisk

Automatisk kalibrering er mer nøyaktig enn manuell. Apparatet er i dampdrift i ca. 30 minutter.

**Merk:** Du må ikke åpne ovnsdøren under kalibreringen. Da blir kalibreringen avbrutt.

### Forutsetninger

- Apparatet er rengjort.
    - "Rengjøre apparatet før første gangs bruk", Side 13
  - Ovnsrommet er kaldt.
  - Tilbehøret er tatt ut.
1. Slå apparatet på.
  2. Velg automatisk i oppfordringen som vises i displayet.
  3. Fyll vanntanken.
    - "Fylle vanntanken", Side 15
  4. Start apparatet.
  - ✓ Kalibreringen starter. I forbindelse med den dannes det mye damp.
  - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.
  5. La apparatet avkjøles, og deretter tørker du grundig av bunnen i ovnsrommet.
  6. Slå av apparatet.
  7. Tørk apparatet.
    - "Etter hver bruk med damp", Side 18

### Kalibrere apparatet manuelt

Du kan også stille inn høyden over havet direkte i grunninnstillingene.

1. Slå apparatet på.
2. Velg manuell i oppfordringen som vises i displayet.
- ✓ I displayet vises grunninnstillingen for høyde over havet.
3. Still inn høyden over havet.
  - "Grunninnstillingene", Side 24

## 7.5 Varme opp apparatet før første gangs bruk

Varm opp apparatet før du tilbereder matretter med det for første gang.

### Forutsetninger

- Apparatet er rengjort.
    - "Rengjøre apparatet før første gangs bruk", Side 13
  - Tilbehøret er tatt ut.
1. Slå apparatet på.
  2. Foreta følgende innstillinger:

Varmetype	Varmluft
Temperatur	Maks.
Varighet	1 time

→ "Grunnleggende betjening", Side 14

3. Start apparatet.
  - ▶ Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
4. Slå av apparatet etter 1 time.
5. Rengjør glatte flater i ovnsrommet med såpevann og en oppvaskklut når apparatet er avkjølt.

## 8 Grunnleggende betjening

### 8.1 Slå på apparatet

#### OBS

Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over 120 °C, forårsaker emaljeskader.

- ▶ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.
- ▶ Slå på apparatet med  $\odot$ .

#### Merknader

- I grunninnstillingene kan du bestemme om displayet skal vise hovedmenyen eller en annen funksjon når apparatet slås på.  
→ "Grunninnstillingene", Side 24
- Dersom det går lengre tid uten at du betjener apparatet, vil det slå seg av automatisk.

### 8.2 Slå av apparatet

- ▶ Slå av apparatet med  $\odot$ .

#### Merknader

- Alt etter temperaturen i ovnsrommet vises restvarmeindikatoren i ovnsrommet.  
→ "Restvarmeindikator", Side 14
- Alt etter temperaturen i ovnsrommet vil kjøleviften fortsette å gå inntil ovnsrommet er avkjølt.  
→ "Kjølevifte", Side 7

### 8.3 Restvarmeindikator

Etter at du har slått av apparatet, vises restvarmen i displayet.

Display	Temperatur
Høy restvarme	Over 120 °C
Lav restvarme	Mellom 60°C og 120°C

### 8.4 Stille inn varmetype og temperatur

1. Slå på apparatet med  $\odot$ .
2. Trykk på "Varmetyper".
3. Bla gjennom varmetyper med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
4. Trykk på ønsket varmetype.
5. Trykk på "Temperatur".
6. Velg temperatur med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
7. Bekreft innstillingen med  $\checkmark$ .  
Flere mulige valg:
  - Hurtigoppvarming → Side 24
  - Varighet → Side 19
  - Ferdig kl. → Side 19
  - Damptilførsel → Side 17
  - → "Steketermometer", Side 20
  - Informasjon → Side 14
8. Start apparatet med  $\triangleright$ .
- ✓ I displayet vises steketiden.
- ✓ Ved noen varmetyper vises oppvarmingsindikatoren under forvarmingen. Det er optimalt å sette inn maten så snart oppvarmingsindikatoren er fylt opp.
9. Når retten er ferdig, slår du av apparatet med  $\odot$ .

### 8.5 Endre temperatur

Etter at du har startet steking, kan du fortsatt endre temperatur eller trinn.

1. Trykk på "Temperatur".
2. Endre temperatur med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Bekreft innstillingen med  $\checkmark$ .
- ✓ Temperaturen endres.

### 8.6 Endre varmetype

Når du endrer varmetype, vil apparatet tilbakestille alle innstillingene.

1. Stans apparatet med  $\triangleright$ .
2. Gå til varmetypene med  $\leftarrow$ .
3. Bla gjennom varmetyper med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
4. Trykk på ønsket varmetype.
5. Tilpass temperatur eller trinn ved behov.
6. Start apparatet med  $\triangleright$ .

### 8.7 Forlenge tilberedningen

Når en tilberedning er avsluttet, kan du forlenge tilberedningen eller foreta ytterligere innstillinger og starte på nytt.

1. Trykk på "Forleng".
  - ▶ Ved behov kan du endre innstillingene alt etter driftstype.
2. Start apparatet med  $\triangleright$ .

### 8.8 Sette apparatet på pause

1. Trykk på  $\triangleright$ .
2. Du lar apparatet fortsette ved å trykke en gang til på  $\triangleright$ .

### 8.9 Vise informasjon

**Merk:** I de fleste tilfeller kan du åpne informasjon om den funksjonen som akkurat er utført.

1. Trykk på "Informasjon".
- ✓ Informasjonen vises i noen sekunder.
2. Lukk informasjonen ved å trykke på  $\times$ .

### 8.10 Varmholding over en lengre periode

Du kan holde matretter varme i apparatet i opptil 24 timer uten at apparatet endrer adferd. Bruk tidsfunksjonene og endre grunninnstillingene.

**Merk:** Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet er i gang, slutter apparatet å varme. Når du lukker apparatdøren, fortsetter apparatet å varme. Vent med å åpne apparatdøren til den innstilte tiden er utløpt for å sikre at apparatet ikke endrer adferd under drift.

1. Endre grunninnstillingene.  
→ "Grunninnstillingene", Side 24
  - ▶ Endre grunninnstillingen "Belysning" til "Alltid av".
  - ▶ Endre grunninnstillingen "Klokkevisning" til "På".
  - ▶ Endre grunninnstillingen "Signaltone" til "svært kort varighet".
- ✓ Dette betyr at belysningen i ovnsrommet forblir av under drift og når du åpner døren til apparatet.

- Klokkevisningen endres ikke. Signaltonens varighet på slutten av driften er redusert.
2. Still inn ønsket driftstype.  
→ "Varmetyper", Side 8
  3. Still inn ønsket varighet avhengig av driftstype.  
→ "Stille inn varighet", Side 19  
→ "Tidsfunksjoner", Side 19
  4. Med "Slutt" stiller du inn klokkeslettet når tilberedningen skal avsluttes.  
→ "Stille inn tidsutsatt tilberedning – "Ferdig"", Side 19  
→ "Tidsfunksjoner", Side 19

5. Sett retten inn i ovnsrommet før apparatet begynner å varme.
6. Start apparatet med  $\triangleright$ .  
✓ Displayet viser hvor lenge det er igjen til start.  
✓ Når starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned.
7. Når tilberedningen er avsluttet, kan du ta retten ut av ovnsrommet. Etter ca. 15 til 20 minutter slår apparatet seg automatisk helt av.  
**Merk:** Endre om nødvendig de forskjellige grunninnstillingene igjen.

## 9 Damp

Med damp kan du tilberede maten ekstra skånsomt. Ved noen varmetyper kan du bruke dampvarmetyper eller slå på dampfunksjonen i tillegg.

### ⚠ 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.

### 9.1 Hver gang før bruk med damp

Forsikre deg om at apparatet er tilstrekkelig forsynt med vann hver gang før bruk med damp.

#### Fylle vanntanken

### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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

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

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

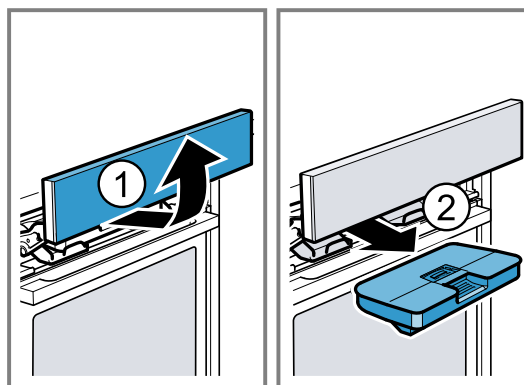
Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.

- ▶ Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt.
- ▶ Ta vanntanken ut av tanksjakten.

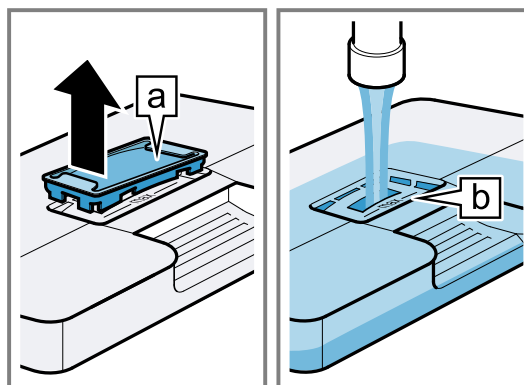
**Forutsetning:** Vannhardheten er riktig innstilt.

1. Trykk på  $\square$ .
- ✓ Betjeningspanelet skyves automatisk fremover.
2. Dra betjeningspanelet frem med begge hender og skyv det deretter opp, inntil det går i inngrep ①.


3. Trekk vanntanken ut av tanksjakten ②.

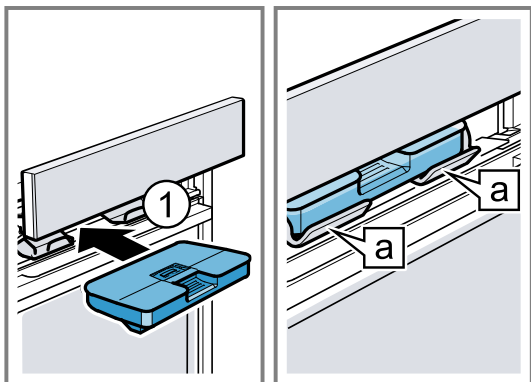


4. Trykk ned lokket på vanntanken langs tetningen slik at det ikke kan lekke vann ut av vanntanken.
5. Fjern dekselet  $\square$  på vanntanken.
6. Fyll vanntanken med vann opp til merket "max"  $\square$ .



7. Sett dekselet tilbake på plass i åpningen på vanntanken.

8. Sett inn den fylte vanntanken ①. Når du gjør dette, må du passe på at vanntanken går i inngrep bak holderne .



9. Skyv betjeningspanelet langsomt nedover og trykk det deretter bakover til det er helt lukket.

### Etterfyll vanntanken

Når "Fulle vanntanken" vises i displayet, skal du etterfylle tanken.

#### Merknader

- Damping, hevetrinn, opptiningstrinn og oppvarming: Dersom du ikke etterfyller vanntanken, vil ovnen stoppe. Etterfyll vanntanken.
  - Damptilførsel og dampstøt: Hvis du ikke etterfyller vanntanken, fortsetter apparatet å gå uten damptilførsel eller dampstøt.
1. Åpne betjeningspanelet.
  2. Ta ut vanntanken og etterfyll den.
  3. Sett inn den fylte vanntanken og lukk betjeningspanelet.

## 9.2 Dampvarmetyper

Apparatet har flere dampvarmetyper.  
→ "Dampvarmetyper", Side 9







### Damping

Ved bruk av "Damping" omgis maten av varm vandamp, slik at næringsstoffene i matvarene bevares. Matens form, farge og typiske aroma beholdes med denne tilberedningsmetoden.

Ved innstilte temperaturer på mellom 105 °C og 120 °C reduseres tilberedningstiden. Slik beholdes enda flere næringsstoffer og vitaminer ved damping.

#### Stille inn damping

**Forutsetning:** Ovnrommet er tilstrekkelig avkjølt.

1. Fyll vanntanken.  
→ "Fulle vanntanken", Side 15
2. Slå på apparatet med .
3. Trykk på "Damp".
4. Velg damping med  eller .
5. Trykk på "Damping".
6. Trykk på "Temperatur".
7. Velg temperatur med  eller .
8. Bekreft innstillingen med .
9. Trykk på "Varighet".
10. Velg varighet med  eller .
11. Bekreft innstillingen med .

12. Start damping med .

→ "Sette apparatet på pause", Side 14

- ✓ Dersom vanntanken går tom for vann under damping, stopper ovnen.

→ "Etterfyll vanntanken", Side 16

- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.

→ "Slå av apparatet", Side 14

13. Du avslutter signaltonen ved å trykke på en vilkårlig knapp.

14. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.











→ "Etter hver bruk med damp", Side 18

### Regenerering

Med "Regenerering" kan du skånsomt varme opp retter som allerede er ferdig tilberedt, eller bakverk fra dagen før.

#### Stille inn oppvarming

**Forutsetning:** Ovnrommet er tilstrekkelig avkjølt.










1. Fyll vanntanken.  
→ "Fulle vanntanken", Side 15
  2. Slå på apparatet med .
  3. Trykk på "Damp".
  4. Velg regenerering med  eller .
  5. Trykk på "Regenerering".
  6. Trykk på "Temperatur".
  7. Velg temperatur med  eller .
  8. Bekreft innstillingen med .
  9. Trykk på "Varighet".
  10. Velg varighet med  eller .
  11. Bekreft innstillingen med .
  12. Start oppvarmingen med .
- "Sette apparatet på pause", Side 14
- ✓ Dersom vanntanken går tom for vann under oppvarmingen, stopper ovnen.
- "Etterfyll vanntanken", Side 16
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.
- "Slå av apparatet", Side 14
13. Du avslutter signaltonen ved å trykke på en vilkårlig knapp.
14. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
- "Etter hver bruk med damp", Side 18

### Hevetrinn

Med "Hevetrinn" heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur, og den tørker ikke ut.

#### Stille inn hevetrinn

**Forutsetning:** Ovnrommet må være helt avkjølt (til romtemperatur).

1. Fyll vanntanken.  
→ "Fulle vanntanken", Side 15
2. Slå på apparatet med .
3. Trykk på "Damp".
4. Velg hevetrinn med  eller .
5. Trykk på "Hevetrinn".
6. Trykk på "Temperatur".
7. Velg temperatur med  eller .
8. Bekreft innstillingen med .
9. Trykk på "Varighet".
10. Velg varighet med  eller .
11. Bekreft innstillingen med .

12. Start hevetrinnet med  $\blacktriangleright$ .  
→ "Sette apparatet på pause", Side 14
- ✓ Dersom vanntanken går tom for vann under hevetrinnet, stanser apparatet.  
→ "Etterfylle vanntanken", Side 16
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.  
→ "Slå av apparatet", Side 14
13. Du avslutter signaltonen ved å trykke på en vilkårlig knapp.
14. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.  
→ "Etter hver bruk med damp", Side 18

## Opptiningstrinn

Med "Opptiningstrinn" kan du tine opp fryste og dypfrysede produkter.

### Stille inn opptiningstrinn

**Forutsetning:** Ovnrommet må være helt avkjølt (til romtemperatur).

1. Fyll vanntanken.  
→ "Fylle vanntanken", Side 15
2. Slå på apparatet med  $\odot$ .
3. Trykk på "Damp".
4. Velg opptiningstrinn med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Trykk på "Opptiningstrinn".
6. Trykk på "Temperatur".
7. Velg temperatur med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
8. Bekreft innstillingen med  $\checkmark$ .
9. Trykk på "Varighet".
10. Velg varighet med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
11. Bekreft innstillingen med  $\checkmark$ .
12. Start opptiningstrinn med  $\blacktriangleright$ .  
→ "Sette apparatet på pause", Side 14
- ✓ Dersom vanntanken går tom for vann under opptiningstrinn, stanser apparatet.  
→ "Etterfylle vanntanken", Side 16
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.  
→ "Slå av apparatet", Side 14
13. Du avslutter signaltonen ved å trykke på en vilkårlig knapp.
14. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.  
→ "Etter hver bruk med damp", Side 18

## Sous vide

"Sous vide" er en form for lavtemperaturtilberedning hvor vakuumpakkede matvarer tilberedes på 50–95 °C og 100 % damp. Sous vide er egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter.

Rettene er forseglet i spesielle lufttette og varmebestandige vakuumposer som lukkes i en vakuumpakke. Den beskyttende vakuumposen gjør at næringsmidlene og aromastoffene holder seg.

### Stille inn sous-vide

#### Merknader

- Under sous vide-tilberedning oppstår det mer kondens på ovnsbunnen enn ved andre varmetyper.
- Dersom vanntanken går tom for vann ved bruk av sous vide, stanser apparatet.

**Forutsetning:** Ovnrommet er tilstrekkelig avkjølt.

1. **OBS** – Fare for skader på innredningen
  - ▶ Ikke fyll vanntanken mer enn én gang ved sous-vide-tilberedning.

Fyll vanntanken.

- "Fylle vanntanken", Side 15
- 2. Slå på apparatet med  $\odot$ .
- 3. Trykk på "Damp".
- 4. Velg sous vide med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
- 5. Trykk på "Sous vide".
- 6. Trykk på "Temperatur".
- 7. Velg temperatur med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
- 8. Bekreft innstillingen med  $\checkmark$ .
- 9. Trykk på "Varighet".
- 10. Velg varighet med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
- 11. Bekreft innstillingen med  $\checkmark$ .
- 12. Start sous vide med  $\blacktriangleright$ .  
→ "Sette apparatet på pause", Side 14
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal og apparatet slutter å varme.  
→ "Slå av apparatet", Side 14
- 13. Du avslutter signaltonen ved å trykke på en vilkårlig knapp.
- 14. **⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**  
Det samler seg varmt vann på vakuumposen under tilberedningen.
  - ▶ Bruk en gryteklut til å løfte forsiktig på vakuumposen slik at det varme vannet renner ned i universalpannen eller i formen.
  - ▶ Ta vakuumposen forsiktig ut med gryteklut.  
Ta vakuumposen forsiktig ut med gryteklut.
- 15. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.  
→ "Etter hver bruk med damp", Side 18

## 9.3 Damptilførsel

Under tilberedning med damptilførsel avgis det damp i ovnsrommet med forskjellige mellomrom. Dermed får maten en sprø skorpe og glinsende overflate. Kjøttet blir saftig og mørt på innsiden, og kjøttvolumet reduseres kun minimalt.

### Varmetyper og funksjoner for damptilførsel

Disse varmetypene og funksjonene kan kombineres med damptilførsel:

- "Circo Therm varmluft"  $\text{☼}$
- "Over-/undervarme"  $\text{☰}$
- "Termogrilling"  $\text{☼}$
- "Brødbakingstrinn"  $\text{☰}$
- "Varmholding"  $\text{☰}$
- → "Steketermometer", Side 20
- → "Retter", Side 21

### Slå på damptilførsel

1. Fyll vanntanken.  
→ "Fylle vanntanken", Side 15
2. Slå på apparatet med  $\odot$ .
3. Still inn en egnet varmetype.  
→ "Varmetyper og funksjoner for damptilførsel", Side 17
4. Still inn temperatur.
5. Trykk på "Damptilførsel".
6. Trykk på ønsket dampintensitet:

Symbol	Damptilførsel
$\text{☼}/\text{☼}$	"lav" (trinn 1)
$\text{☼}/\text{☼}$	"middels" (trinn 2)

Symbol	Damptilførsel
	"høy" (trinn 3)

- Bekreft innstillingen med ✓.
- Start prosessen med damptilførsel med  $\blacktriangleright$ .
- ✓ Dersom vanntanken går tom under tilførselen, vises det en melding i displayet. "Fulle vanntanken" Apparatet fortsetter å gå uten tilførsel av damp.  
→ "Etterfylle vanntanken", Side 16
- Når retten er ferdig, slår du av apparatet med  $\odot$ .
- Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.  
→ "Etter hver bruk med damp", Side 18

## Endre damptilførsel

- Trykk på  $\wedge$ .
- Trykk på "Damptilførsel".
- Trykk på ønsket dampintensitet.
- Bekreft innstillingen med ✓.

## Avbryte tilførsel av damp

- Trykk på  $\wedge$ .
- Trykk på "Damptilførsel".
- Trykk på  $\otimes$  "Av".
- Bekreft innstillingen med ✓.
- ✓ Apparatet fortsetter å gå uten tilførsel av damp.

## 9.4 Dampstøt

Med "Dampstøt" kan du tilføre damp målrettet med jevne mellomrom. Spesielt brød og rundstykker hever seg pent, blir sprø og får en fin farge. Apparatet avgir damp i ovnsrommet i ca. 3 til 5 minutter. Avhengig av bruk kan du aktivere dampstøt flere ganger.

