Bruksanvisn-
ing

Dampovn

EEBKD6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

INNHOLD

Sikkerhetsinformasjon	2	Automatiske programmer	14
Sikkerhetsanvisninger	3	Bruke tilbehøret	15
Produktbeskrivelse	5	Tilleggsfunksjoner	16
Betjeningspanel	7	Råd og tips	18
Før første gangs bruk	9	Stell og rengjøring	38
Daglig bruk	9	Feilsøking	40
Klokkefunksjoner	13	Energieffektiv	41

Med forbehold om endringer.

⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.
- Barn under 3 år, som ikke er under oppsyn, bør holdes unna produktet.

Generelt om sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere og skifte ut dette produktet.

- Produktet blir varmt når det er i bruk. Ikke ta på varmeelementene inne i produktet. Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om strømledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller likt kvalifiserte personer for å unngå skader.
- For å fjerner ovnsstigene, må du først trekke de ut i front og siden i bakkant. Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.
- Bruk bare steketermometeret som anbefales for dette produktet.

SIKKERHETSANVISNINGER

Installasjon

ADVARSEL! Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasjen
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Pass på at produktet er montert under og ved siden av stabile konstruksjoner.
- Sidene på produktet må være på høyde med produktet eller enheter av samme høyde.

Elektrisk tilkopling

ADVARSEL! Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakt en elektriker.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke blir påført skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.

- Ikke la nettkablene berøre eller komme nær produkt døren, spesielt når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Dette produktet er i overensstemmelse med EØS-direktivene.

Bruk

ADVARSEL! Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Bare bruk dette produktet i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når produktet er i bruk. Varm damp kan strømme ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.

ADVARSEL! Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
  - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i produktet direkte på bunnen.
  - legg ikke aluminiumsfolie direkte på bunnen i produktet.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
  - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på produktets emalje har ingen innvirkning på funksjonen. Dette er ikke en defekt som omfattes av garantilovene.
- Bruk en grill - /stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.
- Ha alltid stekeovnsdøren lukket når ovnen er på.
- Hvis produktet er montert bak et møbelpanel (f.eks. en dør), må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbelpanel og dermed forårsake skade på produktet, dekselenheten eller gulvet. Ikke lukk møbelpanelet før apparatet er helt avkjølt etter bruk.

Dampkoking

ADVARSEL! Brannfare eller skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:

– Ikke åpne produktets dør i løpet av dampkoking.
– Åpne forsiktig produktets dør etter en dampkoking.

Stell og rengjøring

ADVARSEL! Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dørglassene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Gjenværende fett eller mat i produktet kan forårsake brann.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

Innvendig belysning

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Ikke bruk det som vanlig belysning.

ADVARSEL! Fare for elektrisk støt.

- Koble strømmen fra produktet før du skifter lyspære.
- Bruk bare lyspærer med tilsvarende spesifikasjon.

Avfallsbehandling

ADVARSEL! Fare for skade og kvelning.

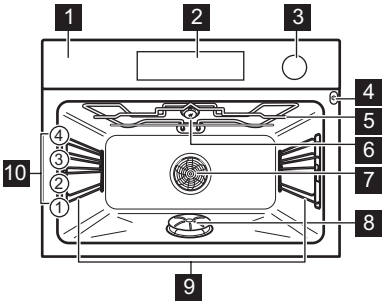
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn og dyr stenger seg inne i produktet.

Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

PRODUKTBESKRIVELSE

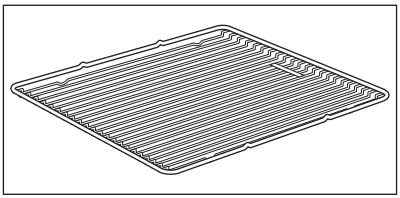
Generell oversikt



1 Betjeningspanel
2 Elektronisk programmering
3 Vannskuff
4 Kontakt til steketermometer
5 Varmeelement
6 Ovnslampe
7 Vifte
8 Dampgenerator med deksel
9 Uttakbare brettstiger
10 Brettplasseringer

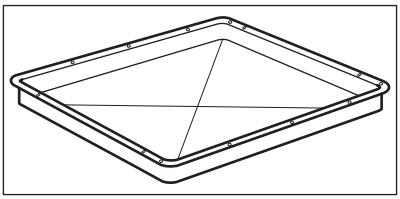
Tilbehør

Rist



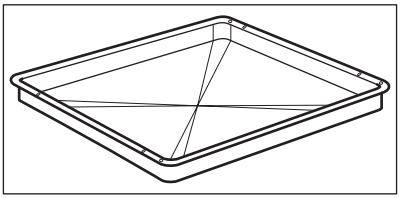
Til kokekar, kakeformer, steker.

Stekebrett



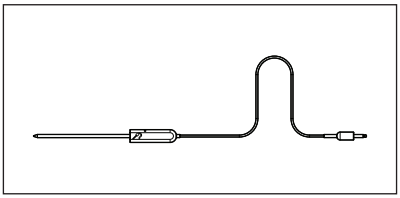
Til kaker og kjeks.

Grill-/stekepanne



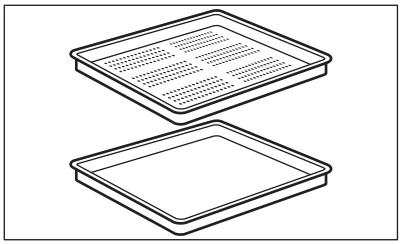
For baking og steking eller for å samle opp fett.

Steketermometer



For å måle hvor langt maten har kommet i stekeprosessen.