## Varmetyper og funksjoner for dampstøt

Ved disse varmetypene og funksjonene kan du slå på dampstøt:

- "Circo Therm varmluft"  $\text{☼}$
- "Over-/undervarme"  $\text{≡}$
- "Termogrilling"  $\text{☼}$
- "Brødbakingstrinn"  $\text{☼}$
- → "Steketermometer", Side 20

## Slå på dampstøt

- Fyll vanntanken.  
→ "Fulle vanntanken", Side 15
- Slå på apparatet med  $\odot$ .
- Still inn en egnet varmetype.  
→ "Varmetyper og funksjoner for dampstøt", Side 18
- Still inn en temperatur på over 120 °C.
- Trykk på "Dampstøt".
- Start prosessen med dampstøt med  $\blacktriangleright$ .  
Når  $\text{☼}$  lyser, er vannet oppvarmet for dampstøt.  
Ikke bruk dampstøtet før apparatet er varmet helt opp.  
**Merk:** Hvis hurtigoppvarming  $\text{☼}$  er aktivert, kan dampstøtet først utløses når hurtigoppvarmingen er avsluttet.

- Trykk på  $\text{☼}$  på ønsket tidspunkt.
- ✓ Dampstøtet utløses, og apparatet avgir damp i ovnsrommet i ca. 3 til 5 minutter.
- ✓ Når dampstøtet er avsluttet, går tilberedningen videre som normalt. Avhengig av tilberedning kan dampstøtet utløses på nytt ved behov.
- ✓ Dersom vanntanken går tom under dampstøtet, vises det en melding i displayet "Fulle vanntanken". Tilberedningen fortsetter uten dampstøt.  
→ "Etterfylle vanntanken", Side 16
- Når retten er ferdig, slår du av apparatet med  $\odot$ .
- Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.  
→ "Etter hver bruk med damp", Side 18

## 9.5 Etter hver bruk med damp

Tørk apparatet hver gang du har brukt damp.

**Merk:** Det kan være kalkrester i ovnsrommet etter tilberedning med damp. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Du kan fjerne kalkrestene med varmt vann eller med en klut dyppet i eddik. Se opplysninger om rengjøring.  
→ "Rengjøring og pleie", Side 27

## Tøm vanntanken

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.

- ▶ Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt.
- ▶ Ta vanntanken ut av tanksjakten.

### OBS

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

- ▶ Ikke tørk vanntanken i varmt ovnsrom.
- Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.
- ▶ Ikke vask vanntanken i oppvaskmaskin.
- ▶ Rengjør vanntanken med en myk klut og vanlig oppvaskmiddel.

- Åpne betjeningspanelet med  $\text{☼}$ .
- Ta ut vanntanken.
- Ta lokket forsiktig av vanntanken.
- Tøm vanntanken, rengjør den med oppvaskmiddel og skyll den nøye med rent vann.
- Tørk av alle deler med en myk klut.
- Tørk godt av tetningen i lokket.
- La vanntanken tørke med åpent lokk.
- Sett lokket på vanntanken, og trykk det på plass.
- Sett inn vanntanken, og lukk betjeningspanelet.

## Tørke ovnsrommet

Tørk ovnsrommet hver gang du har brukt dampfunksjonen.

- ▶ Du kan tørke ovnsrommet for hånd eller bruke tørkefunksjonen.  
→ "Tørring", Side 31

## 10 Tidsfunksjoner

Apparatet har diverse tidsfunksjoner som du kan styre tilberedningen med.

Tidsfunksjon	Bruk
Tidsur	Du kan stille inn tidsuret uavhengig av tilberedningen. Tidsuret har ingen innvirkning på apparatet.
Varighet	Når den innstilte varigheten er utløpt, slutter apparatet automatisk å varme.
Ferdig kl.	Du kan stille inn varighet ved å angi et klokkeslett for når tilberedningen skal avsluttes. Apparatet starter automatisk slik at tilberedningen avsluttes til ønsket klokkeslett.

### 10.1 Tidsur

Du kan stille inn tidsuret både når apparatet er slått på og når det er slått av.

#### Stille inn tidsur

1. Trykk på  $\cdot$ .
2. Trykk på
3. Trykk på timer, minutter eller sekunder.
4. Still inn tidsuret med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Bekreft innstillingen med  $\downarrow$ .
- ✓ Displayet viser . Tiden telles ned.
- ✓ Når tidsuret er utløpt, lyder det et signal.
6. Du avslutter signalet ved å trykke på en vilkårlig knapp.

#### Endre tidsur

1. Trykk på  $\cdot$ .
2. Trykk på .
3. Trykk på  $\uparrow$ .
4. Trykk på timer, minutter eller sekunder.
5. Endre tid på tidsuret med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
6. Bekreft innstillingen med  $\downarrow$ .

#### Avbryte tidsur

1. Trykk på  $\cdot$ .
2. Trykk på .
3. Tilbakestill tidsurinnstillingen med .
4. Lukk tidsuret med .

### 10.2 Varighet

Når den innstilte varigheten er utløpt, slutter apparatet automatisk å varme. Varigheten kan kun brukes i kombinasjon med en varmetype.

#### Stille inn varighet

1. Still inn en varmetype og en temperatur.
2. Trykk på "Varighet".
3. Trykk på timer eller minutter.
4. Velg varighet med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Bekreft innstillingen med  $\checkmark$ .
6. Start prosessen med varighet med  $\gg$ .
- ✓ I displayet vises varigheten. Tiden telles ned.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal.
7. Du avslutter signalet ved å trykke på en vilkårlig knapp.

#### Endre varighet

1. Trykk på  $\wedge$ .
2. Trykk på "Varighet".
3. Endre varighet med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
4. Bekreft innstillingen med  $\checkmark$ .

#### Avbryte varighet

1. Trykk på  $\wedge$ .
2. Trykk på "Varighet".
3. Tilbakestill varigheten med .
4. Bekreft innstillingen med  $\checkmark$ .

### 10.3 Tidsutsatt steking – "Ferdig om"

Apparatet slås automatisk på og av igjen til forhåndsvalgt sluttid. Still inn en varighet og bestem når tilberedningen skal avsluttes. Tidsutsatt steking kan kun brukes i kombinasjon med en varmetype.

#### Stille inn tidsutsatt tilberedning – "Ferdig"

##### Merknader

- Ikke la lett bedervelige matvarer stå for lenge i ovnsrommet.
  - Tidsutsatt steking kan ikke stilles inn for alle varmetyper.
1. Sett retten inn i ovnsrommet og lukk ovnsdøren.
  2. Still inn en varmetype og en temperatur.
  3. Trykk på "Varighet".
  4. Trykk på timer eller minutter.
  5. Velg varighet med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
  6. Bekreft innstillingen med  $\checkmark$ .
  7. Trykk på "Ferdig kl.".
  - ✓ I displayet vises sluttiden.
  8. Velg slutt klokkeslett med  $\rangle$ .
  9. Bekreft innstillingen med  $\checkmark$ .
  10. Start tidsutsatt tilberedning med  $\gg$ .
  - ✓ Når starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned. På noen varmetyper, f.eks. På noen varmetyper, f.eks. damping, starter varigheten først etter oppvarmingstiden. Damping, starter varigheten først etter oppvarmingstiden. Oppvarmingstiden avhenger av mengde og temperatur på matvarene. Sluttiden forskyves bakover.
  - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal.
  11. Du avslutter signalet ved å trykke på en vilkårlig knapp.

#### Endre tidsutsatt tilberedning "Ferdig"

1. Trykk på  $\gg$ .
2. Trykk på "Ferdig kl.".
3. Endre slutt klokkeslett med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
4. Bekreft innstillingen med  $\checkmark$ .
5. Start tidsutsatt tilberedning med  $\gg$ .

#### Avbryte tidsutsatt tilberedning "Ferdig"

1. Trykk på  $\gg$ .
2. Trykk på "Ferdig kl.".

- 3. Tilbakestill sluttiden for tidsuret med ↶.
- 4. Bekreft innstillingen med ✓.
- ✓ Sluttklokkeslettet er det nåværende klokkeslettet pluss innstilt varighet.

✓ Start prosessen med varighet med ▷||.

**Merk:** Dersom du ønsker å fortsette å bruke apparatet uten varighet, avbryter du varigheten.  
→ "Avbryte varighet", Side 19

## 11 Steketermometer

Du kan få et helt nøyaktig stekeresultat ved å stikke steketermometeret i stekevaren og stille inn en kjernetemperatur på apparatet. Steketermometeret måler kjernetemperaturen inni stekevaren. Når den innstilte kjernetemperaturen for matvaren er nådd, hører du et lydsignal og apparatet slutter automatisk å varme.

### 11.1 Varmetyper som egner seg med steketermometer

Det er kun visse varmetyper som er egnet for bruk med steketermometer.

- "Circo Therm varmluft" 🍷
- "Over-/undervarme" ≡
- "Skånsom Circo Therm" 🍷
- "Skånsom over-/undervarme" ≡
- "Termogrilling" 🍷
- "Pizzafunksjon" 🍷
- "Brødbakingstrinn" 🍷
- "Undervarme" =
- "Langtidssteking" ≡
- "Varmholding" ≡
- "Regenerering" ≡
- "Damping" ≡

### 11.2 Slik stikker du inn steketermometeret

Bruk det medfølgende steketermometeret, eller bestill et egnet steketermometer fra kundeservice.

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

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade.

- ▶ Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

#### OBS

Steketermometeret kan bli skadet.

- ▶ Ikke la ledningen til steketermometeret komme i klem.
- ▶ For at steketermometeret ikke skal bli skadet av for sterk varme, må det være noen centimeter mellom grillelementet og steketermometeret. Kjøttet kan heve seg under tilberedningen.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Steketermometeret er spist.

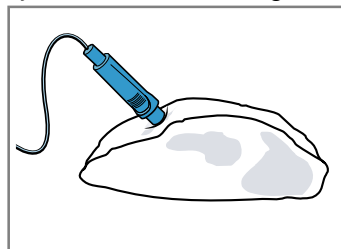
- ▶ Vær forsiktig når du håndterer steketermometeret.

**Merk:** Når uttrekksskinnene er satt inn i høyde 3, kan du ikke sette inn steketermometeret i ovnsrommet. Fjern uttrekksskinnene eller sett dem inn i en annen høyde.  
→ "Stiger", Side 31

1. Stikk steketermometeret inn i matvaren.  
Steketermometeret har tre målepunkter. Pass på at minst det midterste målepunktet er inne i maten.

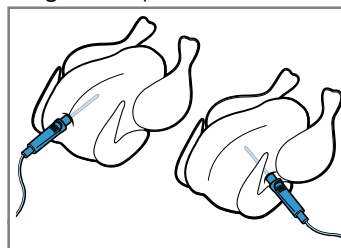
Tynne kjøttstykker Stikk steketermometeret sidelengs inn i den tykkeste delen av kjøttet.

Tykke kjøttstykker Stikk steketermometeret på skrått inn i kjøttet ovenfra, så langt det går.



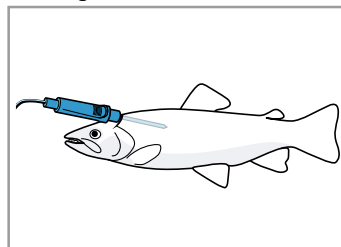
**Merk:** Dersom stekevaren skal snus, må du stikke inn steketermometeret på siden av den slik at det ikke trenger å tas ut når du skal snu stekevaren.

Fjærkre Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av brystet på fjærkreet, så langt det går. Alt etter fjærkreets størrelse og form bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers.



Snu fjærkreet og legg det med brystsiden ned på risten.

Fisk Ved hel fisk skal steketermometeret stikkes inn så langt det går bak fiskehodet, i retning av de midtre finnene.



Legg fisken i svømmestilling på risten, uten å snu den. Bruk f.eks. en halv potet som støtte.

2. Sett stekevaren i ovnen med steketermometeret.
3. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet.

**Merk:** Ikke ta ut steketermometeret når du skal snu stekevaren. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd stekevaren.

## 11.3 Kjernetemperatur for diverse matvarer

Her finner du veiledende verdier for diverse matvarer. Den veiledende kjernetemperaturen avhenger av matvarens kvalitet og beskaffenhet. Ikke bruk dypfrysede matvarer.

Fjærkre	Kjernetemperatur i °C
Kylling	80 - 85
Kyllingbryst	75 - 80
And	80 - 85
Andebryst, rosa	55 - 60
Kalkun	80 - 85
Kalkunbryst	80 - 85
Gås	80 - 90
Svinekjøtt	Kjernetemperatur i °C
Svinenakke	85 - 90
Svinefilet, rosa	62 - 70
Svinerygg, gjennomstekt	72 - 80
Oksekjøtt	Kjernetemperatur i °C
Oksefilet eller roastbiff, rå	45 - 52
Oksefilet eller roastbiff, rosa	55 - 62
Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt	65 - 75
Kalvekjøtt	Kjernetemperatur i °C
Kalvestek eller bog, mager	75 - 80
Kalvestek, bog	75 - 80
Kalveknokke	85 - 90
Lammekjøtt	Kjernetemperatur i °C
Lammelår, rosa	60 - 65
Lammelår, gjennomstekt	70 - 80
Lammerygg, rosa	55 - 60
Fisk	Kjernetemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskefilet	60 - 65

Annet	Kjernetemperatur i °C
Kjøttpudding, alle typer kjøtt	80 - 90
Oppvarming av mat	65 - 75

## 11.4 Stille inn ovnstemperatur og kjernetemperatur

Du kan stille inn en kjernetemperatur på mellom 30 °C og 99 °C.

### Forutsetninger

- Stekevaren står i ovnen med steketermometeret.
  - Steketermometeret er satt i stekevaren i ovnsrommet.
1. Trykk på "Varmetyper".
  2. Velg en egnet varmetype og ovnstemperatur. Ovnstemperaturen må være stilt inn minst 10 °C høyere enn kjernetemperaturen. Ikke still inn høyere ovnstemperatur enn 250 °C.
  3. Trykk på "Steketermometer".
  4. Velg kjernetemperatur med < eller >.
  5. Bekreft innstillingene med ✓.
  6. Start steking med steketermometer med ▶.
  - ✓ Når kjernetemperaturen er nådd, hører du et lydssignal og apparatet slutter å varme. Ved varmetypen "Langtidssteking" fortsetter apparatet å varme.
  7. Slå av apparatet med ⏻.
  8. ⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**  
Ovnsrommet, tilbehøret og steketermometeret blir svært varme.
    - ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør og steketermometer ut av ovnen.
 Trekk ut steketermometeret fra kontakten i ovnsrommet.

### Tips

Du kan også kombinere steketermometeret med en annen driftstype, f.eks.:

- → "Damp", Side 15
- → "Retter", Side 21

**Merk:** Du kan også bruke steketermometeret uten å stille inn noen kjernetemperatur. Dermed kan du lese av stekevarens kjernetemperatur i displayet og avslutte steking manuelt ved behov.

## 11.5 Endre ovnstemperatur eller kjernetemperatur

1. Trykk på ^.
2. Trykk på temperaturen.
3. Endre temperatur med < eller >.

# 12 Retter

"Retter" hjelper deg med å tilberede diverse retter og velger automatisk de optimale innstillingene.

## 12.1 Kokekar til retter

Stekeresultatet er avhengig av kjøttets egenskaper og størrelsen på kokekaret.

Bruk ildfaste kokekar som tåler temperaturer inntil 300 °C. Best egnet er kokekar av glass eller

glasskeramikk. Steker skal dekke ca. 2/3 av bunnen i kokekaret.

Kokekar av følgende materiale er uegnet:

- Lyst, skinnende aluminium
- Uglasert leire
- Plast eller plasthåndtak

## 12.2 Innstillingsmuligheter for rettene

For at rettene skal tilberedes optimalt, bruker apparatet diverse innstillinger, alt etter rett.

I displayet ser du hvilke innstillinger som brukes. Du kan tilpasse bestemte innstillinger. Følg anvisningene i displayet.

**Merk:** Tilberedningsresultatet avhenger av matvarens kvalitet og egenskaper. Bruk ferske matvarer av beste kvalitet, helst med kjøleskapstemperatur. Bruk dypfrysede matvarer rett fra fryseren.

### Tips og merknader om innstillingene

Når du stiller inn en rett, viser displayet relevant informasjon for denne retten, f.eks.:

- Passende innsetningshøyde
- Passende tilbehør eller kokekar
- Tilsetning av væske
- Tidspunkt for å snu eller røre om  
Når dette tidspunktet er nådd, hører du et lydsignal.

Du viser informasjonen ved å trykke på "Informasjon". Noen meldinger vises automatisk.

### Programmer

På programmene er optimal varmetype, temperatur og varighet fast forhåndsinnstilt.


For at tilberedningsresultatet skal bli optimalt, må du også stille inn vekt, tykkelse og steketrinn. Du kan kun stille inn vekten i det spesifiserte området.

Dersom annet ikke er oppgitt, stiller du inn rettens totalvekt.

### Innstillingsforslag

Ved innstillingsanbefalingene er optimal varmetype fast forhåndsinnstilt. Du kan tilpasse den innstilte temperaturen og varigheten.

### Retter med steketermometer

Ved noen retter kan du også bruke steketermometeret .


Du kan tilpasse temperaturen og kjernetemperaturen.  
→ "Steketermometer", Side 20

### Anslått resterende tid

Dersom apparatet er koblet til Home Connect, kan det anslå hvor lenge det er igjen av stekeprosessen. Den første anslaget over resterende tid vises i displayet etter ca. 1 minutt. Anslått resterende tid omberegnes og oppdateres fortløpende.

**Merk:** Anslått resterende tid er ikke tilgjengelig for alle retter.

### Retter med damp

På noen retter kan du velge en tilberedningsmåte med damp . Rettene tilberedes skånsomt.

Se informasjon om bruk av damp.

→ "Damp", Side 15

## 12.3 Oversikt over rettene

På apparatet ser du hvilke retter du har til rådighet. Rettene avhenger av hvordan apparatet er utstyrt. Rettene er sortert etter kategori og type rett.

**Merk:** I grunninnstillingene kan du stille inn regionale varianter av de rettene som vises.

→ "Grunninnstillingene", Side 24

Kategori	Retter
Kake	Kaker i form Kaker på stekebrett Småbakst Småkaker
Brød, rundstykker	Brød Rundstykker
Krydrede kaker, pizza, quiche	Pizza Krydrede kaker, quiche
Gratenger, suffléer	Grateng, krydret, fersk, kokte ingredienser Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy Lasagne, fersk Lasagne, avkjølt Grateng, søt, fersk Smuldrepai med frukt Sufflé i porsjonsformer Yorkshire-pudding
Fjærkre	Kylling And, gås Kalkun
Kjøtt	Svinekjøtt Oksekjøtt Kalvekjøtt Lammekjøtt Viltkjøtt Kjøttretter
Fisk	Fisk, hel Fiskefileter Fiskekoteletter Fiskeretter Sjømat
Dypfrysede produkter	Pizza Gratenger Potetprodukter Grønnsaker Fjærkre, fisk Rundstykker
Tilbehør, grønnsaker	Poteter Ris Korn Grønnsaker Belgfrukter Pasta, potetballer Egg
Desserter, kompott	Germknödel (østerriksk bolle) Crème caramel Risengrynsgrøt Fruktkompott Yoghurt på glass
Sous vide	Kjøtt Fjærkre Fisk Grønnsaker Frukt, Dessert
Hermetisering, safting, desinfisering	Hermetisering Safting Desinfisere tåteflasker

Kategori	Retter
Oppvarming, steking	Bakst Tilbehør Grønnsaker Meny
Opptining av matvarer	Frukt, grønnsaker

## 12.4 Stille inn matrett

1. Trykk på "Retter".
2. Trykk på ønsket kategori.
3. Trykk på ønsket type mat.
4. Trykk på ønsket rett.
 

**Merk:** Alt etter matrett er innstillingsmulighetene forskjellige.  
→ *"Innstillingsmuligheter for rettene", Side 22*
- ✓ Displayet viser innstillingene for retten.
5. Tilpass innstillingene ved behov.  
Alt etter matrett er innstillingsmulighetene forskjellige.  
→ *"Innstillingsmuligheter for rettene", Side 22*
6. For å få opplysninger f.eks. om tilbehør og innsetningshøyde trykker du på "Informasjon".
7. Start apparatet med  $\triangleright$ .
- ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
- ✓ Det vises ingen varighet ved bruk av steketermometer. Displayet viser innstillingsverdiene og hvor lenge

prosessen har pågått hittil. Hvis apparatet er koblet til Home Connect, vises det for noen retter en anslått resterende tid.

→ *"Anslått resterende tid", Side 22*

- ✓ Når retten er ferdig, hører du et lydsignal. Apparatet slutter å varme.