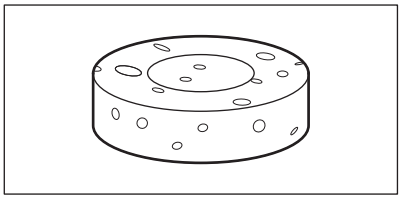
Dampsett



En perforert matbeholder og en uten hull.

Dampsettet drenerer kondens bort fra maten ved dampkoking. Bruk den til å tilberede mat som ikke skal være i vann under tilberedningen (f.eks. grønnsaker, fiskestykker, kyllingbryst). Settet er ikke egnet for mat som må trekke til seg vannet (f.eks. ris, polenta, makkaronigrateng).

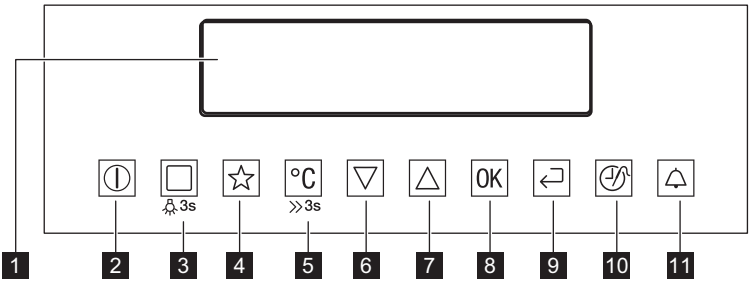
Svamp



For absorbering av vannrester fra dampgeneratoren.

BETJENINGSPANEL

Elektronisk programmering

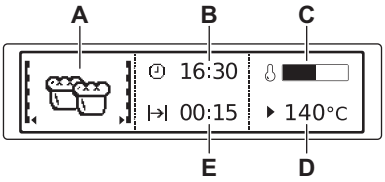


Bruk sensorfeltene til å betjene produktet.

	Sensor-felt	Funksjon	Kommentar
1	-	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
2	⏻	PÅ/AV	For å slå produktet av og på.
3	▢ 3s	Ovnsfunksjoner eller Tilbered-ningshjelp	Berør sensorfeltet én gang for å velge en varmefunks-jon eller menyen: Tilberedningshjelp. Berør sensorfel-tet igjen for å veksle mellom menyene: Ovnsfunksjon-er, Tilberedningshjelp. Berør feltet i 3 sekunder for å aktivere eller deaktivere ovnslyset. Du kan aktivere ovnslyset også når produktet er slått av.
4	☆	Favoritter	For å lagre og få tilgang til favorittprogrammene dine.
5	°C ≫3s	Velge temperatur	For å velge temperatur eller for å vise produktets gjel-dende temperatur. Berør feltet i 3 sekunder for å akti-vere eller deaktivere funksjonen: Hurtigoppvarming.
6	▽	Ned-tast	For å flytte ned i menyen.
7	△	Opp-tast	For å flytte opp i menyen.
8	OK	OK	For å bekrefte valget eller innstillingen.
9	↩	Hjem-tast	Gå ett nivå tilbake på menyen. Berør sensorfeltet i tre sekunder for å gå tilbake til hovedmenyen.

	Sensor-felt	Funksjon	Kommentar
10		Klokke og tilleggsfunksjoner	For å velge ulike funksjoner. Når en varmefunksjon er i bruk må du berøre sensorfeltet for å angi tid eller funksjonene: Tastesperre, Favoritter, Heat+Hold,Set + Go. Du kan også endre innstillingene for steketermometeret.
11		Varselur	For å angi funksjonen: Varselur.

Visning



A) Varmefunksjon
B) Klokkeslett
C) Oppvarmingsindikator
D) Temperatur
E) Varighet for steketid eller ferdigtid for en funksjon

Andre indikatorer på displayet:

Symbol	Funksjon	
	Varselur	Funksjonen er aktivert.
	Klokkeslett	Displayet viser klokkeslettet.
	Steketid	Displayet viser nødvendig tilberedningstid.
	Ferdigtid	Displayet vises når tilberedningstiden er ferdig.
	Temperatur	Displayet viser temperaturen.
	Tidsangivelse	Den viser hvor lenge varmefunksjonen er i bruk. Trykk ▽ og △ samtidig for å tilbakestille tiden.
	Beregning	Produktet beregner tilberedningstiden.
	Oppvarmingsindikator	Displayet viser produktets temperatur.
	Hurtigoppvarmings-indikator	Funksjonen er på. Den reduserer oppvarmingstiden.
	Vektautomatikk	Displayet viser at det automatiske vektsystemet er på eller at vekten kan endres.

Symbol	Funksjon	
	Heat+Hold	Funksjonen er på.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Første gangs rengjøring

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger fra produktet.

Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør produktet før første gangs bruk. Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

Første tilkopling

Første gang du kopler produktet til strømnettet eller etter et strømbrudd, må du stille inn språk, kontrast for display, lysstyrke for display og klokken.

1. Trykk △ eller ▽ for å stille inn verdien.
2. Trykk på OK for å bekrefte.

DAGLIG BRUK

ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Navigere gjennom menyene

1. Slå på produktet.
2. Trykk på ▽ eller △ for å stille inn menyalternativet.
3. Trykk OK for å gå til undermenyen eller akseptere innstillingen.

Du kan alltid gå tilbake til hovedmenyen med ↩.

Oversikt over menyene

Hovedmeny

Symbol	Menyvalg	Bruksområde
	Tilberedningshjelp	Den har en liste over automatiske programmer.
	Ovnsfunksjoner	Inneholder en liste over ovnsfunksjoner.
	Rengjøring med damp	Rengjøring av produktet med damp.
	Standardoppsett	Denne funksjonen brukes til å velge andre innstillinger.
	Favoritter	Inneholder en liste over brukerens egne favorittprogrammer.