8. Bestem deg for hvordan du vil fortsette:

Fullfør	Retten er ferdig
Forleng	→ <i>"Forleng tilberedningstiden", Side 23</i>
Varmholding	→ <i>"Holde retten varm", Side 23</i>
Tørke ovnsrommet	→ <i>"Tørring", Side 31</i>

## 12.5 Forleng tilberedningstiden

1. Du ettersteker retten ved å trykke på "Forleng".
2. Endre med  $\langle$  eller  $\rangle$  ved behov.
3. Bekreft innstillingene med  $\checkmark$ .

## 12.6 Holde retten varm

1. Hold retten varm ved å trykke på "Varmholding".
2. Endre med  $\langle$  eller  $\rangle$  ved behov.
3. Bekreft innstillingene med  $\checkmark$ .
4. Starte varmhoding med  $\triangleright$ .

# 13 Favoritter

I favoritter kan du lagre innstillingene dine og bruke dem igjen.

### Merknader

- Alt etter apparattype / apparatets programvareversjon må du først laste ned denne funksjonen på apparatet ditt. Du får informasjon om dette i Home Connect-appen.
- Å sortere og omdøpe favoritter er kun mulig i Home Connect-appen.

## 13.1 Lagre favoritter

Du kan lagre opptil 30 forskjellige funksjoner som favoritter.

- ▶ Når du stiller inn en funksjon, trykk på  $\heartsuit$  "Favoritter". For å bytte navn på en favoritt må du bruke Home Connect-appen. Når apparatet er tilkoblet, følger du veiledningen i appen.

## 13.2 Velge favoritter

Når du har lagret favoritter, kan du velge dem som innstillinger for bruk.

1. Trykk på "Favoritter".
2. Trykk på ønsket favoritt.
3. Ved behov kan du endre innstillingene.
4. Start apparatet med  $\triangleright$ .

### Merk

Vær obs på opplysningene om de forskjellige funksjonene:

- → *"Damp", Side 15*
- → *"Steketermometer", Side 20*

## 13.3 Endre favoritter

Du kan når som helst endre, sortere eller bytte navn på de lagrede favorittene.

1. For å sortere eller bytte navn på en favoritt må du bruke Home Connect-appen. Når apparatet er tilkoblet, følger du veiledningen i appen.
2. Du endrer innstillingene på apparatet ved å trykke på "Favoritter".
3. Trykk på ønsket favoritt.
4. Trykk på  $\emptyset$
5. Endre innstillingene.
6. Bekreft endringen med "Bruk".

## 13.4 Slette favoritter

1. Trykk på "Favoritter".
2. Trykk på ønsket favoritt.
3. Trykk på  $\heartsuit$ .
4. Bekreft med "Slett".

## 14 Barnesikring

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

### 14.1 Aktivere barnesikringen

Barnesikringen sperrer betjeningspanelet slik at barn ikke kan slå på apparatet utilsiktet. For å slå på apparatet må du deaktivere barnesikringen.

**Merk:** Så fort du aktiverer barnesikringen, vil apparatet sperre betjeningspanelet. Unntaket er knappen ☺.

1. Trykk på ⋮.
2. Trykk på ↶.
- ✓ Displayet viser "Barnesikring aktivert".

### 14.2 Deaktivere barnesikringen

- ▶ Hold "Lås opp" inne til "Barnesikring deaktivert" vises.

## 15 Hurtigoppvarming

Med hurtigoppvarmingsfunksjonen kan du redusere oppvarmingstiden.

Fra 200 °C aktiveres hurtigoppvarmingsfunksjonen automatisk.

**Merk:** Du kan deaktivere automatisk hurtigoppvarming fra 200 °C i grunninnstillingene.

→ "Grunninnstillingene", Side 24

Hurtigoppvarming kan brukes til disse varmetypene:

- "Circo Therm varmluft" 🔥
- "Over-/undervarme" ≡
- "Brødbakingstrinn" 🍞

### 15.1 Aktivere hurtigoppvarming

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

**Merk:** Vent med å stille inn varighet til hurtigoppvarmingen er avsluttet.

1. Still inn en egnet varmetype og en temperatur over 100 °C.  
Dersom temperaturen er stilt inn på 200 °C eller høyere, slås hurtigoppvarming på automatisk.
2. Trykk på ⌚.
3. Start apparatet med ▶.
- ✓ Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, slås "Hurtigoppvarming" av automatisk, og du hører et lydsignal. 🔔 slukner i displayet.
4. Sett retten inn i ovnsrommet.

### 15.2 Deaktivere hurtigoppvarming

1. Trykk på ⤴.
2. Trykk på ⌚.

## 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.

Mer informasjon om de enkelte grunninnstillingene får du i displayet med "Informasjon".

Grunnleggende innstillinger	Valg
Språk	Se utvalget på apparatet
Home Connect	Koble opp stekeovnen til en mobil enhet og fjernstyr den
Klokkeslett	Klokkeslett i 24-timers format
Dato	Dato i formatet DD.MM.ÅÅÅÅ





Display	Valg
Lysstyrke	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1</li> <li>▪ 2</li> <li>▪ 3</li> <li>▪ 4</li> <li>▪ 5<sup>1</sup></li> </ul>
Klokkevisning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ På, en viss tid</li> <li>▪ På (denne innstillingen øker strømforbruket)</li> <li>▪ Av<sup>1</sup></li> </ul>
Klokketype	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Digital + dato<sup>1</sup></li> <li>▪ Digital</li> <li>▪ Analog + dato</li> <li>▪ Analog</li> </ul>
Justering	Horisontal og vertikal justering av displayet
Lyd	Valg
Tastelyd	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ På<sup>1</sup></li> <li>▪ Av</li> </ul>



<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

<b>Lyd</b>	<b>Valg</b>
Signaltone	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Svært kort varighet</li> <li>▪ Kort varighet</li> <li>▪ Middels varighet<sup>1</sup></li> <li>▪ Lang varighet</li> </ul>
<hr/>	
<b>Apparatinnstillinger</b>	<b>Valg</b>
Viftens etterløpstid	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Minimal</li> <li>▪ Anbefalt<sup>1</sup></li> <li>▪ Lang</li> <li>▪ Ekstra langt</li> </ul>
Uttrekkssystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Montert (ved dobbelt og tredobbelt uttrekk)</li> <li>▪ Ikke montert (ved stiger og enkelt uttrekk)<sup>1</sup></li> </ul>
Belysning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ På ved tilberedning og åpning av døren<sup>1</sup></li> <li>▪ Kun ved åpning av døren</li> <li>▪ Alltid av</li> </ul>
Vannets hardhetsgrad	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 (meget hardt)<sup>1</sup></li> <li>▪ 3 (hardt)</li> <li>▪ 2 (middels)</li> <li>▪ 1 (mykt)</li> <li>▪ 0 (avherdet)</li> </ul>
Høyde over havet	<p>Hvis kalibreringen foregår automatisk, forsvinner denne grunninnstillingen. → "Kalibrering av apparatet før første gangs bruk", Side 13</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 0 m–300 m</li> <li>▪ 300 m–600 m</li> <li>▪ 600 m–900 m</li> <li>▪ 900 m–1200 m</li> <li>▪ 1200 m–1500 m</li> <li>▪ 1500 m–1800 m</li> <li>▪ 1800 m–2100 m</li> <li>▪ Høyde over havet ukjent<sup>1</sup> (Kalibrering nødvendig)</li> </ul>
<hr/>	
<b>Personalisering</b>	<b>Valg</b>
Merkelogo	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vis<sup>1</sup></li> <li>▪ Ikke vis</li> </ul>
Modus når apparatet slås på	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hovedmeny<sup>1</sup></li> <li>▪ Varmetyper</li> <li>▪ Damp</li> <li>▪ Retter</li> <li>▪ Favoritter</li> </ul>
Forløpt tilberedningstid	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vis<sup>1</sup></li> <li>▪ Ikke vis</li> </ul>
Regionale retter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alle<sup>1</sup></li> <li>▪ Europeiske retter</li> <li>▪ Britiske retter</li> </ul>
Retter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alle<sup>1</sup></li> <li>▪ Ikke svinekjøtt</li> <li>▪ Kun kosher</li> </ul>
Barnesikring	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tilgjengelig<sup>1</sup></li> <li>▪ Deaktivert</li> </ul>

<b>Personalisering</b>	<b>Valg</b>
Automatisk hurtigoppvarming	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ På<sup>1</sup></li> <li>▪ Av</li> </ul>
<hr/>	
<b>Fabrikkinnstillinger</b>	<b>Valg</b>
Fabrikkinnstillinger	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avbryt</li> <li>▪ Gjenoppretting</li> </ul>
<hr/>	
<b>Apparatinformasjon</b>	<b>Indikator</b>
Apparatinformasjon	Vise teknisk informasjon om apparatet

## 16.2 Endring av grunninnstillingene

1. Slå på apparatet med .
2. Trykk på "Grunninnstillinger".
3. Bla gjennom grunninnstillinger eller kategorier med  eller .
4. Trykk på ønsket grunninnstilling eller kategori.
  - ▶ Trykk på ønsket grunninnstilling ved en kategori.
5. Du velger ønsket innstilling ved å sveipe til venstre eller høyre.
6. Bekreft endringen med .
 

Dersom  ikke vises, tas endringen i bruk umiddelbart.
7. Du endrer ytterligere grunninnstillinger ved å gå tilbake til grunninnstillingene med .

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

## 17 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](http://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.

### 17.1 Konfigurere Home Connect

#### Forutsetninger

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



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

2. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

### 17.2 Home Connect-innstillinger

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

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

Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
Home Connect-assistent	Start assistent Koble fra forbindelsen	Ved hjelp av Home Connect-assistenten kan du koble apparatet ditt til Home Connect-appen. <b>Merk:</b> Når du bruker Home Connect-assistenten for første gang, er det kun innstillingen "Start assistent" som står til rådighet.
WiFi	På Av	Med WiFi kan du slå av nettverksforbindelsen til apparatet. Når du først har koblet deg til én gang, kan du deaktivere WiFi uten å miste detaljerte data. Så fort du aktiverer WiFi igjen, vil apparatet koble seg til automatisk. <b>Merk:</b> I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 watt.
Fjernstyringsstatus	Overvåkning Manuell fjernstart Permanent fjernstart	Med overvåkning kan du ikke gjøre annet enn å vise apparatets driftsstatus i appen. Hvis du bytter fra overvåkning eller permanent fjernstart til manuell fjernstart, må du aktivere fjernstart for hver gang. Du kan åpne apparatdøren innen 15 minutter etter at fjernstart er aktivert. Fjernstart blir ikke deaktivert av dette. Etter de første 15 minuttene deaktiveres den manuelle fjernstarten hvis apparatdøren åpnes. Ved permanent fjernstart kan du når som helst fjernstarte og fjernbetjene apparatet. Dersom du ofte fjernbetjener apparatet, er det hensiktsmessig å stille fjernstart på permanent.

### 17.3 Betjene apparatet med Home Connect-appen

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


#### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

- ▶ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.

- ▶ Dersom det kommer røyk, må apparat slås av, eller støpselet må trekkes ut og døren må holdes lukket, slik at eventuelle flammer kveles.

### Forutsetninger

- Apparatet er slått av.
  - Apparatet er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
  - For at apparatet skal kunne stilles inn via appen, må manuell eller permanent fjernstart være valgt i grunninnstillingen Fjernstyringsstatus.
1. Trykk på  for å aktivere manuell fjernstart. Bekreftelse på stekeovnen er kun nødvendig hvis du bytter fra overvåkning eller permanent fjernstart til manuell fjernstart. Ved permanent fjernstart trengs det ingen bekreftelse på stekeovnen.
  2. Foreta en innstilling i Home Connect-appen og send den til apparatet.

### Merknader

- Hvis du starter stekeovnen direkte på selve ovnen, aktiveres fjernstart automatisk. Du kan endre innstillinger via Home Connect-appen eller starte et nytt program.
- Du kan åpne apparatdøren innen 15 minutter etter at fjernstart er aktivert. Fjernstart blir ikke deaktivert av dette. Etter de første 15 minuttene deaktiveres den manuelle fjernstarten hvis apparatdøren åpnes.

## 17.4 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel for optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer og ekstra funksjoner og tjenester. Dette kan føre til små endringer i visningen og betjeningen av displayet. 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.

## 17.5 Fjerndiagnose

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

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

## 17.6 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.

# 18 Rengjøring og pleie

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

## 18.1 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.

### **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.

Hvis du bruker ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt, vil emaljen bli skadet.

- ▶ Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt.

- ▶ Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og ovnsdøren.
- Dersom forskjellige rengjøringsmidler blandes med hverandre, kan det oppstå kjemiske reaksjoner.
- ▶ Ikke bland rengjøringsmidler.

- ▶ Alle rester av rengjøringsmiddel må fjernes helt. Saltet i nye svampkluter kan skade overflater.
- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

## Egnede rengjøringsmidler

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

Følg veiledningen for rengjøring av apparatet.

→ "Rengjøring av apparatet", Side 29

### Fronten på apparatet

Flate	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Rustfritt stål	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bruk varmt såpevann.</li> <li>▪ Spesielle rensedmidler for varme flater i rustfritt stål</li> </ul>	For å unngå korrosjon bør du umiddelbart fjerne kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker fra flater i rustfritt stål. Påfør rensedmiddelet for rustfritt stål i et tynt lag.
Plast eller lakkerte flater	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bruk varmt såpevann.</li> </ul>	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. For at du skal unngå flekker som ikke lar seg fjerne, må du umiddelbart fjerne avkalkningsmiddel som havner på overflatene.
Glass	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bruk varmt såpevann.</li> </ul>	Ikke bruk glassrens eller glasskrape.

### Apparatdør

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Glassruter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bruk varmt såpevann.</li> <li>▪ Stekeovnsrens</li> <li>▪ Rustfri stålsjpiral</li> </ul>	Ikke bruk glasskrape. <b>Tips:</b> Ta ut glassrutene fra døren for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 33
Dørdeksel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Av rustfritt stål: Rensedmidler for rustfritt stål</li> <li>▪ Av plast: Varmt såpevann</li> </ul>	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. <b>Tips:</b> Ta av dørdekselet for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 33
Innvendig dør-ramme i rustfritt stål	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rensedmidler for rustfritt stål</li> </ul>	Misfargninger lar seg fjerne med stårens. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.
Dørhåndtak	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bruk varmt såpevann.</li> </ul>	For at du skal unngå flekker som ikke lar seg fjerne, må du umiddelbart fjerne avkalkningsmiddel som havner på overflatene.
Dørtetning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.

### Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Emaljerte flater	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bruk varmt såpevann.</li> <li>▪ Eddikvann</li> <li>▪ Stekeovnsrens</li> <li>▪ Rustfri stålsjpiral</li> </ul>	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryte-skrubb i rustfritt stål. La apparatdøren stå åpen etter rengjøringen slik at ovnsrommet tørker. <b>Merknader</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emalje blir brent ved svært høye temperaturer, slik at det oppstår små fargeforskjeller. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette.</li> <li>▪ Kantene på tynne plater lar seg ikke emaljere helt og kan være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.</li> <li>▪ Matvarerester forårsaker et hvitt belegg på emaljeflatene. Dette belegget er ikke helseskadelig. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Du kan fjerne belegget med sitronsyre.</li> </ul>
Selvrensede flater	-	Følg veiledningen for selvrensede flater. → "Regenerering av selvrensede flater i ovnsrommet", Side 29

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Stiger	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bruk varmt såpevann.</li> <li>▪ Rustfri stålspiral</li> </ul>	<p>Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål.</p> <p><b>Merk:</b> Ta ut stigen for å få rengjort grundig. → "Stiger", Side 31</p>
Uttrekkssystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	<p>Bruk børste på kraftig smuss.</p> <p>For at smørefettet ikke skal fjernes, bør uttrekksskinnene rengjøres mens de er skjøvet inn.</p> <p>Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p> <p><b>Merk:</b> Ta ut uttrekkssystemet for å få rengjort grundig. → "Stiger", Side 31</p>
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bruk varmt såpevann.</li> <li>▪ Stekeovnsrens</li> <li>▪ Rustfri stålspiral</li> </ul>	<p>Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål.</p> <p>Emaljert tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.</p> <p>Ikke bruk gryteskrubb i rustfritt stål på dampbeholderne.</p> <p>Fjern rester av stivelsesholdig mat (f.eks. ris) fra dampbeholderne ved hjelp av eddikvann.</p>
Vanntank	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	<p>Skyld grundig i rent vann for å fjerne såperester etter rengjøringen.</p> <p>La vanntanken tørke med åpent lokk etter rengjøringen. Tørk tetningen i lokket.</p> <p>Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>
Steketermometer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	<p>Bruk børste på kraftig smuss.</p> <p>Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>

## 18.2 Rengjøring av apparatet

For å unngå skader på apparatet må du kun rengjøre apparatet i henhold til instruksjonene og med egnede rengjøringsmidler.

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

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

### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

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

**Forutsetning:** Følg anvisningene om rengjøringsmidler.

→ "Rengjøringsmidler", Side 27

1. Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.
  - ▶ På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.  
→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 28
2. Tørk av med en myk klut.

## Regenerering av selvrensende flater i ovnsrommet

Bakveggen i stekeovnen er selvrensende. De selvrensende flatene er belagt med porøs, matt keramikk og har en ru overflate. Mens apparatet er i bruk, vil de selvrensende flatene fange opp sprut fra baking, steking og grilling og bryte ned spruten. Når de selvrensende flatene ikke lenger renses tilstrekkelig under bruk, må du varme opp ovnsrommet uten mat.

## OBS

Dersom du ikke rengjør de selvrensende flatene regelmessig, kan det oppstå skader på dem.

- ▶ Varm opp ovnsrommet når du ser mørke flekker på de selvrensende flatene.
- ▶ Ikke bruk ovnsrens eller skurende rengjøringshjelpemidler. Dersom det ved et uhell er kommet ovnsrens på de selvrensende flatene, må den straks fjernes med vann og en klut. Ikke gni.

1. Ta tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet.
2. Hekt av stigen og ta dem ut av ovnsrommet.  
→ "Stiger", Side 31
3. Fjern grovt smuss med såpevann og en myk klut:
  - Fra de glatte emaljeflatene
  - Fra innsiden av apparatdøren
  - Fra glassdekselet på stekeovnslampen
 Da unngår du flekker som ikke lar seg fjerne.
4. Fjern gjenstander fra ovnsrommet. Ovnsrommet må være tomt.
5. Still inn varmetypen brødbakingstrinn.
6. Still inn maksimal temperatur.
7. Start apparatet.
8. Slå av apparatet etter 1 time.
9. Når apparatet er skikkelig avkjølt, tørker du av ovnsrommet med en fuktig klut.

**Merk:** Det kan dannes flekker på de selvrensende flatene. Rester av sukker og proteiner fra matvarer brytes ikke ned og blir liggende på flatene. Rødlige flekker er rester av saltholdige matvarer, disse flekkene er ikke rust. Flekkene er ikke helseskadelige. Flekkene reduserer ikke rengjøringsevnen til de selvrensende flatene.

10. Hekt på stigen.  
→ "Stiger", Side 31

## 19 Rengjøringshjelp "Easy Clean"

Bruk rengjøringshjelpen "Easy Clean" til mellomrengjøring av ovnsrommet. Rengjøringshjelpen "Easy Clean" bløter opp smuss ved fordampning av såpevann. Etterpå er det lettere å fjerne smusset.

### 19.1 Stille inn rengjøringshjelp "Easy Clean"

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

#### Merknader

- Stekeovnslampen lyser ikke ved bruk av rengjøringshjelpen.
- Ikke åpne apparatdøren under bruk.

#### Forutsetninger

- Du kan kun starte rengjøringshjelpen når ovnsrommet er kaldt (romtemperatur) og apparatdøren er lukket.
- For å fjerne spesielt gjenstridig smuss bør du gni inn et oppvaskmiddel på de skitne punktene på de glatte flatene før du starter rengjøringshjelpen.

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
2. **OBS** – Destillert vann i ovnsrommet fører til korrosjon.
  - ▶ Ikke bruk destillert vann.

Bland 0,4 liter vann med en dråpe oppvaskmiddel og hell blandingen midt på ovnsbunnen.

3. Trykk på "Rengjøring".
  4. Trykk på "Easy Clean".
  5. Start rengjøringshjelpen med  $\triangleright$ .
- ✓ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til rengjøringshjelpen.

6. Bekreft meldingen med "OK".
- ✓ Rengjøringshjelpen starter. Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når rengjøringshjelpen er ferdig, hører du et lyd-signal.
7. Du avslutter signalet ved å trykke på en vilkårlig knapp.
8. Foreta en etterrengjøring av ovnsrommet etter rengjøringshjelpen.
  - "Etterrengjøring av ovnsrom", Side 30

### 19.2 Etterrengjøring av ovnsrom

#### OBS

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

- ▶ Etter bruk av rengjøringshjelpen tørker du av ovnsrommet og lar det tørke helt.