Undermeny for: Standardoppsett

Symbol	Undermeny	Beskrivelse
	Innstilling av klokken	Stiller inn klokkeslettet.
	Tidsangivelse	Når den er PÅ, viser displayet det gjeldende klokkeslettet når du slår av produktet.
	Set + Go	Når den er PÅ kan du i vinduet Velg tilvalg velge funksjonen: Set + Go.
	Heat+Hold	Når den er PÅ kan du i vinduet Velg tilvalg velge funksjonen:Heat+Hold.
	Øke tiden	Aktiverer og deaktiverer tidsforlengelsesfunksjonen.
	Kontrast for display	Justerer kontrast for display etter grader.
	Lysstyrke for display	Justerer lysstyrke for display etter grader.
	Valg av språk	Angir hvilket språk som skal brukes i displayet.
	Lydnivå	Justerer trykketonenes volum og signal etter grader.
	Valg av tastelyd	Aktiverer og deaktiverer tastelyden til sensorfeltene. Det er ikke mulig å slå av tonen i PÅ/AV-berøringsfeltet.
	Alarm-/feiltoner	Slår av og på alarmtonene.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.
	Fabrikkinnstillinger	Tilbakestiller alle innstillinger til fabrikkinnstillinger.

Ovnsfunksjoner

Varmefunksjon		Bruksområde
	Full damp	For grønnsaker, fisk, poteter, ris, makkaronigrateng eller spesialretter.
	Intervalldamp 50 %	For retter med et høyt fuktighetsinnhold og for posjering av fisk, pudding royale og gryteretter.
	Intervalldamp 25 %	Til å bake brød, steke store kjøttstykker eller for å varme opp kald eller frossen mat.

Varmefunksjon		Bruksområde
	ECO damp	Med ØKO-funksjonen får du maksimalt utbytte av energiforbruket når du lager mat. Først må du angi tilberedningstiden. For å få mer informasjon om de anbefalte innstillingene, se tilberedningstabellene med tilsvarende funksjon.
	Varmluft med fukt	For å spare energi når du baker eller tilbereder bakverk. Også for å bake bakverk i form på 1 brettplassering. Denne funksjonen brukes til å definere energiklasse iht. EN50304.
	Ekte varmluft	For å bake på opptil 2 brettplasseringer samtidig og for å tørke mat.Still inn temperaturen 20 – 40 °C lavere enn for funksjonen: Overvarme.
	Pizzafunksjon	For å steke på 1 brettplassering, slik at du oppnår en mer intens bruning og sprø bunn. Still temperaturen 20 – 40 °C lavere enn for funksjonen: Overvarme.
	Lavtemperatursteking	For å tilberede møre, saftige steker.
	Overvarme	For å bake eller steke retter på én brettplassering.
	Frossen mat	For å lage halvfabrikata og hurtigmat som f.eks. pommes frites, stekte poteter og sprø vårruller.
	Gratinering med vifte	For å steke store steker eller fjærkre på én brettplassering. Også for å gratinere og brune.
	Max. Grill	For å grille større mengder flate matvarer og for å riste brød.
	Min. Grill	For å grille flate matvarer og riste brød.
	Hold varm	For å holde mat varm.
	Tine	For å tine frossen mat.
	Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.
	Heve deig	For kontrollert heving av gjærdeig før steking.

Varmefunksjon		Bruksområde
	Bake brød	Til å bake brød.
	Grateng	For retter som lasagne eller potetgrateng. Også for å gratinere og brune.
	Hermetisering	For å hermetisere grønnsaker som sylteagurker.
	Tørking	For å tørke skiver av frukt, (f.eks. eple, plomme og fersken), og skiver av grønnsaker, (f.eks. tomat, squash og sopp).
	Varming av tallerkener	For å varme tallerkenen før servering.
	Oppvarming	For å varme mat som er ferdig tilberedt, direkte på en tallerken.
	ECO steking	Med ØKO-funksjonen får du maksimalt utbytte av energiforbruket når du lager mat. Først må du angi tilberedningstiden. For å få mer informasjon om de anbefalte innstillingene, se tilberedningstabellene med tilsvarende funksjon.

Aktivere en varmefunksjon

1. Slå på produktet.
2. Velg menyen: Ovnsfunksjoner.
3. Trykk på OK for å bekrefte.
4. Velg en varmefunksjon.
5. Trykk på OK for å bekrefte.
6. Angi temperaturen.
7. Trykk på OK for å bekrefte.

Dampkoking

Vannskuffens deksel finnes på betjeningspanelet.

ADVARSEL! Ikke hel vann direkte inn i dampgeneratoren. Bare bruk vann. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke legg brennbare eller alkoholholdige væske i vannskuffen.

1. Tilbered maten i riktig kokekar.
2. Trykk på dekselet på vannskuffen for å åpne den.
3. Fyll vannskuffen med 800 ml vann. Vannmengden holder til ca. 50 minutter.
4. Skyv vannskuffen til opprinnelig posisjon.
5. Slå på produktet.
6. Velg en dampvarmingsfunksjon og temperaturen.
7. Om nødvendig, still inn funksjonen Steketid |→| eller Ferdigtid →|. Den første dampen vises etter ca. 2 minutter. Et lydsignal høres når produktet omtrent har nådd innstilt temperatur.

Når dampgeneratoren er tom vil det høres et lydsignal.

Lydsignalet høres ved slutten av tilberedningstiden.

8. Slå av produktet.
9. Tøm vannskuffen etter at dampkokingen er fullført.

OBS! Produktet er varmt. Fare for brannskader. Vær forsiktig når du tømmer vannskuffen.