**Forutsetning:** Ovnsrommet er avkjølt.

1. Åpne apparatdøren og tørk opp gjenværende vann med en svampklut som tar opp mye vann.
2. Glatte flater i ovnsrommet rengjøres med en oppvaskklut eller en myk børste. Smuss som er vanskelig å få bort, kan fjernes med en stålskrubb i rustfritt stål.
3. Fjern kalkrester med en klut dyppet i eddik. Vask deretter over med rent vann og tørk av med en myk klut, også under dørtetningen.
4. Dersom det gjenstridige smusset ikke løser seg opp, må du kjøre rengjøringshjelpen på nytt etter at ovnsrommet er avkjølt.
5. For å tørke ovnsrommet kan du la apparatdøren stå åpen i ca. 1 time eller du bruke tørkefunksjonen.
  - "Tørking", Side 31

## 20 Avkalking

For at apparatet skal fungere som det skal, må du avkalke det med jevne mellomrom.

Hvor ofte avkalkingen må utføres, avhenger av vannhardheten og hvor mange ganger dampfunksjonen er blitt brukt. Apparatet melder fra når det kun er mulig å bruke dampfunksjonen 5 ganger til. Dersom du ikke utfører avkalkingen, kan du ikke bruke dampfunksjonen lenger.

Avkalkingen består av flere trinn og tar ca. 70–95 minutter:

- Avkalking (ca. 55–70 minutter)
- Første skylning (ca. 8–12 minutter)
- Andre skylning (ca. 8–12 minutter)

Fullfør avkalkingen helt.

Dersom avkalkingsprosessen avbrytes, kan du ikke bruke apparatet videre. For at apparatet skal bli klart til bruk igjen, må du utføre 2 skylleomganger.

### 20.1 Gjøre klart til avkalkning

#### OBS

Virketiden for avkalkningen er basert på det flytende avkalkningsmiddelet som er anbefalt av oss. Andre avkalkningsmidler kan skade apparatet.

- ▶ Til avkalkning må du utelukkende bruke det flytende avkalkningsmiddelet som er anbefalt av oss.
- Dersom det kommer avkalkningsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater, vil de bli skadet.
- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

1. Bland avkalkningsmiddel og vann til avkalkningsløsningen:

Avkalkningsmiddel versjon	Avkalkningsmiddel	Vann
Flaskevolum 500 ml	200 ml	400 ml
Flaskevolum 250 ml	500 ml	100 ml

**Tips:** Det flytende avkalkningsmiddelet vi anbefaler, kan du kjøpe i nettbutikken eller hos kundeservice. Oppgi den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

2. Åpne betjeningspanelet.
3. Ta ut vanntanken, og fyll den med avkalkningsløsningen.
4. Skyv inn vanntanken med avkalkningsløsningen.
5. Lukk betjeningspanelet.

## 20.2 Stille inn avkalkning

### OBS

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

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

### Forutsetning:

→ "Gjøre klart til avkalkning", Side 30

1. Trykk på "Rengjøring".
2. Trykk på "Avkalking" ☒.
- ✓ I displayet vises varigheten. Du kan ikke endre avkalkningens varighet.
3. Start avkalkingen med ⏻.
- ✓ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til avkalkingen.

4. Bekreft meldingen med "OK".
- ✓ Avkalkingen starter. Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når avkalkingen er ferdig, hører du et lydsignal.

## 20.3 Utføre første skylling

1. Åpne betjeningspanelet og ta ut vanntanken.
2. Skyll vanntanken grundig og fyll den med vann.
3. Skyv inn vanntanken og lukk betjeningspanelet.
- ✓ Skyllingen starter. Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når skyllingen er ferdig, hører du et lydsignal.

## 20.4 Utføre andre skylling

1. Åpne betjeningspanelet og ta ut vanntanken.
2. Skyll vanntanken grundig og fyll den med vann.
3. Skyv inn vanntanken og lukk betjeningspanelet.
- ✓ Skyllingen starter. Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når skyllingen er ferdig, hører du et lydsignal.
4. Tøm vanntanken og tørk den.  
→ "Tøm vanntanken", Side 18

# 21 Tørking

For å unngå gjenblivende fuktighet bør du tørke ovnsrommet etter tilberedning med damp.

## 21.1 Tørke ovnsrommet

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

### OBS

Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over 120 °C, forårsaker emaljeskader.

- ▶ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.

**Forutsetning:** Ovnsrommet er avkjølt.

1. Fjern smuss fra ovnsrommet.
2. Tørk av ovnsrommet med en svamp.

3. Fjern kalkflekker med en klut dyppet i eddik, skyll med rent vann og tørk med en myk klut.
4. La ovnsrommet tørke med døren åpen i 1 time eller bruk "Tørkefunksjon".  
→ "Still inn Tørkefunksjon", Side 31

## 21.2 Still inn "Tørkefunksjon"

### Forutsetning:

→ "Tørke ovnsrommet", Side 31

1. Trykk på "Rengjøring".
2. Trykk på "Tørkefunksjon".
- ✓ I displayet vises varigheten. Du kan ikke endre varigheten på tørkefunksjonen.
3. Start tørkefunksjonen med ⏻.
- ✓ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til tørkefunksjonen.
4. Bekreft meldingen med "OK".
- ✓ Tørkefunksjonen starter. Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når tørkefunksjonen er telt ned, hører du et lydsignal.
5. La ovnsdøren stå åpen i 1-2 minutter slik at ovnsrommet får tørke helt.

# 22 Stiger

Du kan ta ut stigene i ovnsrommet når du skal rengjøre dem og ovnsrommet grundig eller skifte dem ut.

## 22.1 Ta ut stigene

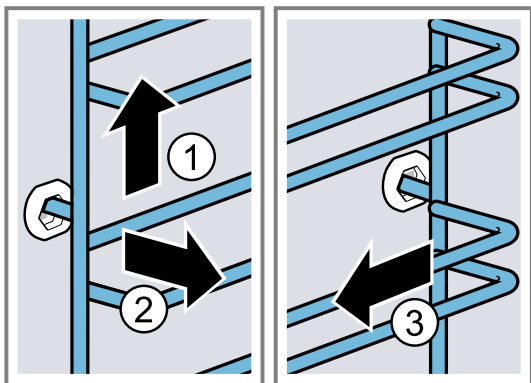
### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Stigene blir svært varme.

- ▶ Ta aldri på de varme stigene.
- ▶ La alltid apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

1. Løft litt på fremre del av stigen ① og hekt den av ②.

2. Trekk deretter stigen fremover ③ og ta den ut.



3. Rengjør stigen.

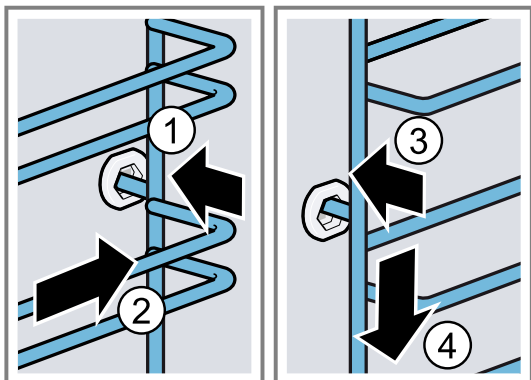
→ "Rengjøringsmidler", Side 27

## 22.2 Sette inn stigene

### Merknader

- Stigen passer enten på høyre eller venstre side.
- Pass på at de bøyde stengene er foran på begge stiger.

1. Sett stigen inn i midten i den bakre åpningen ① inntil den ligger mot ovnsveggen, og trykk stigen bakover ②.
2. Sett stigen inn i den fremre åpningen ③ inntil den ligger mot ovnsveggen, og trykk stigen ned ④.



## 22.3 Ta av uttrekksskinnen

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Stigene blir svært varme.

- ▶ Ta aldri på de varme stigene.
- ▶ La alltid apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

### OBS

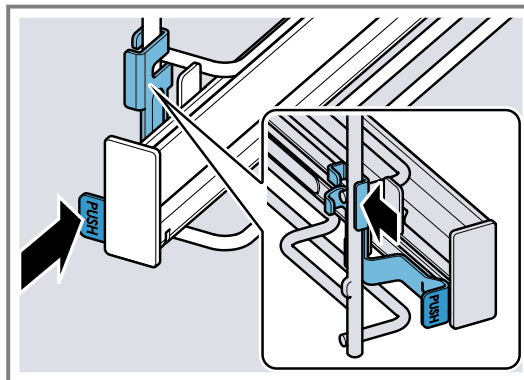
De selvrensende flatene i ovnsrommet kan bli skadet når du tar av og setter inn uttrekksskinnene.

- ▶ Ta av stigene først før du tar av eller henger på uttrekksskinnene.

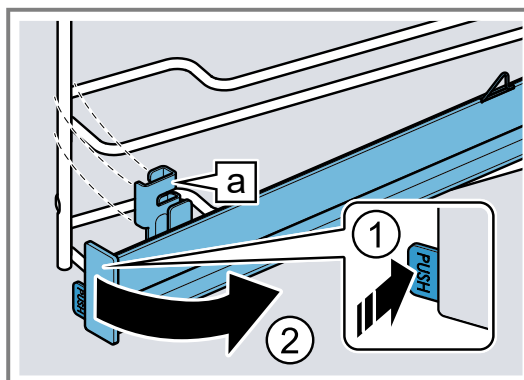
### Merknader

- Alt etter apparattypen må du tilpasse grunninnstillingene for teleskoputtrekk på apparater med stiger og uttrekksskinner.  
→ "Grunninnstillingene", Side 24
- Uttrekksskinnene kan monteres i alle høyder ved behov.
- Ved behov kan det monteres en uttrekksskinne i alle høyder.

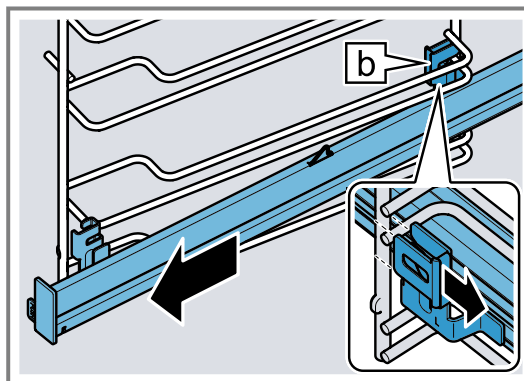
1. Trykk på **PUSH** på siden av skinnen, og skyv skinnen bakover.



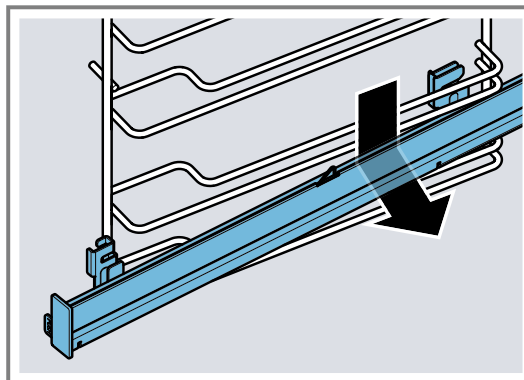
2. Hold inne på **PUSH** ① og sving skinnen utover ② inntil fremre holder ③ er løs.



3. Skyv skinnen forover og ut.



4. Ta ut uttrekksskinnen.




5. Rengjør uttrekksskinnen.  
→ "Rengjøringsmidler", Side 27

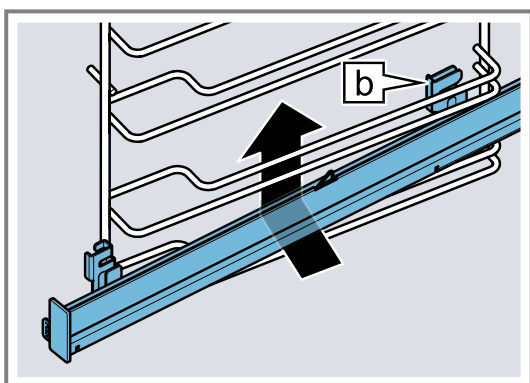
**Merk:** Mer informasjon:




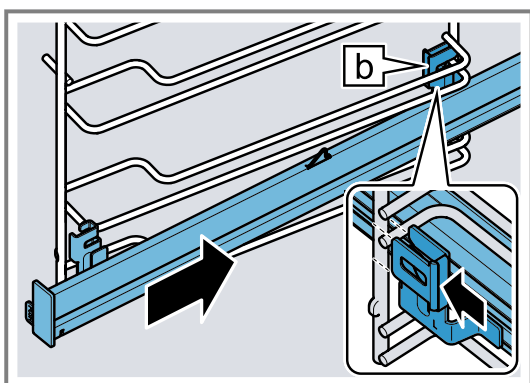
## 22.4 Hekte på uttrekksskinnen




**Merk:** Uttrekksskinnene passer enten på høyre eller venstre side. Når du setter dem inn, må du sørge for at de kan trekkes ut forover.

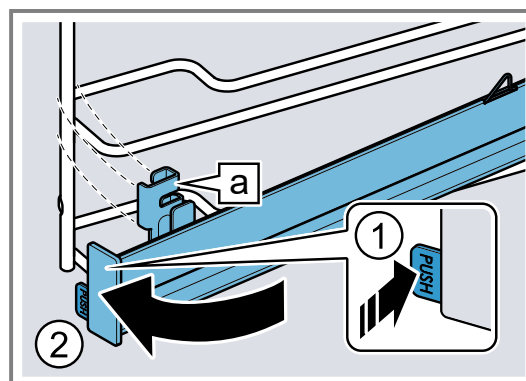
1. Før uttrekksskinnen nedenfra med den bakre holderen  inn bak de to føringsstengene i ønsket høyde, og hold den vannrett.



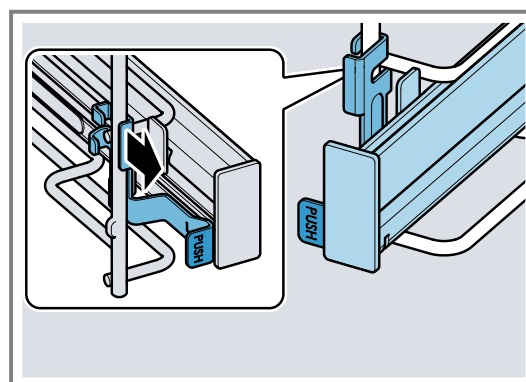
2. Før skinnen bakover langsmed føringsstengene og skyv de to holderne på den nederste stangen. Når du gjør dette, skal du gripe rundt den loddrette staven med bakre holder .



3. Hold inne på **PUSH** , og sving uttrekksskinnen innover  inntil holderen  er hengt på den nederste stangen.



4. Slipp opp **PUSH**.



- ✓ Holderen går i inngrep.
5. Trekk uttrekksskinnen helt ut til stopp og skyv den inn igjen.

**Merk:** Mer informasjon:



## 23 Apparatdør

For å få rengjort apparatdøren grundig, kan du ta den fra hverandre.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

Når hengslene ikke er fullstendig låst, kan de klappe igjen med stor kraft.

- ▶ Når du skal ta av og sette inn apparatdøren, må du alltid vri begge låsene helt til stopp.
- ▶ Dersom hengselet er klappet igjen når du tar løs eller setter inn apparatdøren, må du ikke gripe inn i det. Ring kundekundeservice.

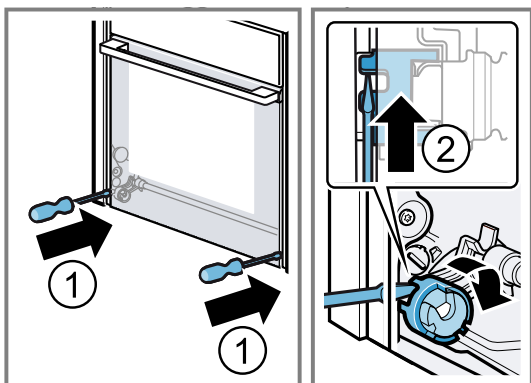
**Merk:** Mer informasjon:



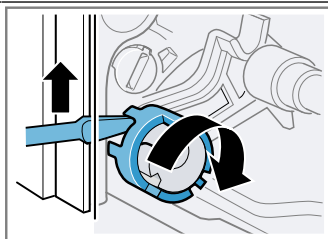
## 23.1 Ta av apparatdøren

### Forutsetninger

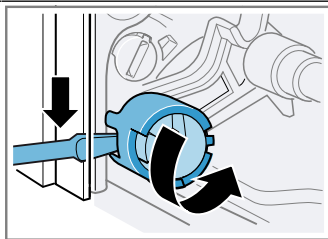
- Ha en lommelykt for hånd.
  - Ha en skrutrekker for hånd.
  - Ha en mynt for hånd.
1. For å se dørsikringen bedre lyser du med lommelykten i spalten ved siden av apparatdøren.
  2. Hold skrutrekkeren vannrett ① og skyv dørsikringen (komponent i svart) opp så langt det går på begge sider ②.



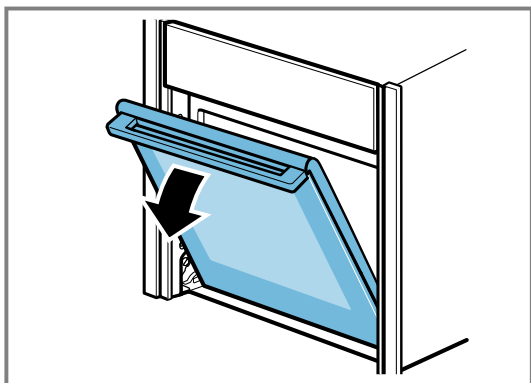
Dørsikring åpnet



Dørsikring låst

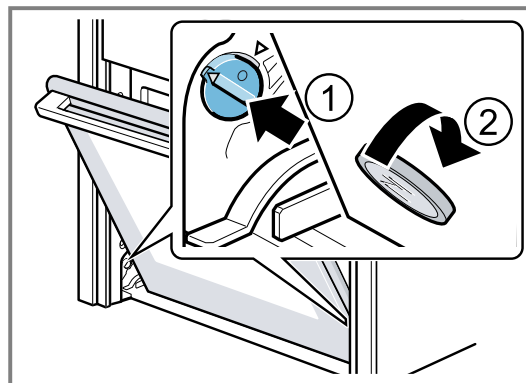


3. Åpne apparatdøren ca. 45°.

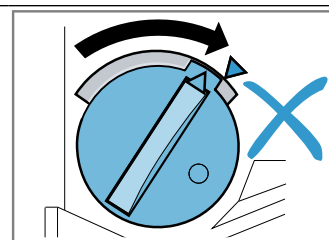


4. Stikk mynten inn i spalten til låsen ① og vri helt til stopp ②.
  - ▶ Vri låsen på venstre side med klokken.

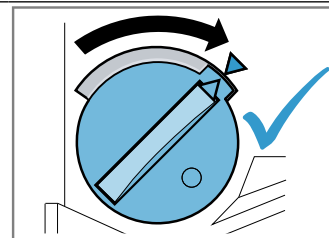
- ▶ Vri låsen på høyre side mot klokken.



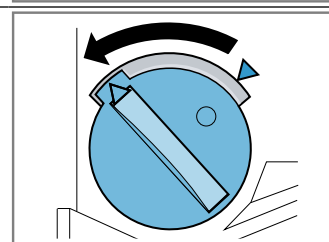
Låsen på venstre side er ikke fiksert  
Pilene peker ikke mot hverandre



Låsen på venstre side er fiksert  
Pilene peker mot hverandre

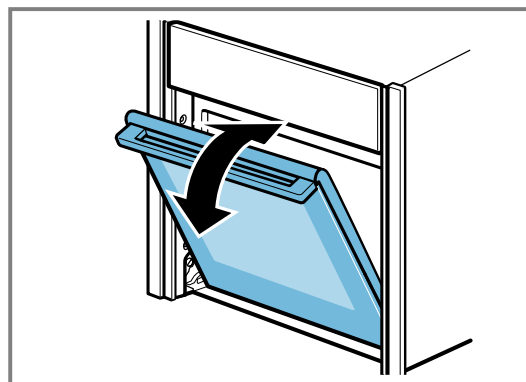


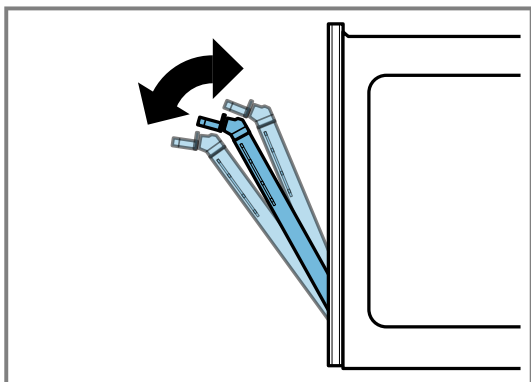
Låsen på venstre side er løsnet



- ✓ Låsen går merkbart i inngrep.
- 5. **OBS** – Dersom apparatdøren åpnes og lukkes i låst stilling, vil hengslene bli skadet.
  - ▶ Apparatdøren må aldri åpnes eller lukkes med makt når det er motstand.
  - ▶ Dersom hengselet er blitt skadet, må du kontakte kundeservice.