Når produktet er avkjølt kan du suge opp det gjenværende vannet fra dampgeneratoren med en svamp. Rengjør dampgeneratoren med eddik hvis det er nødvendig. La produktet tørke helt med åpen dør.

Oppvarmingsindikator

Når du slår på en varmefunksjon, vil linjen på displayet vise seg. Feltet viser at temperaturen øker.

Hurtigoppvarmings-indikator

Denne funksjonen reduserer oppvarmingstiden.

For å aktivere funksjonen, hold °C i 3 sekunder. Oppvarmingsindikatoren endres.

Restvarme

Når du slår av produktet, viser displayet restvarmen. Du kan bruke varmen til å holde maten varm.

KLOKKEFUNKSJONER

Tabell over klokkefunksjoner

Klokkefunksjon		Bruksområde
	Varselur	For å stille inn nedtelling (maks. 2 t 30 minutter). Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet. Du kan også aktivere den når produktet er av. Bruk for å aktivere funksjonen. Trykk △ eller ▽ for å angi minutter og OK for å starte.
|→|	Steketid	Slik angir du lengden på en operasjon (maks. 23 t 59 min).
→|	Ferdigtid	For å angi utkoplingstid for en ovnsfunksjon (maks 23 t 59 min).

Hvis du angir en tid for en klokkefunksjon, begynner den å telle ned etter 5 sekunder.

Hvis du bruker klokkefunksjonene: Steketid, Ferdigtid, produktet deaktiverer varmeelementene etter 90 % av den innstilte tiden. Produktet bruker restvarmen til å fortsette stekeprosessen resten av den angitte tiden (3 – 20 minutter).

Stille inn klokkefunksjoner

- Før du bruker funksjonene: Steketid, Ferdigtid, du må først stille inn en varmefunksjon og temperatur. Produktet slår seg automatisk av.
- Du kan bruke funksjonene: Steketid og Ferdigtid samtidig om du ønsker at produktet skal slås automatisk på og av på et senere, gitt tidspunkt.
- Funksjonene: Steketid og Ferdigtid fungerer ikke når du bruker steketermometeret.

1. Velg en varmefunksjon.
2. Trykk på gjentatte ganger til displayet viser ønsket klokkefunksjon og tilhørende symbol.
3. Trykk på △ eller ▽ for å stille inn den nødvendige tiden.
4. Trykk på OK for å bekrefte.

Når tiden er utløpt, høres et lydsignal. Produktet slås av. Displayet viser en melding.

5. Trykk på et sensorfelt for å stoppe signalet.

Heat+Hold

Forutsetninger for bruk av funksjonen:

- Angitt en temperatur som er høyere enn 80 °C.
- Funksjonen: Steketid er innstilt.

Funksjonen: Heat+Hold holder ferdiglaget mat varm ved 80 °C i 30 minutter. Den aktiveres etter at bakingen eller stekingen er ferdig.

Du kan aktivere eller deaktivere funksjonen i menyen: Standardoppsett.

1. Slå på produktet.
2. Velg varmefunksjon.
3. Velg en temperatur over 80 °C.
4. Trykk gjentatte ganger til displayet viser: Heat+Hold.
5. Trykk på OK for å bekrefte.

Når funksjonen er ferdig høres et lyssignal. Funksjonen forblir aktiv hvis du endrer varmefunksjoner.

Øke tiden

Funksjonen: Øke tiden gjør av varmefunksjonen fortsetter etter utløpet av Steketid.

Gjelder for alle varmefunksjoner med Steketid eller Vektautomatikk.
Gjelder ikke for varmefunksjoner med steketermometer.

1. Når steketiden er utløpt høres et signal. Trykk på et sensorfelt.

Displayet viser meldingen.

2. Trykk for å aktivere eller ↵ for å avbryte.
3. Angi lengde for funksjonen.
4. Trykk på OK.

AUTOMATISKE PROGRAMMER

ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Tilberedningshjelp med Oppskriftprogrammer

Dette produktet har et sett med oppskrifter du kan bruke. Oppskriftene er faste og du kan ikke endre dem.

1. Slå på produktet.
2. Velg menyen: Tilberedningshjelp. Trykk OK for å bekrefte.
3. Velg kategori og rett. Trykk på OK for å bekrefte.
4. Velg en oppskrift. Trykk på OK for å bekrefte.

Når du bruker funksjonen: Manuelt, produktet bruker de automatiske innstillingene. Du kan endre dem på samme måte som med andre funksjoner.

Tilberedningshjelp med Vektautomatikk

Denne funksjonen regner automatisk ut steketiden. Hvis du vil bruke denne funksjonen, må du oppgi hva maten veier.

1. Slå på produktet.
2. Velg menyen: Tilberedningshjelp. Trykk OK for å bekrefte.
3. Velg kategori og rett. Trykk på OK for å bekrefte.
4. Velg funksjonen: Vektautomatikk. Trykk OK for å bekrefte.
5. Berør △ eller ▽ for å angi vekt. Trykk på OK for å bekrefte.

Det automatiske programmet starter.

6. Du kan når som helst endre vekten. Trykk △ eller ▽ for å endre vekten.
7. Når tiden er utløpt, høres et lydsignal. Trykk på et sensorfelt for å slå av signalet.

Med noen programmer bør maten snus etter 30 minutter. Displayet viser en påminnelse.

BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Kjernetemperatursensor

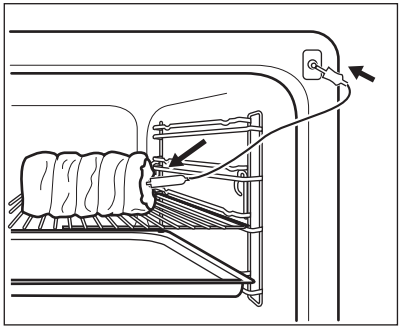
To temperaturer må stilles inn: ovnstemperaturen og kjernetemperaturen.

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet. Når kjøttet har nådd innstilt temperatur, slår produktet seg av.

OBS! Bruk bare steketermometeret som følger med eller originale reservedeler.

Steketermometeret må sitte i kjøttet og i stikkontakten under tilberedningen.

1. Slå på produktet.
2. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet.
3. Sett pluggen til steketermometeret i kontakten på fronten av produktet.



Displayet viser symbolet for steketermometeret.

4. Trykk △ eller ▽ innen 5 sekunder for å angi kjernetemperaturen.
5. Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.

Produktet regner ut en omtrentlig ferdigtid. Ferdigtiden er forskjellig for forskjellige mengder mat, ovnstemperaturen som er stilt inn (minimum 120 °C) og modusen som er i bruk. Etter ca 30 minutter har produktet beregnet ferdigtiden.

6. Trykk på for å endre kjernetemperaturen.

Når kjøttet når den angitte kjernetemperaturen, høres et lydsignal. Produktet slår seg automatisk av.

7. Berør et sensorfelt for å stoppe lydsignalet.
8. Ta steketermometeret ut av kontakten og ta kjøttet ut av ovnen.

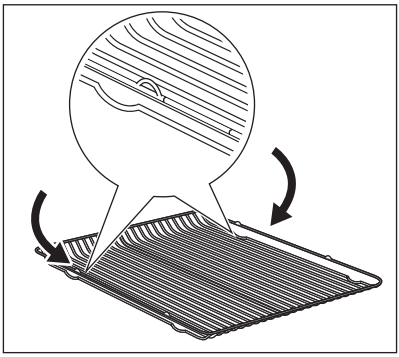
ADVARSEL!
Steketermometeret er varmt. Fare for brannskader. Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret.

Sette på plass tilbehøret

OBS! Ikke bruk stekebrettet eller grill-/stekepannen med funksjonen: Full damp.

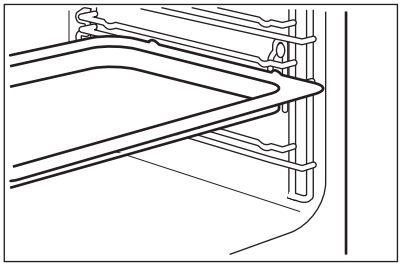
Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.



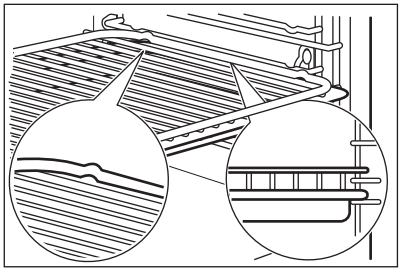
Grill – /stekepanne:

Skyv grill – /stekepannen inn i sporene på brettstigene.



Rist og grill-/stekepanne sammen:

Skyv grill – /stekepannen inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



- Alt tilbehør har små fordypninger på begge sidene øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene hindrer også de i å tippe.
- Den høye kanten rundt hele risten forhindrer at kokekar og former sklir.

TILLEGGSFUNKSJONER

Favoritter

Du kan lagre favorittinnstillinger som steketid, temperatur eller oppvarmingsfunksjon. De er tilgjengelige i menyen: Favoritter. Du kan lagre 20 programmer.

Lagre et program

1. Slå på maskinen.
2. Velg en varmefunksjon.
3. Berør gjentatte ganger til displayet viser: LAGRE.
4. Trykk på OK for å bekrefte.

Displayet viser den første ledige minneposisjonen.

5. Trykk på OK for å bekrefte.
6. Legg inn navnet på programmet.

Den første bokstaven blinker.

7. Berør ▽ eller △ for å endre bokstaven.
8. Trykk på OK.

Neste bokstav blinker.

9. Gjenta trinn 7 etter behov.
10. Trykk og hold OK for å lagre.

Du kan overskrive en full minneposisjon. Når displayet viser den første ledige minneposisjonen, berør ▽ eller △ og trykk OK for å overskrive et eksisterende program.

Du kan endre navnet på et program i menyen: Skriv oppskriftens navn.

Bruke programmet

1. Slå på produktet.
2. Velg menyen: Favoritter.
3. Trykk på OK for å bekrefte.
4. Velg navn på favoritter.
5. Trykk på OK for å bekrefte.

Trykk ☆ for å gå direkte til meny: Favoritter. Du kan også bruke den når produktet er av.

Bruke barnesikringen

Barnesikringen forhindrer at produktet slås på ved et uhell.

1. Slå på produktet.
2. Berør ⏻ og ☆ samtidig til displayet viser en melding.

Gjenta trinn 2 for å deaktivere barnesikringen.

Tastesperre

Denne funksjonen forhindrer en utilsiktet endring av varmefunksjonen. Du kan kun aktivere den mens produktet er i bruk.

1. Slå på produktet.
2. Angi en varmefunksjon eller innstilling.
3. Trykk ⏻ gjentatte ganger til displayet viser: Tastesperre.
4. Trykk på OK for å bekrefte.

For å deaktivere funksjonen, trykk ⏻. Displayet viser en melding. Trykk ⏻ igjen og deretter OK for å bekrefte.

ℹ Når du slår av produktet, deaktiveres også funksjonen.

Set + Go

Funksjonen lar deg angi en varmefunksjon (eller et program) og bruke den senere med en enkelt berøring på sensorfeltet.