Beveg apparatdøren forsiktig frem og tilbake i begge pilretninger inntil du hører en lav klikkelyd. Apparatdøren kan kun beveges minimalt.





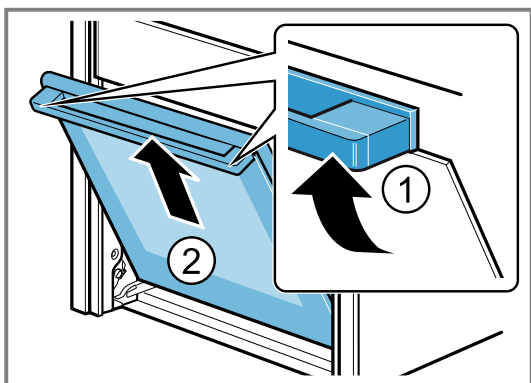
✓ Apparatdøren er i sperret stilling.

#### 6. ⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

Apparatdøren har en vekt på 7–10 kg og kan falle ned dersom den håndteres uforsiktig.


► Håndter apparatdøren forsiktig.

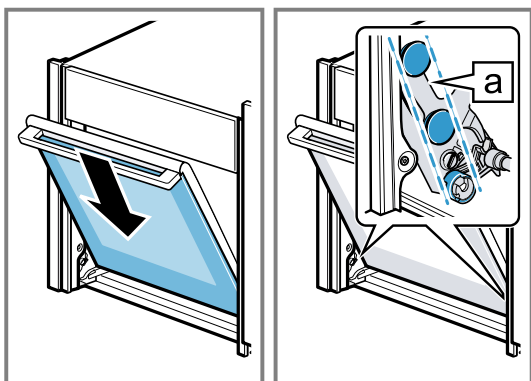
Ta tak i apparatdøren med begge hender på høyre og venstre side og vri samtidig dørhåndtaket litt oppover ① helt til apparatdøren kan tas av ved å løftes opp ②.



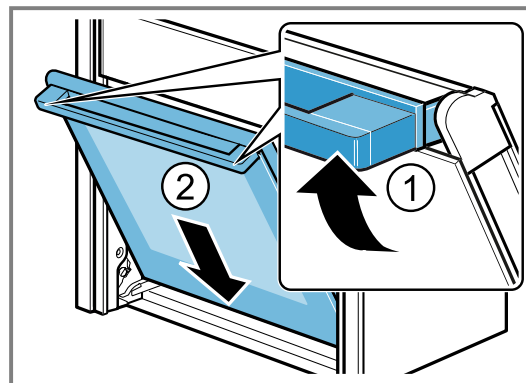
7. Legg apparatdøren på et jevnt, mykt og rent underlag.

### 23.2 Sette inn apparatdøren

1. **Tips:** Pass på at apparatdøren ikke tipper mot den ene siden og at den er ordentlig festet. Hekt apparatdøren på høyre og venstre føringsrulle samtidig .



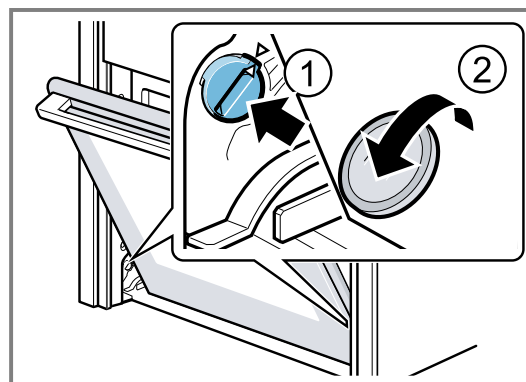
2. Vri dørhåndtaket litt opp ①.



✓ Apparatdøren blir det siste lille stykket helt ned ②.

3. Bruk en mynt til å løsne de to låsemekanismene til apparatdøren. Stikk mynten inn i spalten til låsen ① og vri helt til stopp ②.

- Vri låsen på venstre side mot klokken.
- Vri låsen på høyre side med klokken.



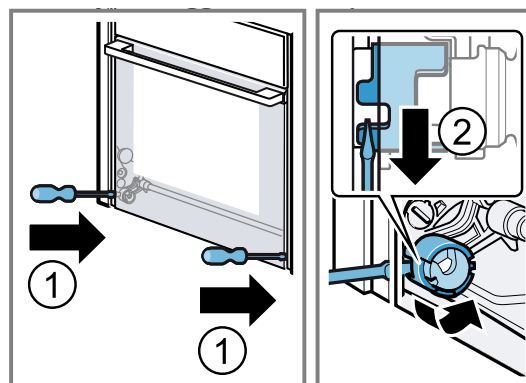
4. Åpne apparatdøren litt, inntil du hører en lav klikkelyd, og lukk apparatdøren.

#### 5. ⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

Dersom dørsikringene ikke er sikret, kan apparatdøren gå av hengslene.

► Lukk venstre og høyre dørsikring etter at apparatdøren er heftet på.

Hold skrutrekkeren vannrett ① og skyv dørsikringen (komponent i svart) ned så langt det går på begge sider ②.



✓ Dørsikringen er lukket.

### 23.3 Demontere glassrutene

Du kan ta ut glassrutene for å forenkle rengjøringen.

**⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

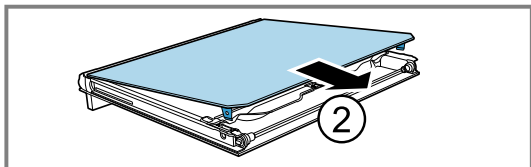
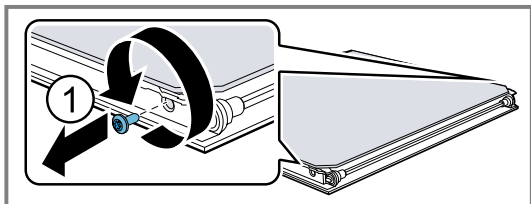
Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- Bruk vernehansker.

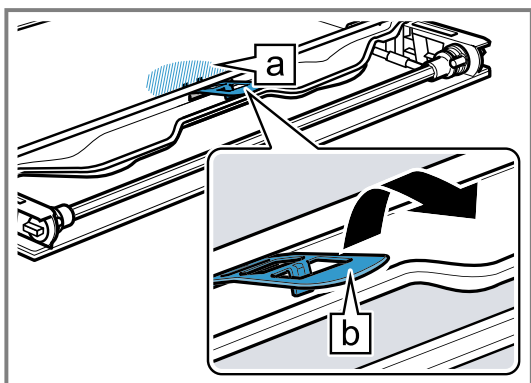
**Forutsetninger**

- Ha en skrutrekker for hånd.
- Apparatdøren må være tatt ut.  
→ "Ta av apparatdøren", Side 34

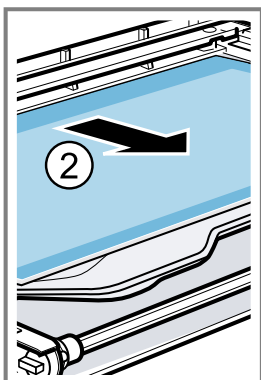
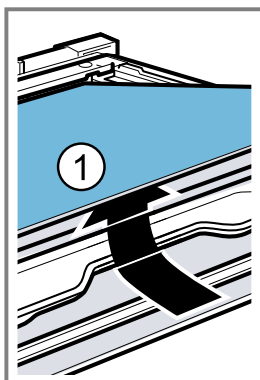
1. Legg apparatdøren med forsiden ned på et jevnt, mykt og rent underlag.
2. Løsne venstre og høyre skrue fra apparatdøren og fjern dem ①.
3. Løft den indre ruten på skrå oppover og ta den ut i pilretningen ②.



4. Trykk den mellomruten ned i området **a** og løft holderen **b** forsiktig opp til glassruten kan trekkes ut.



5. Løft ut mellomruten nedenfra ① og ta den ut i pilretningen ②.



**6. ⚠ 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.

Rengjør rutene på begge sider med glassrens og en myk klut.

7. Tørk glassrutene, og sett dem inn igjen.

→ "Sette inn glassrutene", Side 36

**23.4 Sette inn glassrutene**

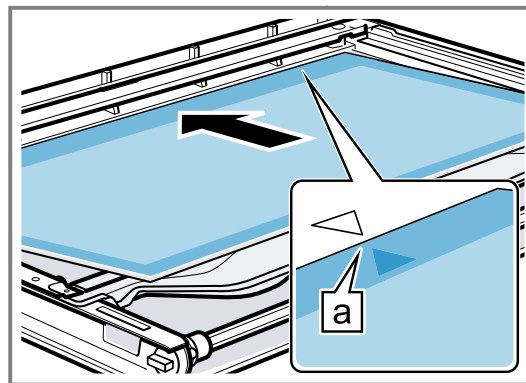
**⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Det er farlig dersom dørruten eller apparatdøren ikke er forskriftsmessig montert.



- Påse at alle dørruter og apparatdøren er forskriftsmessig montert før du bruker apparat igjen.

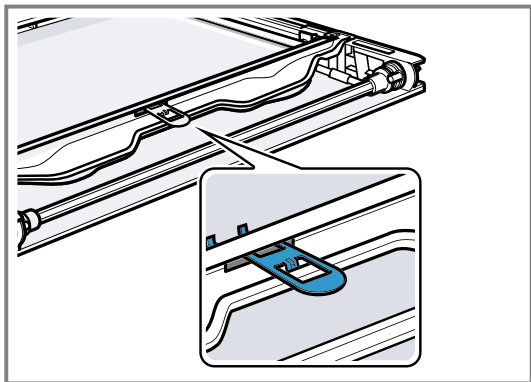
1. **Tips:** Pass på at glassrutene blir satt inn igjen i opprinnelig rekkefølge.

Sett inn mellomruten i pilretningen, og skyv den i pilretningen til den smekker på plass i rammen.

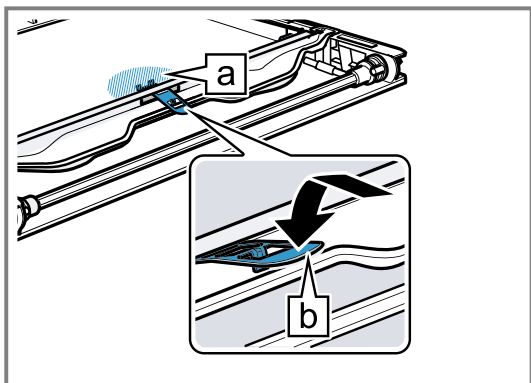


Pilen på mellomruten skal stemme overens med pilen på rammen **a**.





2. Trykk ned mellomruten i området  og skyv holderen  inn på skrå og trykk til den smekker på plass.

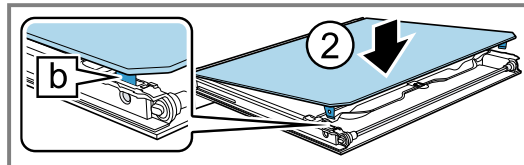
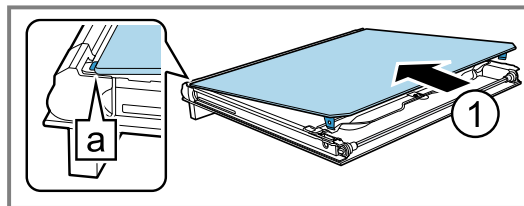


- ✓ Holderen er festet.

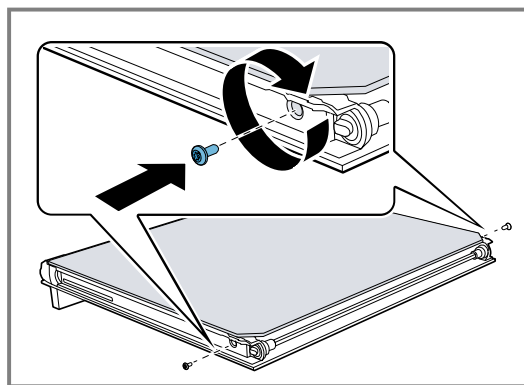


3. Midtstill den indre ruten i apparatdøren.

4. Sett den indre ruten inn i dørdekselet  på skrå bakover .
5. Sett holdeviskelen til den indre ruten  inn i åpningen .



6. Skru inn de to skruene på venstre og høyre side av apparatdøren.



## 24 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 40

### **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.

### 24.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Sikringen i sikringsskapet har gått. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet.

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	<p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.</li> </ul> <p>Elektronikkfeil</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koble apparatet fra strømmettet i minst 30 sekunder ved å slå av sikringen i sikringsskapet.</li> <li>2. Tilbakestill grunninnstillingene til fabrikkinnstillinger. → "<i>Grunninnstillingene</i>", Side 24</li> </ol>
Displayet viser "Sprache Deutsch" (tysk).	<p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utfør innstillingene for første gangs bruk. → "<i>Første gangs bruk</i>", Side 12</li> </ul>
Apparatet starter ikke, eller det avbrytes.	<p>Ulike årsaker er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sjekk den informasjonen som vises i displayet. → "<i>Vise informasjon</i>", Side 14</li> </ul> <p>Funksjonsfeil</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ta kontakt med . → "<i>Kundeservice</i>", Side 40</li> </ul>
Apparatet varmer ikke.	<p>Demo-modus er slått på.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koble apparatet fra strømmettet i minst 30 sekunder ved å slå av sikringen i sikringsskapet.</li> <li>2. Slå av demo-modus i grunninnstillingene innen ca. 5 minutter. → "<i>Endring av grunninnstillingene</i>", Side 25</li> </ol> <p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Åpne og lukk apparatdøren én gang når det har vært et strømbrydd.</li> <li>✓ Apparatet foretar en selvtest og er klart til bruk.</li> </ul>
Klokkeslettet vises ikke når apparatet er slått av.	<p>Grunninnstillingen er endret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Endre grunninnstillingen for klokke. → "<i>Grunninnstillingene</i>", Side 24</li> </ul>
Home Connect fungerer ikke som det skal.	<p>Ulike årsaker er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gå til <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>
Betjeningspanelet lar seg ikke åpne.	<p>Sikringen i sikringsskapet har gått.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet.</li> </ul> <p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.</li> </ul> <p>Funksjonsfeil</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ta kontakt med kundeservice. → "<i>Kundeservice</i>", Side 40</li> <li>2. Dersom det er vann i vanntanken, tøm den: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Åpne døren.</li> <li>▶ Ta tak på høyre og venstre side under betjeningspanelet.</li> <li>▶ Trekk betjeningspanelet sakte ut og skyv det opp.</li> </ul> </li> </ol>
Det er svært kraftig damputvikling ved bruk av dampfunksjonen.	<p>Apparatet kalibreres automatisk. Ingen tiltak er nødvendig.</p> <p>Ved for korte tilberedningstider vil ikke apparatet kalibreres automatisk. Dersom det gjentatte ganger oppstår for mye damp, må du kalibrere apparatet på nytt.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger. → "<i>Grunninnstillingene</i>", Side 24</li> <li>2. Gjenta kalibreringen. → "<i>Før første gangs bruk</i>", Side 12</li> </ol>
Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først.	<p>Innstilt vannhardhet er for lav.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avkalk apparatet. → "<i>Avkalking</i>", Side 30</li> <li>2. Kontroller vannhardheten og still den inn i grunninnstillinger. → "<i>Grunninnstillingene</i>", Side 24</li> </ol>
Apparatet oppfordrer deg til å starte skylling.	<p>Under avkalkningen ble strømtilførselen avbrutt eller apparatet slått av.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skyll apparatet. → "<i>Avkalking</i>", Side 30</li> </ul>

Feil	Årsak og feilsøking
Displayet viser "en melding" om at du skal fylle vanntanken selv om den er full.	<p>Vanntanken er ikke satt riktig inn.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sett inn vanntanken riktig slik at den går i inngrep i holderen.</li> </ul> <p>→ "Fylle vanntanken", Side 15</p>
	<p>Vanntanken har falt ned. Deler av vanntanken har løsnet på grunn av rystelser. Vanntanken blir utett.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bestill en ny vanntank.</li> </ul> <p>→ "Kundeservice", Side 40</p>
	<p>Funksjonsfeil</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ikke bruk avmineralisert eller filtrert vann.</li> </ul> <p>→ "Bestem vannhardheten før første gangs bruk", Side 12</p>
	<p>Sensoren er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ta kontakt med kundeservice → Side 40.</li> </ul>
Knappene blinker.	<p>Det har oppstått kondensvann bak betjeningspanelet. Ingen tiltak er nødvendig. Så snart kondensvannet er fordampet, slutter knappene å blinke.</p>
Det kommer "ploppelyder" når du tilbereder maten med damp.	<p>Vanndamp forårsaker kald/varm-effekt ved dypfryste produkter. Ingen tiltak er nødvendig.</p>
Apparatet lager brummelyder mens det er i bruk og etter at det er blitt slått av.	<p>Funksjonskontrollen av pumpen genererer driftsbetinget støy. Ingen tiltak er nødvendig.</p>
Ovnsrombelysningen fungerer ikke.	<p>Grunninnstillingen er endret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Endre grunninnstillingen for belysning.</li> </ul> <p>→ "Grunninnstillingene", Side 24</p>
	<p>LED-lampen er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ta kontakt med kundeservice → Side 40.</li> </ul>
Displayet viser en melding om at maksimal steketid er nådd.	<p>Maksimal steketid er nådd. Apparatet slutter å varme.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bekreft meldingen om maksimal steketid med "OK".</li> <li>2. Kontroller om du fortsatt trenger apparatet.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ For at driften ikke skal avbrytes, kan du stille inn en varighet.</li> </ul> <p>→ "Tidsfunksjoner", Side 19</p>
Stekingen avbrytes.	<p>Maksimal steketid er nådd. Apparatet slutter å varme.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av apparatet med ☹.</li> <li>2. Ved behov kan du slå på apparatet igjen med ☹ og starte prosessen på nytt.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ For at driften ikke skal avbrytes, kan du stille inn en varighet.</li> </ul> <p>→ "Tidsfunksjoner", Side 19</p>
Displayet viser en feilkode bestående av bokstaver og tall, f.eks. E0111.	<p>Elektronikken har registrert en feil.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå apparatet av og på igjen.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Hvis feilen bare foreligger én gang, forsvinner meldingen.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice.</li> </ol> <p>→ "Kundeservice", Side 40</p>
Tilberedningsresultatet er ikke tilfredsstillende.	<p>Innstillingene var ikke de rette. Innstillingsverdiene, f.eks. temperatur eller varighet, avhenger av oppskrift, mengde og matvare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Still inn lavere eller høyere verdier neste gang.</li> </ul> <p><b>Tips:</b> Du finner mer informasjon om tilberedning, passende innstillingsverdier og oppskrifter i Home Connect-appen eller på hjemmesiden vår <a href="http://www.neff-home.com">www.neff-home.com</a>.</p>
	

## 25 Avfallsbehandling

### 25.1 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.

## 26 Kundeservice

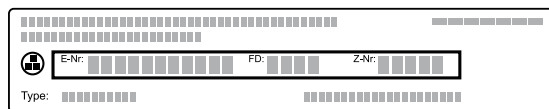
Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

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. 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 G. Lyskildene er tilgjengelige som reservedel, og skal kun skiftes ut av opplært fagpersonale. Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 på nettet under [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com) på produktsiden og service-siden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

### 26.1 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. På noen apparater med damp finner du typeskiltet bak dekselet.



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

Du kan også vise apparatinformasjon i grunninnstillingene.

→ "Grunninnstillingene", Side 24

## 27 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 rettleiding -> Lisensinformasjon".<sup>1</sup> 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 [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@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](mailto: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.

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

## 28 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.neff-home.com](http://www.neff-home.com) på produktsiden 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. 200 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.

## 29 Slik gjør du det

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

**Tips:** Du finner mer informasjon om tilberedning, passende innstillingsverdier og oppskrifter i Home Connect-appen eller på hjemmesiden vår [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com).

### 29.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Vær alltid obs på disse opplysningene når du tilbereder mat.

- Temperatur og varighet avhenger av mengde og oppskrift. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene.
- Innstillingsverdiene gjelder når matrettene settes inn i kaldt ovnsrom. Dersom du allikevel vil ha forvarming, setter du tilbehøret inn i ovnsrommet først etter forvarmingen.
- Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

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

→ "Annet tilbehør", Side 12

### 29.2 Tilberedningsanvisninger for steking

- Mørke stekeformer av metall er best egnet til baking av kaker, annet bakverk og brød.
- Til suffleer og gratenger bruker du et bredt, flatt kokekar. I et smalt, høyt kokekar trenger rettene mer tid og blir mørkere på oversiden.
- Dersom du tilbereder gratenger rett i universalpannen, skal den settes inn i høyde 2.
- Innstillingsverdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på stekebrett og deiger i brødform.

### OBS

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanndamp. Bunnen i ovnsrommet kan ta skade av vekslende temperatur i bunnen av ovnsrommet.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.
- ▶ Aldri sett kokekar med vann på bunnen av ovnsrommet.

### Innsetningshøyder

Dersom du bruker varmetypen CircoTherm, kan du velge mellom innsetningshøyde 1, 2, 3 og 4. Du får det beste resultatet når du bruker følgende innsetningshøyder.

Steking i én høyde	Høyde
Høy bakst / form på risten	2
Flat bakst / stekebrett	3
Steking i flere høyder	Høyde
2 høyder	3
▪ Universalpanne	1
▪ Stekebrett	
2 høyder	3
▪ 2 rister med former på	1
3 høyder	4
▪ Stekebrett	3
▪ Universalpanne	1
▪ Stekebrett	
4 høyder	4
▪ 4 rister med bakepapir	3
	2
	1

Bruk varmetypen CircoTherm varmluft.

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

### 29.3 Tilberedningsanvisninger for steking, surring og grilling

- Innstillingsanbefalingene gjelder varer med kjøleskapstemperatur samt ufylt, stekeferdig fjærkre.
- Legg fjærkre med brystsidene eller skinnsiden ned i kokekaret.
- Snu steken, grillvarene eller den hele fisken etter ca.  $\frac{1}{2}$  til  $\frac{2}{3}$  av den angitte tiden.

#### Steking på rist

På rist blir stekevarer spesielt sprø på alle sider. Stek for eksempel stort fjærkre eller flere stykker samtidig.

- Stek stykker som er like i tykkelse og vekt. Da brunes grillstykkene jevnt og holder seg saftige.
- Legg stekevarer rett på risten.
- For å samle opp dryppende væske kan du sette inn universalpannen med risten oppå i angitt høyde.
- Alt etter stekevarerens størrelse og type tilsetter du opptil  $\frac{1}{2}$  liter vann i universalpannen. Du kan lage en saus av stekesjyen som samles opp. I tillegg oppstår det lite røyk, og ovnsrommet blir mindre tilsmusset.

#### Steking i kokekar

Ved tilberedning i kokekar under lokk vil ovnsrommet holde seg renere.

##### Generelt om steking i kokekar

- Bruk ildfaste kokekar som egner seg for stekeovn.
- Sett kokekaret på risten.
- Best egnet er kokekar av glass.
- Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

##### Steking i åpent kokekar

- Bruk en høy stekeform.
- Hvis du ikke har et egnet kokekar, kan du bruke universalpannen.

##### Steking i lukket kokekar

- Bruk et lokk som passer og tetter godt.
- Når du tilbereder kjøtt, skal det være minst 3 cm avstand mellom kjøttet og lokket. Kjøttet kan heve seg.

#### ADVARSEL – Fare for skålding!

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Løft litt på lokket slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.
- ▶ Hold barn på avstand.

#### Grilling

Grill retter som skal være sprø.

Termogrilling egner seg svært godt til tilberedning av hel fugl og fisk samt f.eks. svinestek med svor.

- Grill stykker som er like i tykkelse og vekt. Da brunes grillstykkene jevnt og holder seg saftige.
- Legg grillstykkene rett på risten.
- For å samle opp dryppende væske kan du sette inn universalpannen minst én høyde under risten.

#### Merknader

- Grillelementet slår seg hele tiden av og på. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilken temperatur som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

### 29.4 Tilberedningsanvisninger for damping

Tilbered rettene skånsomt. Maten holder seg spesielt saftig.

I motsetning til tilberedning med damptilførsel får ikke kjøttet noen skorpe.

- Bruk et ildfast, åpent kokekar som egner seg for damp.
- Best egnet er perforert dampbeholder i størrelse XL. For å samle opp dryppende væske kan du sette inn universalpannen i høyden under. Du kan også bruke en glasskål og sette den på risten.
- Matvarer som vanligvis tilberedes i vannbad, skal dekket med folie, f.eks. plastfolie.
- Du trenger ikke å snu maten.
- For å variere smaken kan du brune kjøtt, fjærkre og fisk før de dampes. Kort ned på tilberedningstiden.
- Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid.
- Hvis du bruker flere like tunge stykker, vil apparatet forlenge oppvarmingstiden. Tilberedningstiden blir den samme.
- Åpne døren så sjelden som mulig under dampingen. Tørk av drypprennen etter tilberedningen. Dersom drypprennen renner over, kan dette føre til skader på skapet rundt.
- I bruksanvisningens hoveddel finner du informasjon om hvordan du stiller inn damping.  
→ "Damp", Side 15

#### Grønnsaker i flere høyder

Du kan utmerket godt tilberede flere retter eller hele menyer i 2 høyder, f.eks. brokkoli og poteter.

→ Side 45

#### Ris eller korn

- Tilsett vann eller annen væske i det forholdet som angis.  
For eksempel betyr 1 : 1,5 til 100 g ris at det skal tilsettes 150 ml væske.

### 29.5 Tilberedningsanvisninger for ferdigretter

- Tilberedningsresultatet avhenger i stor grad av matvarene. Det kan hende at matvaren allerede på forhånd er lett brunet eller har uregelmessigheter.
- Ikke bruk dypfroste produkter med kraftig isdannelse. Fjern is fra maten.
- Ta ferdigretter ut av emballasjen.
- Bruk ildfaste kokekar når du varmer opp eller tilbereder ferdigretter.
- Matvarer i stykker, som rundstykker og potetprodukter, skal fordeles jevnt på tilbehøret. La det være litt plass mellom de enkelte stykkene.
- Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

**29.6 Utvalg av retter**

Innstillingsanbefalinger for tallrike retter sortert etter matvarekategori.

**Innstillingsanbefalinger for diverse retter**

<b>Rett</b>	<b>Tilbehør/kokekar</b>	<b>Høyde</b>	<b>Varme- type</b>	<b>Temperatur i °C</b>	<b>Damp- trinn</b>	<b>Varighet i min</b>
Formkake, fin	Kransform eller Brødforn	2	≡	150-170	-	60-80
Formkake, 2 høyder	Kransform eller Brødforn	3+1	⌘	140-160	-	60-80
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2	≡	170-190	-	55-80
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2	⌘	150-160	-	50-60
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2	⌘	<b>1.</b> 150-160 <b>2.</b> 150-160	Lav -	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 25-35
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3	≡	160-180	-	55-75
Kake av gjærdeig med saftig fyll	Universalpanne	3	≡	180-190	-	30-40
Rullekake	Stekebrett	3	⌘	180-200 <sup>1</sup>	Lav	10-15
Muffins	Muffinsbrett	3	≡	170-190	-	15-20
Gjærbakst	Stekebrett	3	⌘	160-180	Middels	25-35
Småkaker	Stekebrett	3	⌘	140-160	-	15-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	⌘	140-160	-	15-30
Småkaker, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	4+3+1	⌘	140-160	-	15-30
Brød, 750 g	Universalpanne eller Brødforn	2	⌘	<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190	Kraftig -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 25-35
Brød, 1500 g	Universalpanne eller Brødforn	2	⌘	<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190	Kraftig -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 45-55
Brød, 1500 g	Universalpanne eller Brødforn	2	≡	200-210	-	35-45
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3	≡	220-230	Kraftig	20-30
Rundstykker, ferske	Stekebrett	3	≡	200-220	Middels	20-30
Pizza, fersk – på stekebrett	Stekebrett	3	⌘	180-200	-	20-30
Pizza, fersk – på stekebrett, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	⌘	180-190	-	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn, i pizzaform	Pizzabrett	2	⌘	220-230	-	20-30
Børek	Universalpanne	1	☞	200-220 <sup>1</sup>	-	20-30
Quiche	Quiche-form med mørkt belegg	3	⌘	180-200	-	25-40

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Grateng, pikant, kokte ingredienser	Gratengform	2		150-170	Middels	40-50
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		160-190	-	50-70
Kylling, 1,3 kg, uten fyll	Rist	2		200-220	-	60-70
Kylling, 1,3 kg, uten fyll	Rist	2		190-210	Middels	50-60
Kyllingbrystfilet, damping	Perforert dampkoker	3		100	-	15-25
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		200-220	Middels	30-45
Gås, uten fyll, 3 kg	Rist	2		160-180	-	120-150
Gås, uten fyll, 3 kg	Rist	2	<b>1.</b> <b>2.</b> <b>3.</b>	<b>1.</b> 130-140 <b>2.</b> 150-160 <b>3.</b> 170-180	Middels Middels -	<b>1.</b> 110-120 <b>2.</b> 20-30 <b>3.</b> 30-40
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		180-190	-	110-130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		190-200	-	120-140
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Kokekar uten lokk	2	<b>1.</b> <b>2.</b> <b>3.</b>	<b>1.</b> 100 <b>2.</b> 170-180 <b>3.</b> 200-210	- Lav -	<b>1.</b> 25-30 <b>2.</b> 60-80 <b>3.</b> 20-30
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Kokekar uten lokk	2		190-200	Lav	50-60
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	-	130-160
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	-	140-160
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	60-70
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		190-200	Lav	65-80
Burger, 3–4 cm høy	Rist	4		290	-	25-30 <sup>1</sup>
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		170-190	-	50-80
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		170-180	Lav	80-90
Fisk, stekt, hel, 300 g, f.eks. ørret	Universalpanne	2		<b>1.</b> 170-180 <b>2.</b> 160-170	Lav -	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 5-10
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Perforert dampkoker	3		80-90	-	15-25
Fiskefilet, naturell, dampet	Perforert dampkoker	3		80-100	-	10-16
Blomkål, hel, damping	Perforert dampkoker	3		120	-	20-30
Gulrøtter i skiver, damping	Perforert dampkoker	3		120	-	5-7
Spinat, damping	Perforert dampkoker	3		100	-	2-3
Poteter med skall, hele	Perforert dampkoker	3		120	-	30-35
Langkornet ris, 1:1,5	Flatt kokekar	3		110	-	12-17
Egg, hardkokte	Perforert dampkoker	3		100	-	9-12

<sup>1</sup> Snu retten etter 2/3 av tiden.

## Dessert

### Tilberede crème caramel eller crème brûlée

1. Tilbered crème-massen etter den oppskriften du har.
2. Fyll massen 2–3 cm opp i formene.
3. Still de små formene rett i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL.
4. Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, skal tildekkes med folie, f.eks. plastfolie.
5. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
6. Dersom formene er i svært tykt materiale, må tilberedningstiden forlenges.

### Tilberede yoghurt

1. Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet.
2. Varm opp 1 liter melk (3,5 % fett) til 90 °C på koketoppen og la den avkjøles til 40 °C. H-melk trenger bare å varmes opp til 40 °C.
3. Rør 150 g yoghurt med kjøleskapstemperatur inn i melken.
4. Fyll massen i små kar, f.eks. kopper eller små glass.
5. Dekk karene med folie, f.eks. plastfolie.
6. Sett karene på bunnen av ovnsrommet.
7. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
8. La yoghurten hvile minst 12 timer i kjøleskapet etter tilberedningen.

### Innstillingsanbefalinger for desserter og kompotter

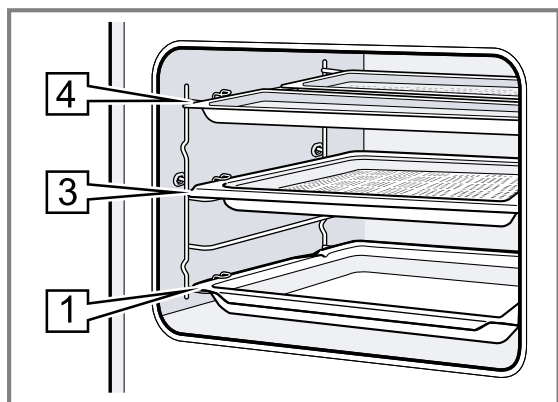
Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme-type	Temperatur i °C	Damp-trinn	Varighet i min
Crème brûlée	Porsjonsformer	3	⌘	85	-	20-30
Crème caramel	Porsjonsformer	3	⌘	85	-	30-40
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet	⊖	35-40	-	300-360

### Tilberedning av hele menyer med damp

Innstillingsanbefalinger og annen informasjon om tilberedning av hele menyer.

#### Tilberedningsanvisninger for menyer

- Bruk egnet tilbehør og sett det rett vei i stekeovnen.  
→ Side 10



- Innsetningshøyder:
  - Dampbeholder, størrelse M: høyde 4
  - Dampbeholder, størrelse XL: høyde 3
  - Universalpanne: høyde 1
- Den retten som har lengst tilberedningstid, skal settes inn i stekeovnen først. Sett inn de øvrige rettene på passende tidspunkt. Slik blir alle rettene ferdige samtidig.
- Følg anvisningene for tilberedning av de enkelte rettene.
  - Oppvarmingstiden varierer etter rettenes størrelse og vekt.
  - Tilberedningstiden er uavhengig av mengden.
  - Bruk kokekar som tåler damp.
  - Dekk suffléer med folie, f.eks. plastfolie.
  - Sett alltid universalpannen inn i høyde 1.
- Den totale tilberedningstiden forlenges litt ved tilberedning av komplette måltider med damp, fordi det slipper ut litt damp hver gang døren åpnes, og ovnen må varmes opp på nytt.
- Tørk ovnsrommet og drypprennen tørre etter tilberedning av menyer.

### Innstillingsanbefalinger for tilberedning av menyer

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme-type	Temperatur i °C	Damp-trinn	Varighet i min
Skelte poteter, delt i fire	Perforert dampkoker, størrelse M + Dampkoker uten hull, størrelse M + Perforert dampkoker, størrelse XL	4+4+3	⌘	100	-	1. 30
Dypfrysede laksefileter						2. 20
Brokkoli						3. 10

## 29.7 Spesielle tilberedningstyper og andre former for bruk

Informasjon og innstillingsanbefalinger om spesielle tilberedningstyper og andre former for bruk, f.eks. langtidssteking.

### Langtidssteking

For alle fine kjøttstykker som skal stekes rosa eller medium. Kjøtt og fjærkre holder seg saftig og mørt ved sakte tilberedning på lave temperaturer.

#### Langtidssteking av fjærkre eller kjøtt

**Merk:** Tidsforsinket drift med sluttid er ikke mulig ved varmetypen langtidssteking.

**Forutsetning:** Ovnsrommet er kaldt.

1. Bruk ferskt og hygienisk godt kjøtt av god kvalitet. Best egnet er kjøtt uten bein og uten mye bindevev.
2. Sett kokekaret på risten i høyde 2 i ovnsrommet.
3. Forvarm ovnsrommet og kokekaret i ca. 15 minutter.

#### Innstillingsanbefalinger for langtidssteking

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Brunings- tid i min.	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Andebryst, rosa, á 300 g	Kokekar uten lokk	2	6-8	10	90 <sup>1</sup>	-	45-60
Svinefilet, hel	Kokekar uten lokk	2	4-6	10	80 <sup>1</sup>	-	45-70
Oksefilet, 1 kg	Kokekar uten lokk	2	4-6	10	80 <sup>1</sup>	-	90-120
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Kokekar uten lokk	2	4	10	80 <sup>1</sup>	-	30-50
Benfrie ytrefileter av lam, á 200 g	Kokekar uten lokk	2	4	10	80 <sup>1</sup>	-	30-45

### Sous vide

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

Sous vide-tilberedning er en skånsom måte å tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter på.

Rettene er forseglede i en lufttett og varmebestandig vakuumpose som lukkes i en vakuumpakker.

Inne i vakuumposen bevares næringsstoffene og aromastoffene. De lave temperaturene og den direkte varmeoverføringen medfører at et hvert ønsket tilberedningsnivå kan oppnås på en kontrollert måte. Det er nesten ikke mulig å tilberede maten for lenge.

#### Tilberedningsanvisninger for sous vide-matlagning

- Porsjoner
  - Ta hensyn til de mengdene og stykkestørrelsene som står oppgitt i innstillingsanbefalingene. Tilpass tilberedningstiden ved større mengder og stykker.
  - Apparatet kan tilberede maks. 2 kg mat med sous vide.

4. Brun kjøttet på koketoppen, brun det på alle sider på svært høy temperatur.
5. Etterpå legger du kjøttet med en gang i det forvarmede kokekaret i ovnsrommet. For at temperaturen i ovnsrommet skal holde seg jevn, må ovnsdøren holdes lukket under langtidssteking.

#### Tips om langtidssteking

Her finner du tips for å få et godt resultat ved langtidssteking.

Mål	Tips
Du skal langtidssteke andebryst.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Legg det kalde andebrystet i en panne.</li> <li>▪ Brun først skinnsiden.</li> <li>▪ Langtidsstek andebrystet.</li> <li>▪ Etter å ha langtidsstekt andebrystet må du grille det i 3 til 5 minutter så det blir sprøtt.</li> </ul>
Det langtidsstekte kjøttet bør serveres så varmt som mulig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varm tallerkenene du serverer på.</li> <li>▪ Server den tilhørende sausen svært varm.</li> </ul>

– Ved grønnsaker og desserter er det angitt en mengde for 4 personer.

- Du kan tilberede varene i opptil 2 høyder. Skyv alltid universalpannen inn i høyde 1 slik at den kan samle opp kondens. Sett inn ristene over.
- Tilberedningsresultatet avhenger 100 % av kvaliteten på råvarene. Bruk bare ferske matvarer av beste kvalitet. Bare slik er du sikret et velsmakende og vellykket tilberedningsresultat.

#### Vakuumering av mat

For å få jevn varmeoverføring og optimert tilberedningsresultat kan du bruke en vakuumpakker med kammer som kan generere 99 % vakuu.

**Tips:** For å hindre at det siver ut gass fra matvarene, f.eks. fra grønnsaker, bør du vakuumpakke varene maks. én dag før de skal tilberedes. Gassene fører til redusert varmeoverføring eller at matvarene mister sin struktur og endrer tilberedningsegenskaper på grunn av vakuumtrykket.

**Merk:** Ikke bruk steketermometeret.

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

- Krydre retten med halvparten av den vanlige mengden.  
Under vakuumbredning tilberedes maten uten tap av aromastoffer. Vanlige mengder aroma, som krydder, urter eller hvitløk, vil påvirke smaken betraktelig mer og intensivere den.  
**Tips:** Bare med et lite stykke smør og litt salt i vakuumposen kan du intensivere de naturlige aromaene i høykvalitetsmatvarer.  
Diverse ingrediensene påvirker tilberedningen av maten:
  - Salt og sukker gir kortere tilberedningstid.
  - Syreholdige varer, f.eks. sitronsaft eller eddik, gjør at rettene blir fastere.
  - Alkohol og hvitløk gir maten en ubehagelig bismak.
- Fyll vakuumposen ved å brette ned kanten på posen 3-4 cm, og legg den i en beholder, f.eks. i et målebeleg.  
Når du fyller vakuumposen, må du passe på at vakuumposen ikke blir tilsølt med matrester i området ved sømmen.
- Før tilberedningen må du kontrollere om vakuumposen er intakt.  
Pass på følgende:
  - Det er ikke noe luft i vakuumposen.
  - Forseglingssømmen er fullstendig.
  - Det er ingen hull i vakuumposen.
  - Kjøtt- eller fiskestykker som er vakuumpakket i samme pakke, må ikke presse mot hverandre.
- Dersom vakuumposen ikke er fylt ideelt, legger du varene over i en ny pose og vakuumpakker dem på nytt.

### Klargjøre retter til sous vide-matlagning

Det er bakterier på overflaten av nesten alle matvarer.

#### ⚠ **ADVARSEL – Fare for helseskader!**

Sous-vide-tilberedning gjøres ved lave temperaturer og kan føre til helseskader dersom bruksanvisningen og hygieneanvisningene ikke følges.

- ▶ Bruk kun ferske matvarer av optimal og upåklagelig kvalitet.
- ▶ Vask og desinfiser hendene.
- ▶ Bruk engangshansker og grilltang.
- ▶ Under tilberedning av kritiske matvarer, som f.eks. fjærkre, egg og fisk, må instruksene følges ekstra nøye.
- ▶ Vask og skrell frukt og grønnsaker grundig.
- ▶ Hold alltid skjærebrett og overflater rene.
- ▶ Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- ▶ Kjølingen må kun avbrytes i et kort tidsrom når matvarene skal forberedes.
- ▶ Oppbevar vakuumpakket mat maks. 24 timer i kjøleskap før du begynner med tilberedningsprosessen.
- ▶ Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt og ikke sett dem til oppbevaring, heller ikke i kjøleskapet. De er ikke egnet til gjenoppvarming.
- ▶ For å drepe bakteriene skal du holde den vakuumbredte varen maks. 3 sekunder i kokende vann.
- ✓ På den måten blir ingrediensene kvitt bakteriene og hygienisk klargjort for sous vide-tilberedning.