1. Slå på produktet.
2. Velg en varmefunksjon.
3. Trykk ⏻ gjentatte ganger til displayet viser: Steketid.
4. Angi tid.
5. Trykk ⏻ gjentatte ganger til displayet viser: Set + Go.
6. Trykk på OK for å bekrefte.

Trykk på et sensorfelt (unntatt for ⏻) for å starte funksjonen: Set + Go. Den valgte varmefunksjonen starter.

Når varmefunksjonen er ferdig, høres et lyssignal.

ℹ
- Tastesperre er på når varmefunksjonen er i drift.
- Menyen: Standardoppsett lar deg aktivere og deaktivere funksjonen: Set + Go.

Slår seg av automatisk

Av sikkerhetsgrunner slår produktet seg av automatisk etter en tid om en varmefunksjon er i drift og du ikke endrer noen innstillinger.

Temperatur (°C)	Utkoblingstid (t)
30 – 115	12,5
120 – 195	8,5
200 – 230	5,5

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Ovnslys, steketermometer,Ferdigtid, Steketid.

Lysstyrke for displayet

Det er to lysstyrker for displayet:

- Lysstyrke for natten - når produktet er av, er lysstyrken på displayet lavere mellom 22:00 og 06:00.
- Lysstyrke for dagtid:
  – når produktet er slått på.
  – hvis du berører et sensorfelt under lysstyrken på natten (bortsett fra PÅ/AV), går displayet tilbake til lysstyrke for dagtid de neste 10 sekundene.
  – hvis produktet er slått av og du stiller inn funksjonen: Varselur. Når funksjonen slutter går displayet tilbake til lysstyrke for natten.

Kjølevifte

Mens produktet er i drift, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Når du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet er kjølt ned.

RÅD OG TIPS

ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskrift, samt mengde og kvalitet på ingrediensene som brukes.

Råd om ovnens spesielle ovnsfunksjoner

Hold varm

Bruk denne funksjonen hvis du vil holde maten varm.

Temperaturen regulerer seg selv automatisk til 80 °C.

Varming av tallerkener

For varming av tallerkener og fat.

Plasser tallerkener og fat jevnt over trådhyllen. Flytt stablene rundt etter halve oppvarmingstiden (bytt mellom topp og bunn).

Den automatiske temperaturen er 70 °C.

Anbefalt brettplassering: 3.

Heve deig

Du kan bruke denne automatiske funksjonen med alle gjærdeigoppskrifter du ønsker. Den gir deg en god heveatmosfære. Legg deigen i en form som er stor nok for heving. Det er ikke nødvendig å dekke den til. Sett inn en rist på den første hylleposisjonen og sett inn retten. Lukk døren og still inn funksjonen: Heve deig. Still inn ønsket tid.

Tilberedning med damp

- Bruk kun kokekar som er varme- og korrosjonsbestandige (kun for noen modeller).
- Den riktige brettplasseringen finner du i tabellen nedenfor. Tell brettplasseringene nedenfra og opp.
- Når du koker lenger enn 30 minutter, eller når du lager større mengder mat, må du tilsette vann ved behov.
- Legg maten i riktige stekeform og sett formene på ristene. Sør for at det er litt plass mellom hyllene, så dampen kan sirkulere rundt hver beholder.
- Etter hvert bruk, fjern vannet fra vannskuffen, tilkoblede slanger og dampgeneratoren. Se kapitlet "Stell og rengjøring".
- Tabellene oppgir data for typiske serviser.

- Start tilberedningen med et kald produkt, hvis dataene i tabellene ikke angir noe annet.
- Bruk tilnærmet samme oppskrift hvis du ikke finner innstillingene for din oppskrift.
- Når du koker ris, bruk et blandingsforhold på 1,5: 1 – 2 : 1 vann til ris fordi ris absorberer vann.

Dampvanntabell

Tid (min)	Vann i vannskuffen (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Full damp / ECO damp

ADVARSEL! Ikke åpne døren til produktet når funksjonen er aktivert. Fare for brannskader.

Funksjonen egner seg til alle typer matvarer, både friske og frosne. Den kan bruke den til å tilberede, varme opp, tine, posjere eller blansjerte grønnsaker, kjøtt, fisk, pasta, ris, mais, gryn og egg.

Du kan tilberedet et helt måltid i én omgang. For å tilbrede hver rett riktig, må du bruke de tilberedningstidene som er nesten like. Tilsett den største vannmengden som er nødvendig for at en av rettene skal kokes. Hell rettene i nødvendige kokekar og sett dem på ovnsristene. Juster avstanden mellom kokekarene slik at dampen kan sirkulere.

Sterilisering med funksjonen: Full damp

- Med denne funksjonen kan du sterilisere beholdere (f.eks. tåteflasker).
- Plasser de rene beholderne midt på hyllen, på brettplassering 1. Sørg for at åpningene er nedover, litt på skrå.
- Fyll skuffen med maksimal vannmengde og still tiden til 40 min.

Grønnsaker

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Artisjokker	96	50 - 60	1	800
Auberginer	96	15 - 25	1	450
Hel blomkål	96	35 - 45	1	600
Blomkålkvaster	96	25 - 30	1	500
Hel brokkoli	96	30- 40	1	550
Brokkolikvaster	96	20 - 25	1	400
Sopp i skiver	96	15 - 20	1	400
Erter	96	20 - 25	1	450
Fennikel	96	35 - 45	1	600
Gulrøtter	96	35 - 45	1	600

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Strimlet kålrabi	96	30 - 40	1	550
Strimlet paprika	96	15 - 20	1	400
Purreringer	96	25 - 35	1	500
Grønne bønner	96	35 - 45	1	550
Vårsalatkvaster	96	20 - 25	1	450
Rosenkål	96	30 - 40	1	550
Rødbeter	96	70 - 90	1	800 + 400
Svart hagegeiteskjegg	96	35 - 45	1	600
Selleri i terninger	96	20 - 30	1	500
Grønn asparges	96	25 - 35	1	500
Hvit asparges	96	35 - 45	1	600
Frisk spinat	96	15	1	350
Skolding av tomater	96	15	1	350
Hvite snittebønner	96	25 - 35	1	500
Savoykål	96	20 - 25	1	400
Squash i skiver	96	15	1	350

Mellomrett

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Gjærboller	96	30 - 40	1	600
Potetboller	96	35 - 45	1	600
Uskrellede poteter, middels	96	45 - 55	1	750
Ris (vann-/risforhold 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600
Kokte poteter, delt i båter	96	35 - 40	1	600

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Brødboller	96	35 - 45	1	600
Tagliatelle, fersk	96	20 - 25	1	450
Polenta (væske-/polentaforhold 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Fisk

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Ørret, ca. 250 g	85	30 - 40	1	550
Reker, ferske	85	20 - 25	1	450
Reker, frossen	85	30 - 40	1	550
Laksefileter	85	25 - 35	1	500
Ørret, ca. 1 000 g	85	40 - 45	1	600
Blåskjell	96	20 - 30	1	500
Flyndrefilét	80	15	1	350

Kjøtt

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Kokt skinke 1 000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Kyllingbryst, posjert	90	25 - 35	1	500
Kylling, posjert, 1 000 – 1 200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Kalve-/svinelårstek uten ben, 800 – 1 000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Kasseler (saltet kam av svin), posjert	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (kokt oksekjøtt)	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolatas	80	15 - 20	1	400

Egg

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasser-ing	Vann i vann-skuffen (ml)
Bløtkokte egg	96	10 - 12	1	400
Middels kokte egg	96	13 - 16	1	450
Hardkokte egg	96	18 - 21	1	500

Ekte varmluft og Full damp etter hverandre

Når du kombinerer funksjonene kan du tilberede kjøtt, grønnsaker og tilbehør etter hverandre. Alle retter er serveringsklare samtidig.

- For å begynne og steke maten, bruk funksjonen: Ekte varmluft .
- Legg klargjorte grønnsaker og tilbehør i ildfaste fat. Sett dem i stekeovnen sammen med kjøttet.
- Kjøl ovnen ned til en temperatur på rundt 80 °C. For å kjøle produktet ned raskere, kan du åpne ovnsdøren til første posisjon i ca 15 minutter.
- Start funksjonen: Full damp. Tilbered alt sammen til det er ferdig.

Maksimal vannmengde er 650 ml.

Intervalldamp 50 %

Tilsett omtrent 300 ml vann.

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pudding/terte i pors-jonsskåler 1)	90	40 - 45	1
Eggestand1)	90	35 - 45	1
Gryte1)	90	40 - 50	1
Tynn fiskefilet	85	15 - 25	1
Tykk fiskefilet	90	25 - 35	1
Liten fisk inntil 350 g	90	25 - 35	1
Hel fisk opptil 1000 g	90	35 - 45	1

1) *Fortsett i ytterligere en halvtime med lukket dør.*

Oppvarming

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Melboller	85	20 - 30	1
Pasta	85	15 - 20	1
Ris	85	15 - 20	1
Porsjonsretter	85	15 - 20	1

Intervalldamp 25 %

Tilsett omtrent 300 ml vann.

Matvarer	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Svinestek	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Roastbiff	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Kalvestek	1 kg	180	80 - 90	1
Rå kjøttpudding	0,5 kg	180	30 - 40	1
Røkt kam av svin (legges i bløt i 2 timer)	0,6 – 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kylling	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
And	1,5 – 2 kg	180	70 - 90	1
Potetgrateng	-	160 - 170	50 - 60	1
Makaronigrateng	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Diverse brødtyper	0,5 – 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Små gjærbakst	40 – 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Ferdigbakte rundstykker Små gjærbakst	-	200	20 - 30	2
Ferdigbakte baguetter	40 – 50 g	200	20 - 30	2
Ferdigbakte frosne baguetter	40 - 50 g,	200	25 - 35	2

Steking av bakst

- Den nye ovnen din kan steke på en annen måte enn den du hadde før. Sammenlign de vanlige innstillingene (temperatur, tilberedningstid) og brettplasseringer med verdiene i tabellene.
- Produsenten anbefaler at du bruker de lave temperaturene første gang.
- Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.
- Steketiden kan forlenges med 10–15 minutter hvis du steker kaker i flere høyder.
- Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt i begynnelsen. Hvis dette skjer, må du ikke endre temperaturinnstillingen. Forskjellene utjevnes under stekeprosessen.

- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen cirka 10 minutter før steketidens slutt for å utnytte restvarme.

Når du tilbereder frossen mat, kan stekebrettene i ovnen vri seg under stekingen. Når stekebrettene blir kalde, får de tilbake sin opprinnelige form.