### Sous vide-tilberedning av retter

#### Forutsetninger

- Retten er vakuumbredt. → Side 46
- Retten er klargjort. → Side 47

- Legg retten på risten.  
For å få en jevn varmefordeling må du ikke legge de vakuumbredte varene oppå hverandre eller tett inntil hverandre på risten.
- Samle opp dryppende kondens ved å sette inn universalpannen i høyde 1.
- OBS – Fare for skader på innredningen**
  - ▶ Ikke fyll vanntanken mer enn én gang ved sous-vide-tilberedning.

Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.

Innstillingsanbefalingene er utarbeidet for å holde til én full vanntank. Ved en helt full vanntank gjelder følgende maksimale tilberedningstid, alt etter temperatur:

Temperatur i °C	Maks. varighet i minutter
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

#### ⚠ **ADVARSEL – Fare for skålding!**

Det samler seg varmt vann på vakuumposen under tilberedningen.

- ▶ Bruk en gryteklut til å løfte forsiktig på vakuumposen slik at det varme vannet renner ned i universalpannen eller i formen.
- ▶ Ta vakuumposen forsiktig ut med gryteklut.

Når tilberedningen er avsluttet, skal du først la ovnsrommet avkjøles og deretter tørke opp vannet med en svamp.

- Tørk av vakuumposen og legg den på et rent fat.
- Åpne vakuumposen med en saks. Ha all maten og væsken over på fatet.  
Du kan bruke sjen eller marinaden til å lage en saus.
- Gjør retten ferdig til servering.

Retten	Tilberedningsanvisninger
Kjøtt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- For å unngå fettsprut bør du klappe kjøttet tørt med kjøkkenpapir før du legger det i varm olje.</li> <li>- Kjøttet skal brunes raskt og på svært sterk varme i noen få sekunder på hver side. Da får kjøttet sprø skorpe og stekearoma uten å bli oversteekt.</li> </ul>
Fisk	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Krydre fisken og ha over varmt smør.</li> <li>- For å få skorpe og stekearoma skal fisken brunes noen få sekunder på hver side.</li> <li>- Forleng bruningstiden dersom sous vide-tilberedningen ikke har gitt ønsket stekegrad.</li> <li>- Server fisken på forvarmede tallerkener med varm saus eller varmt smør, siden sous vide-tilberedningen gjøres ved relativt lave temperaturer.</li> </ul>

no Slik gjør du det

Rett	Tilberedningsanvisninger
Grønnsaker	- Brun grønnsakene raskt for å få stekearoma.

Rett	Tilberedningsanvisninger
	- Smak til grønnsakene eller bland dem med andre ingredienser.

### Innstillingsanbefalinger for sous-vide

Rett	Tilbehør/kokekar	Varme-type	Temperatur i °C	Damptrinn	Varighet i min	Anvisninger om sous-vide
Oksefiletstykke, blodig, 3–4 cm tykk	Rist + Universalpanne		58	-	90	Vakuumeres med smør og rosmarin.
Oksefiletstykke, medium, 3–4 cm tykke	Rist + Universalpanne		65	-	80	Vakuumeres med smør og rosmarin.
Andebryst, à 300 g	Rist + Universalpanne		62	-	70	Lag små snitt i fettlaget, strø litt salt og pepper på kjøtt siden og vakuumer med en liten bit appelsinskall.
Fiskefilet, 2–3 cm tykk, f.eks. laks, torsk	Rist + Universalpanne		65	-	25	Vakuumeres med smør og litt salt.
Sjampinjong, delt i fire, 500 g	Rist + Universalpanne		85	-	20-25	Vakuumeres med smør, rosmarin, litt hvitløk og salt.
Gulrøtter, i skiver 0,5 cm, 600 g	Rist + Universalpanne		90	-	70-80	Tips: Vakuumeres med appelsinsaft, karri og smør.
Poteter, skrelt og delt i fire, 800 g	Rist + Universalpanne		95	-	35-45	Tips: Vakuumeres med smør og salt. Godt egnet til videre bearbeiding, f.eks. i salat.
Ananas, i skiver 1,5 cm, 400 g	Rist + Universalpanne		85	-	70-80	Tips: Vakuumeres med smør, honning og vanilje.
Epler, skrelt, i skiver 0,5 cm, 2–4 stk.	Rist + Universalpanne		85	-	15-25	Tips: Vakuumeres med karamellsaus. Faste eplesorter egner seg best, f.eks. Jonagold eller Boskop.
Vaniljesaus, 0,5 l	Rist + Universalpanne		82	-	15-25	Tips: Rør sammen 0,5 l melk, 1 egg, 3 eggeplommer, 80 g sukker og frøene fra en vaniljestang og vakuumer.

### Air Fry

Med Air Fry kan du tilberede rettene så de blir sprø og med bruk av mindre fett. Air Fry egner seg spesielt godt til retter som vanligvis friteres i olje.

#### Tilberedningsanvisninger for Air Fry

Vær obs på denne informasjonen når du tilbereder mat med Air Fry.

- Tilberedning med Air Fry er kun mulig i én høyde.
- Bruk den emaljerte Air Fry-platen for å oppnå et sprøtt resultat. Den perforerte overflaten sikrer en spesielt god luftsirkulasjon rundt matvarene. Hvis Air







Fry-platen ikke følger med apparatet som standard, kan du få Air Fry-platen som ekstrautstyr.

- Ikke forvarm stekeovnen.
- Ikke bruk bakepapir. Luften skal sirkulere i ovnsrommet.
- Ikke tin dypfryste retter.
- Fordel matvarene jevnt utover Air Fry-platen eller universalpannen. Det er best å legge matvarene utover i ett lag.
- Skyv tilbehøret inn i ovnsrommet i høyde 3. Når du bruker Air Fry-platen, kan du skyve inn universalpannen i høyde 1 for å unngå at ovnsbunnen blir tilsmusset.

- Snu matvarene etter halve tilberedningstiden. Snu matvarene to ganger ved store mengder.

**Tips:** Ha salt på matvarene etter tilberedning. Slik blir maten sprøere.

### Innstillingsanbefalinger for Air Fry

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Pommes frites	Air-Fry-stekeplate eller Universalpanne	3		180-200	-	15-20
Fylte potetlommer	Air-Fry-stekeplate eller Universalpanne	3		180-200	-	15-20
Røstipoteter, frosne	Air-Fry-stekeplate eller Universalpanne	3		180-200	-	15-20
Kyllingvinger, nuggets, fryst	Air-Fry-stekeplate eller Universalpanne	3		180-200	-	8-12
Fiskepinner	Air-Fry-stekeplate eller Universalpanne	3		180-200	-	10-20
Brokkoli, panert	Air-Fry-stekeplate eller Universalpanne	3		180-200	-	10-20


### Desinfisering og hygiene

Desinfiser intakte, ildfaste beholdere eller tåteflasker. Fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.

#### Desinfisere tåteflasker

1. Rengjør tåteflaskene med en flaskebørste rett etter bruk.
2. Vask tåteflaskene i oppvaskmaskin.
3. Plasser tåteflaskene slik at de ikke berører hverandre i dampbeholderen av størrelse XL.
4. Start programmet "Desinfisering".
5. Tørk tåteflaskene med en ren klut.
6. Tørk av apparatet etter desinfiseringen.

#### Innstillingsanbefalinger for hygiene

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Sterilisere rene kokekar	Perforert damp-koker	2		100	-	15-20


### Heving av deig

I apparatet hever gjærdeig raskere enn ved romtemperatur og tørker ikke ut.

**Forutsetning:** Ovnsrommet er kaldt.

1. Sett inn risten.
2. Legg deigen i en bolle på risten.  
Ikke dekk til bollen.

#### Innstillingsanbefalinger for heving av deig

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Deig med mye fett, f.eks. panettone	Bolle på rist	2		40-45	-	40-90


Panerte grønnsaker er også egnet for tilberedning med Air Fry. For å spare fett, kan paneringen sprøytes med olje med en sprayflaske. Slik oppstår det en sprø overflate med lite fett.

### Anvisninger for desinfisering

Vær obs på disse opplysningene når du desinfiserer beholdere.

- Du kan klargjøre syltetøyglass eller sylteglass og lokkene til dem med apparatet.
- Du kan etterbehandle syltetøyet for å forlenge syltetøyetets holdbarhet.
- Desinfiser kun ildfaste beholdere som tåler damp.
- Bruk kun feilfrie, rene glass og lokk.
- Før desinfisering bør beholderne helst vaskes i oppvaskmaskin.

3. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling. Opplysningene er veiledende. Temperatur og hevetid avhenger av typen og mengden av ingredienser.
4. Ikke åpne døren på apparatet under hevingen, da slipper du ut mye fuktighet.
5. Tørk ovnsrommet tørt før baking.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Loff	Bolle på rist	2		35-40	-	30-40

## Regenerering






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

### Tilberedningsanvisninger for regenerering

- Bruk et ildfast, åpent kokekar som egner seg for damp.

- Bruk et flatt og bredt kokekar. Kalde kokekar forlenger regenereringen.
- Sett kokekaret på risten.
- Legg varer som du ikke skal tilberede i kokekar, f.eks. rundstykker, rett på risten i høyde 2.
- Ikke dekk til maten.
- Ikke åpne ovnsdøren under regenereringen, for da slipper det ut mye damp.
- Tørk ovnsrommet og drypprennen tørre etter regenereringen.

### Innstillingsanbefalinger for oppvarming og regenerering

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Tallerkenrett, avkjølt, 1 porsjon	Kokekar uten lokk	2		120-130	-	15-25
Pizza, stekt, avkjølt	Rist	2		170-180 <sup>1</sup>	-	5-15
Rundstykker, bagett, stekt	Rist	2		150-160 <sup>1</sup>	-	10-20
Pizza, stekt, frossen	Rist	2		170-180 <sup>1</sup>	-	5-15
Rundstykker, bagett, stekt, frossen	Rist	2		160-170 <sup>1</sup>	-	10-20

## Varmholding

### Tilberedningsanvisninger for varmholding

- Når du bruker varmetypen "Varmholding", unngår du dannelse av kondensat. Du trenger ikke å tørke av ovnsrommet.
- Ikke dekk til maten.
- Ikke hold rettene varme lenger enn 2 timer.
- Merk at noen retter fortsetter å stekes ved varmholding.

De forskjellige trinnene med ekstra damp egner seg med varmholding av:

- Trinn 1: stykker av stek og kortstekte varer
- Trinn 2: gratenger og tilbehør
- Trinn 3: gryteretter og supper



## 29.8 Testretter

Informasjonen i dette avsnittet er rettet mot testinstitutter og skal gjøre det enklere å kontrollere apparatet iht. EN 60350-1.

## Baking

- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

### Innstillingsanbefalinger for baking

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Sprøytebakst	Stekebrett	3		140-150 <sup>2</sup>	-	25-40
Sprøytebakst	Stekebrett	3		140-150 <sup>2</sup>	-	25-40

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

<sup>2</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☺	140-150 <sup>1</sup>	-	25-40
Sprøytebakst, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	4+3+1	☺	130-140 <sup>1</sup>	-	35-55
Småbakst	Stekebrett	3	☺	160 <sup>1</sup>	-	20-30
Småbakst	Stekebrett	3	☺	150 <sup>1</sup>	-	25-35
Småbakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☺	150 <sup>1</sup>	-	25-35
Småbakst, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	4+3+1	☺	140 <sup>1</sup>	-	35-45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	☺	160-170 <sup>2</sup>	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	☺	160-170 <sup>2</sup>	-	30-40
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	☺	<b>1.</b> 150-160 <b>2.</b> 150-160	Lav -	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20-25
Sukkerbrød, 2 høyder	2x Springform Ø 26 cm	3+1	☺	150-170 <sup>2</sup>	-	30-50

## Damping

Sett inn universalpannen et nivå under den perforerte beholderen, størrelse XL, når dette er angitt i innstillingsanbefalingene.

### Innsetningshøyder

Innsetningshøyder ved damping i én høyde

- Bruk maks. 2,5 kg.

- Perforert dampbeholder, størrelse XL: høyde 3  
Innsetningshøyder ved damping i to høyder
- Bruk maks. 1,8 kg per høyde.
- Perforert dampbeholder, størrelse XL: høyde 4
- Perforert dampbeholder, størrelse XL: høyde 3

### Innstillinger anbefalinger for damping

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Erter, frosne, to beholde- re	2x Dampkoker, størrel- se XL + Universalpanne	4+3+1	☺	100	-	- <sup>3</sup>
Brokkoli, fersk, 300 g	Dampkoker, størrel- se XL	3	☺	100 <sup>4</sup>	-	9-10 <sup>5</sup>
Brokkoli, fersk, én behol- der	Dampkoker, størrel- se XL	3	☺	100 <sup>4</sup>	-	12-13 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

<sup>2</sup> Forvarm apparatet. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

<sup>3</sup> Kontrollen er avsluttet når 85 °C er nådd i det kaldeste punktet (se IEC 60350-1).

<sup>4</sup> Forvarm apparatet.

<sup>5</sup> En tilsvarende tilberedningsgrad mellom referanseprøve og hovedprøve oppnås når referanseprøven tilberedes i 5 minutter (opprettet som beskrevet i IEC 60350-1).

## Grilling

### Innstillingsanbefalinger for grilling

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Riste toast	Rist	4	☼	275 <sup>1</sup>	-	4-6

## 30 Monteringsanvisning

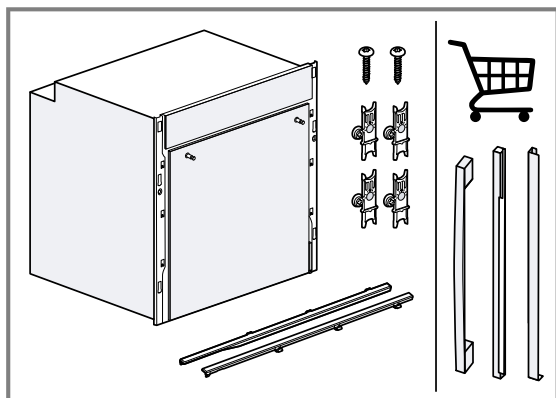
Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



mm

### 30.1 Leveringsomfang

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.





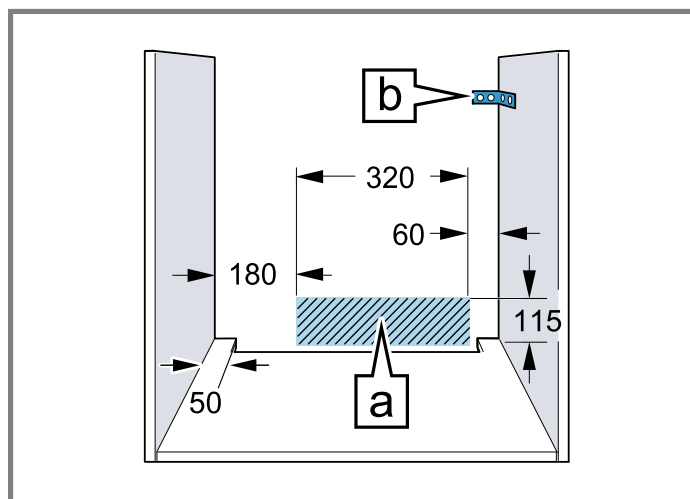
Alt etter hvordan apparatet er konfigurert, er det mulig med diverse håndtak og deksler. Bildet viser et eksempel.

### 30.2 Generelle monteringsanvisninger

Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- Ikke hold i dørhåndtaket ved transport eller installasjon av apparatet.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.

- Følg veiledningen ved montering av tilbehør.
- Innbyggingsskapet må tåle opptil 95 °C, tilgrensende skapfronter opptil 70 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak en pyntedør eller skapdør. Det er fare for overoppheting.
- Fullfør utskjæringene i skapet før apparatet settes inn. Fjern spon. Elektriske komponenter kan fungere dårligere.
- Apparatet kan installeres i en høyde på mindre enn 850 mm over gulvet.
- Sett apparatet på en vannrett flate.
- Vegguttak for apparatet må ligge innenfor den skraverte flaten  eller utenfor innbyggingsområdet. Kjøkkenelementer som ikke er festet, må festes til veggen med et vanlig vinkeljern .



- På apparater med utsvingbart bryterpanel må du passe på at bryterpanelet ikke kolliderer med tilgrensende møbler når det svinges ut.
- Bruk vernehansker for å unngå kuttskader. Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.
- Mål i figurene i mm.

<sup>1</sup> Apparatet skal ikke forvarmes.

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

Etter at apparatet er installert, skal åpningene på baksiden av apparatet ikke være tilgjengelig for barn, heller ikke gjennom skuffer og kjøkkenskap på undersiden. Dette må tas hensyn til ved montering. Ved kjøkkenøy må bakveggen være lukket.

**⚠ ADVARSEL – Brannfare!**

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

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

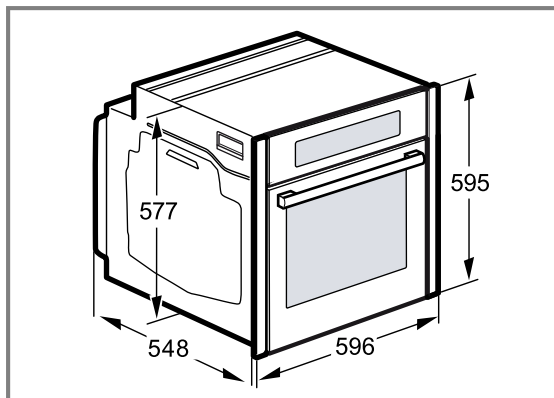
**OBS**

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

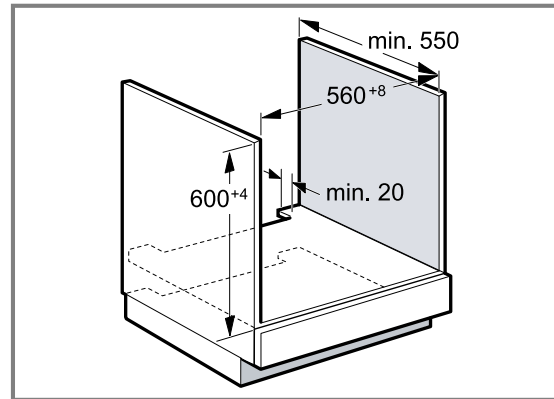
- ▶ Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes.

**30.3 Apparatets mål**

Her finner du målene for apparatet

**30.4 Innbygging under benkeplate**

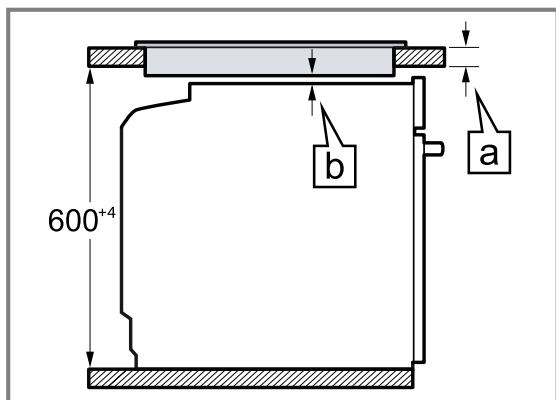
Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved montering under benkeplate.



- For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplaten.
- Benkeplaten må festes til innbyggingsskapet.
- Følg eventuelt monteringsanvisningen for platetoppen hvis den er tilgjengelig.
- Vær obs på at koketoppen kan ha egne nasjonale monteringsinstruksjoner.
- Vær obs på en benkeplatedybde på minst 600 mm.
- Ved montering under en gasstopp er det viktig at apparatet ikke kommer i berøring med gasstilkoblingene til gasstoppen.
- Ta om nødvendig kontakt med fagfolk innen gassinstallasjon.

### 30.5 Innbygging under platetopp

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

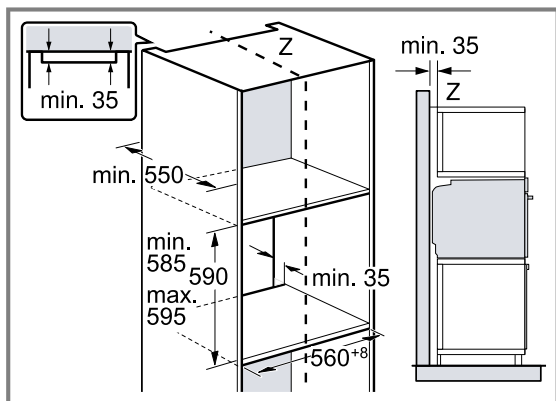


På grunn av den nødvendige minsteavstanden  $\square$  blir minstetykkelsen på benkeplaten  $\square$ .

Type koketopp	a tradisjonell montering i mm	a planomontering i mm	b i mm
Induksjonstopp	37	38	5
Sonefri induksjonstopp	47	48	5
Gasstopp	27	38	5 <sup>1</sup>
Elektrisk koketopp	27	30	2

### 30.6 Innbygging i høyskap

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

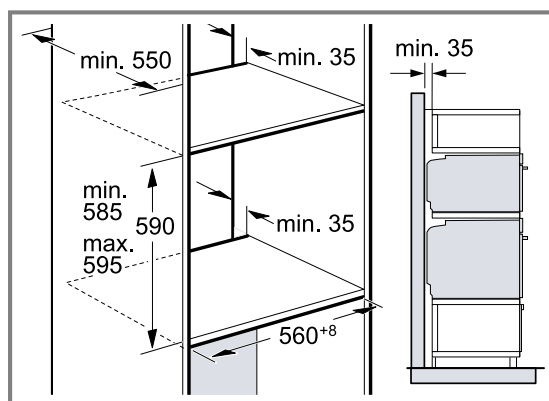


- For at apparatet skal kunne luftes, må mellomplatene ha en utskåret ventilasjonsåpning.
- Apparater må bygges inn slik at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

### 30.7 Installasjon av to apparater oppå hverandre

Apparatet kan også installeres over eller under et ytterligere apparat. Vær obs på monteringsmålene og følg

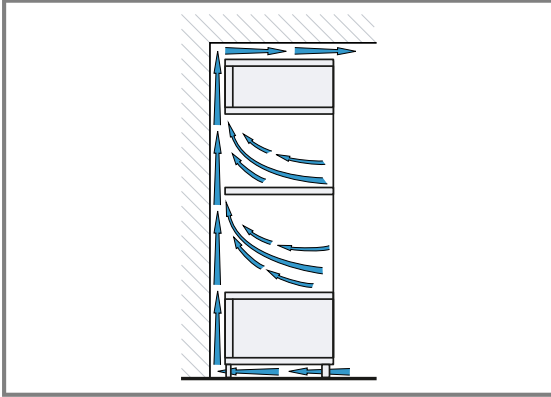
monteringsveiledningen ved installasjon oppå hverandre.



- For at apparatene skal kunne ventileres, må det finnes en luftenåpning i mellomplatene.
- For å sikre tilstrekkelig ventilasjon for begge apparater trengs det en luftenåpning på minst 200 cm<sup>2</sup> i sokkelområdet. Beskjær sokkeldekselet eller monter et ventilasjonsgitter.

<sup>1</sup> Vær obs på at koketoppen kan ha egne nasjonale monteringsinstruksjoner.

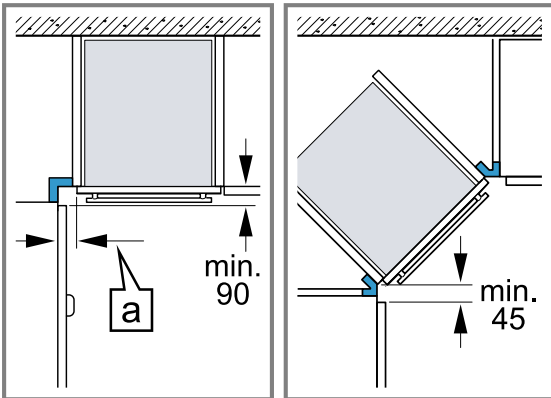
- Pass på at luftutskiftningen er sikret i henhold til skissen.



- Apparatene må ikke monteres høyere enn at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

### 30.8 Innbygging i hjørne

Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved innbygging i hjørner.



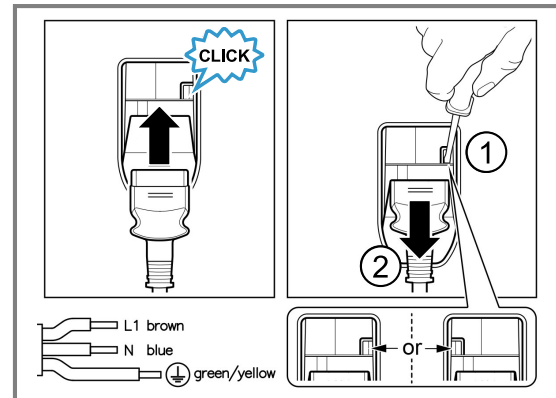
- For at apparatdøren skal kunne åpnes, må det tas hensyn til minstemålene ved innbygging i hjørner. Dimensjonen  $\bar{a}$  er avhengig av tykkelsen til møbelfronten og håndtaket.

### 30.9 Elektrisk tilkobling

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

- Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse I og må bare kobles til en jordet stikkontakt.
- Apparatet må sikres i henhold til opplysningene på typeskiltet og lokale forskrifter.
- Apparatet må være spenningsfritt under alle monteringsarbeider.
- Apparatet skal kun kobles til med den medfølgende strømledningen.

- Strømledningen må kobles til på baksiden av apparatet inntil du hører en klikkelyd. En strømledning på 3 m fås kjøpt hos kundeservice.



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

### Elektrisk tilkobling av apparat med jordet støpsele

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

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

### Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpsele

**Merk:** Apparatet 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.

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

### 30.10 Montere apparatet

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Dersom apparatdøren åpnes uten montert dørhåndtak og deksler, kan dette føre til personskader.

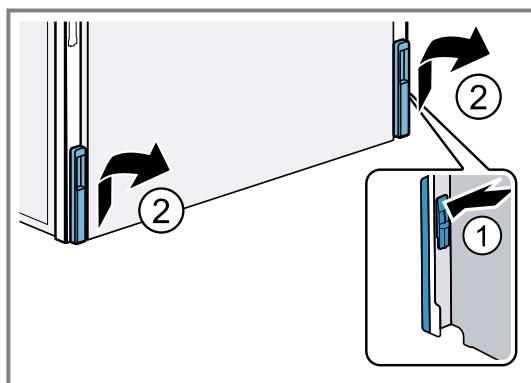
- ▶ Apparatet må kun brukes med montert dørhåndtak og monterte deksler.

**Merknader**

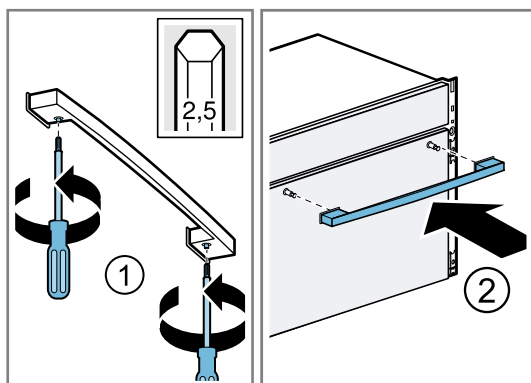
- Ikke fest dørhåndtaket med skrumaskin. Det kan bli skadet.
- Mer informasjon:  
Ta vare på transportsikringene til senere transport. Instruksjonsvideo om montering av dørhåndtak og deksler:



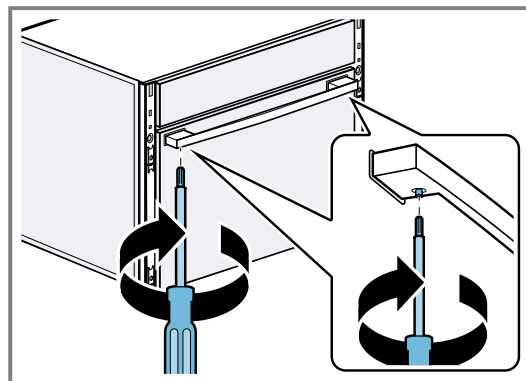
1. Åpne apparatdøren litt og trekk ut de røde, trekantede transportsikringene.
2. Fjerne de to transportsikringene
  - ▶ Trykk på den skrå flaten på baksiden av transportsikringen ①.
  - ▶ Hold den skrå flaten trykket og skyv transportsikringen ut oppover ②.



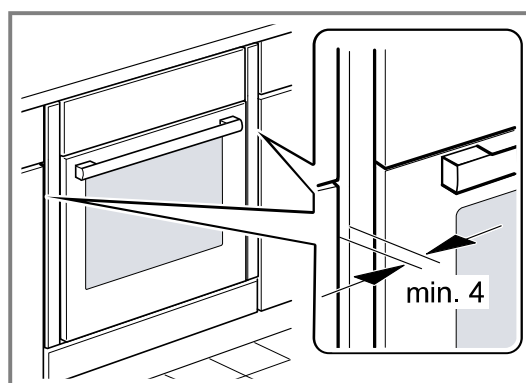
3. Skru skruene i dørhåndtaket noe ut ①.
4. Sett på dørhåndtaket ②.
  - ▶ Det største hullet må vende innover.
  - ▶ Kontroller om silikonunderlaget er mellom skiven og dørhåndtaket.



5. Stram skruene inntil dørhåndtaket er festet.

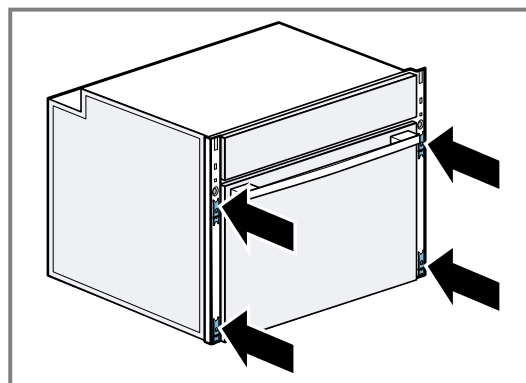


6. Skyv apparatet helt inn.  
Ikke la tilkoblingsledningen komme i knekk eller klem, og ikke legg den over skarpe kanter.
7. Sentrer apparatet.

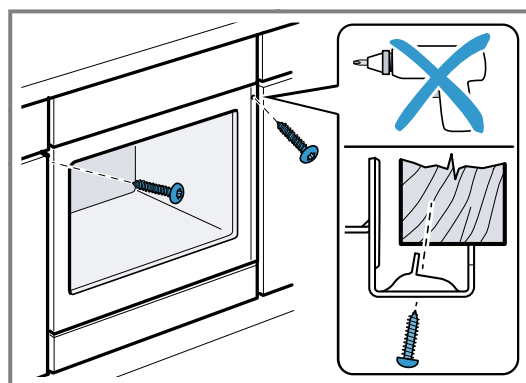


Det trengs en luftespalte på minst 4 mm mellom apparatet og tilgrensende skapfronter.

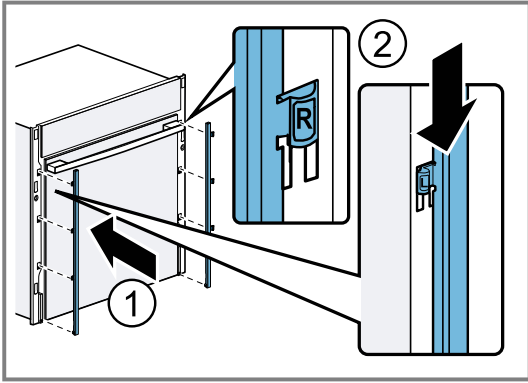
8. Sett på de fire festeelementene. → Side 57



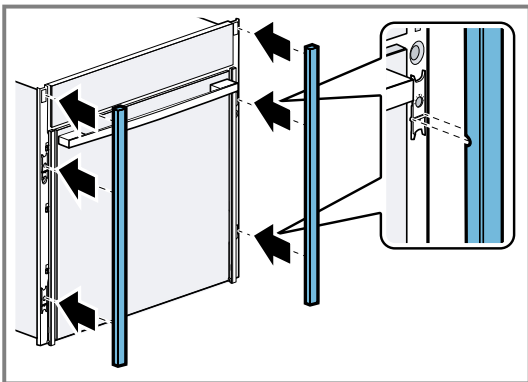
9. Skru fast apparatet.



10. Stikk mellomlistene inn i sporene på venstre og høyre side ① og skyv dem nedover ②.

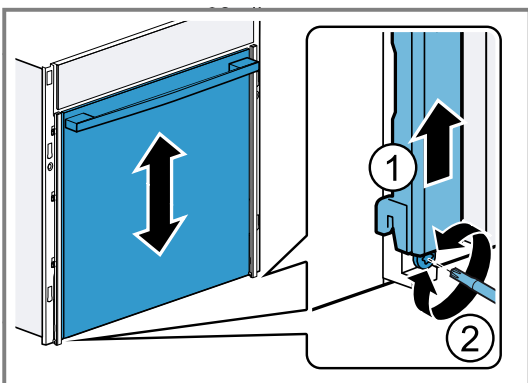


11. Trykk på dekslene på venstre og høyre side på høyde med festeelementene, til du hører en klikkelyd.  
 ▶ Dekselet med klistremærke skal sitte på innsiden på venstre side.



✓ Dekslene har gått i inngrep.

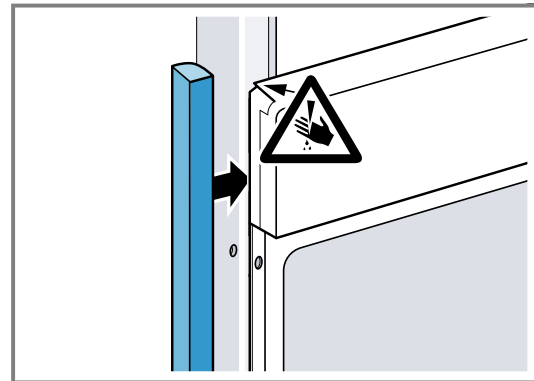
12. Kontroller om dekslene på venstre og høyre side er stilt loddrett.  
 13. Juster dekslene ved behov. → Side 58  
 14. Ved behov stiller du inn høyden på apparatdøren ved hjelp av stilleskruene på høyre og venstre side ②. Skyv mellomlistene opp ①.



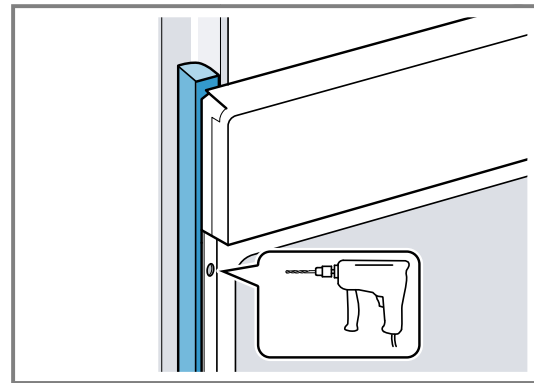
**Merk:** Glipen mellom benkeplate og apparat må ikke lukkes av lister e.l.  
 Det må ikke monteres varmelister på sideveggene i innbyggingsskapet.

### 30.11 I håndtaksløse kjøkkener med loddrett gripelist:

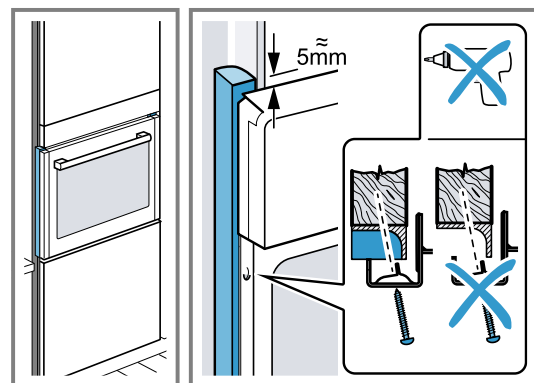
1. Monter en egnet, utfyllende del på begge sider for å dekke til eventuelle skarpe kanter og sikre at apparatet er festet på en sikker og trygg måte.



2. Fest den utfyllende delen på innbyggingsskapet.  
 3. Forhåndsbor hull til skrueforbindelsene i den utfyllende delen og innbyggingsskapet.



4. Fest apparatet med passende skruer.

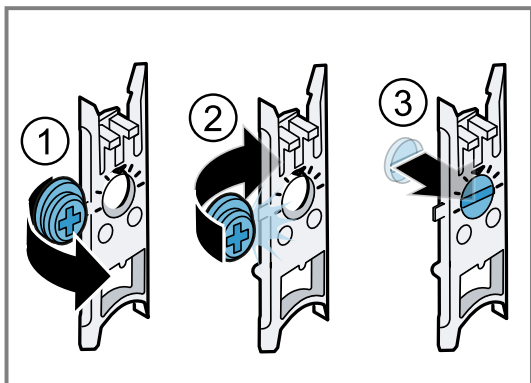


### 30.12 Sett på festelementer

For at du skal kunne sette på dekslene, må du først sette på de fire festelementene.

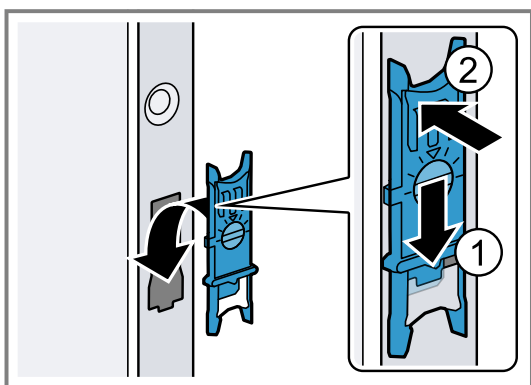
1. Trykk eksenteren fremover fra festelementet ①.  
 2. Trykk eksenteren bakover fra festelementet ②.  
 ✓ Eksenteren knekker.

3. Trykk inn eksenteren i festeelementet bakfra ③.



Sett på de røde festeelementene øverst.  
Sett på de grønne festeelementene nederst.

4. Skyv inn festeelementet nederst ① og trykk øverst ② inntil det klikker på plass.



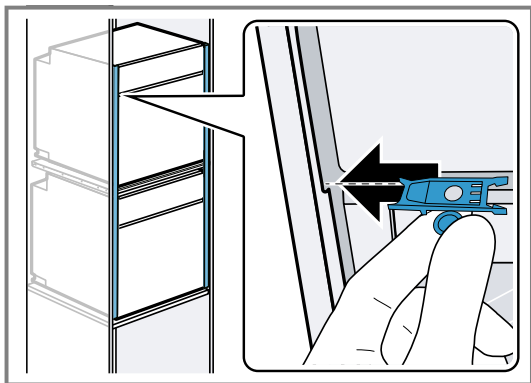
### 30.13 Justere deksler

#### OBS

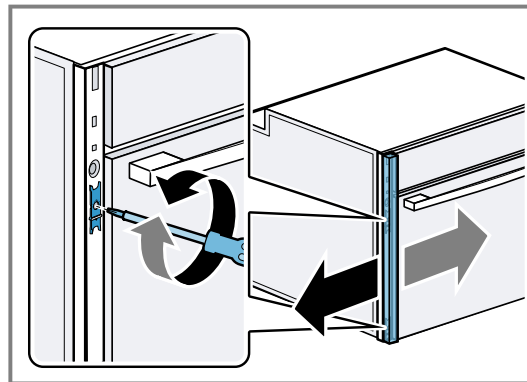
Uegnede hjelpemidler kan skade apparatets overflate.

- ▶ Bruk kun hjelpemidler av plast.
- ▶ Ikke bruk spisse eller skarpkantede hjelpemidler.

1. Skyv et hjelpemiddel i plast, f.eks. et av de andre festeelementene, inn i glipen mellom apparatet og dekslet.
2. Trekk hjelpemiddelet fra apparatet med dekslet, det høres en klukkelyd når det løsner.



3. Vri festeelementet mot venstre eller høyre for å justere stillingen på dekslene.



4. Sett på dekslene igjen.

### 30.14 Demontere dørhåndtak og sidedeksler

#### OBS

Uegnede hjelpemidler kan skade apparatets overflate.

- ▶ Bruk kun hjelpemidler av plast.
- ▶ Ikke bruk spisse eller skarpkantede hjelpemidler.

1. Løsne skruene på dørhåndtaket og ta det av.
2. Fjern dekslene på venstre og høyre side med et hjelpemiddel av plast.

### 30.15 Demontere apparatet

1. Koble apparatet fra spenningsforsyningen.
2. Ta av dekslene på høyre og venstre side.
3. Løsne festeskrueene.
4. Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.

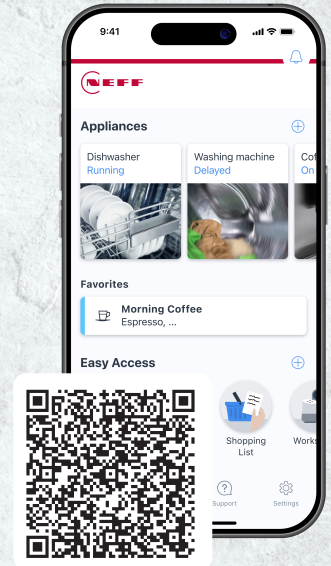




# Neff Home Connect App

Koble til apparatet ditt allerede i dag og dra nytte av følgende fordeler:

- **Hvor som helst: Tilgang til informasjon om apparatet, f.eks. tilberedningsfremdrift, samt smart styring også via tale.**
- **Forbedret apparatytelse takket være programvareoppdateringer, kokeassistanse og funksjonsforklaringer.**
- **Enkel pleie: vedlikeholds-/rengjøringsvarsler samt en oversikt over apparatets tilstand.**



Register your product online  
[neff-home.com](https://neff-home.com)



**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

9002027111 (060130) REG25  
no