Baketips

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Brettplasseringen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.
Kaken faller sammen og blir klissete, klumpete eller randete.	Temperaturen i ovnen er for høy.	Bruk en litt lavere ovnstemperatur neste gang du baker.
Kaken faller sammen og blir klissete, klumpete eller randete.	For kort steketid.	Øk steketiden. **Steketiden kan ikke kortes ned ved å øke temperaturen.**
Kaken faller sammen og blir klissete, klumpete eller randete.	Det er for mye væske i blandingen.	Bruk mindre væske. Ta hensyn til omrøringstidene, særlig hvis du bruker en kjøkkenmaskin.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Bruk en litt høyere ovnstemperatur neste gang du baker.
Kaken er for tørr.	For lang steketid.	Bruk en kortere steketid neste gang du baker.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Senk ovnstemperaturen og la kaken steke lenger.
Kaken stekes ujevnt.	Blandingen er ujevnt fordelt.	Fordel deigen jevnt på stekebrettet.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden.	Ovnstemperaturen er for lav.	Bruk litt høyere ovnstemperatur neste gang du baker.

Steking på et ovnsnivå

Kaker i form

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Tysk ringkake eller brioche	Ekte varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Formkake/fruktkake	Ekte varmluft	140 - 160	70 - 90	1

Matvarer	Funksjon	Tem-peratur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Sponge cake / Suk-kerbrød	Ekte varmluft	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Suk-kerbrød	Overvarme	160	35 - 50	1
Tertebunn – mørdeig[1)]	Ekte varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Kakebunn – suk-kerbrødmiks	Ekte varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Eplepai (2 former, Ø 20 cm, diago-nalt plassert)	Ekte varmluft	160	70 - 90	2
Apple pie / Eplepai (2 former, Ø 20 cm, diago-nalt plassert)	Overvarme	180	70 - 90	1
Ostekake i panne/brett[2)]	Overvarme	160 - 170	70 - 90	2

[1)] *Forvarm ovnen.*

[2)] *Bruk en grill-/stekepanne.*

Kaker/bakst/brød på stekebrett

Matvarer	Funksjon	Temper-atur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Flettebrød/-krans	Overvarme	170 - 190	30 - 40	1
Julekake[1)]	Overvarme	160 - 180	50 - 70	1
Brød (rugbrød)[1)]	Overvarme			1
først		230	20	
så		160 - 180	30 - 60	
Vannbakkels/eclair[1)]	Overvarme	190 - 210	20 - 35	2
Rullekake[1)]	Overvarme	180 - 200	10 - 20	2
Strøsselkake (tørr)	Ekte varmluft	150 - 160	20 - 40	2
Mandelkake med smør/ sukkerkaker[1)]	Overvarme	190 - 210	20 - 30	2

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fruktkaker (av gjærdeig/ røredeig)2)	Ekte varmluft	150 - 160	35 - 55	2
Fruktkaker (av gjærdeig/ røredeig)2)	Overvarme	170	35 - 55	2
Fruktterter av mørdeig	Ekte varmluft	160 - 170	40 - 80	2
Gjærbakst med delikat fyll (f.eks. kvark, krem, vaniljekrem)1)	Overvarme	160 - 180	40 - 80	2

1) *Forvarm ovnen.*

2) *Bruk en grill-/stekepanne.*

Kjeks

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Sandkaker	Ekte varmluft	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte varmluft	140	20 - 35	2
Short bread / Mørdeigsbakst/butterdeigbakst1)	Overvarme	160	20 - 30	2
Småkaker av sukkerbrøddeig	Ekte varmluft	150 - 160	15 - 20	2
Småkaker av eggehvite, marengs	Ekte varmluft	80 - 100	120 - 150	
Makroner	Ekte varmluft	100 - 120	30 - 50	2
Kjeks av gjærdeig	Ekte varmluft	150 - 160	20 - 40	2
Småkaker av butterdeig1)	Ekte varmluft	170 - 180	20 - 30	2
Små gjærbakst1)	Ekte varmluft	160	10 - 25	2
Små gjærbakst1)	Overvarme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Småkaker1)	Ekte varmluft	160	20 - 35	2
Small cakes / Småkaker1)	Overvarme	170	20 - 35	2

1) *Forvarm ovnen.*

Gryteretter/grateng

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasser-ing
Makaronigra-teng	Overvarme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Overvarme	180 - 200	25 - 40	1
Grønnsaksgra-teng*1)*	Gratinering med vifte	160 - 170	15 - 30	1
Bagetter med smeltet ost	Ekte varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Boller/kanelbol-ler	Overvarme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskeretter i form	Overvarme	180 - 200	30 - 60	1
Fylte grønnsak-er	Ekte varmluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Forvarm ovnen.

Varmluft med fukt

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Makaronigrateng	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	45 - 60	1
Potetgrateng	190 - 210	55 - 80	1
Desserter	180 - 200	45 - 60	1
Tysk ringkake eller brioche	160 - 170	50 - 70	1
Flettebrød/-krans	170 - 190	40 - 50	1
Strøsselkake (tørr)	160 - 170	20 - 40	2
Kjeks av gjærdeig	160 - 170	20 - 40	2

Steking i flere høyder

Bruk funksjonen: Ekte varmluft.

Kaker/bakst/brød på stekebrett

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Vannbakkels/eclair[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Tosca kake, tørr	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Forvarm ovnen.

Kaker/småkaker/brød på stekebrett

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuff-plasser-ing
Sandkaker	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread / Mørdeigsbakst/butter-deigbakst	140	25 - 45	1 / 4
Småkaker av suk-kerbrøddeig	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Småkaker av eggeh-vite, marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Kjeks av gjærdeig	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Lavtemperatursteking

Bruk denne funksjonen til å tilberede magre, møre stykker av kjøtt og fisk. Denne funksjonen egner seg ikke til oppskrifter som grytestek eller fete svinesteker. Du kan bruke steketermometeret for å forsikre deg om at kjøttet har riktig kjernetemperatur (se tabell for steketermometeret).

I løpet av de første 10 minuttene kan du stille inn ovnen på en temperatur på mellom 80 °C og 150 °C, standard er 90 °C. Etter at temperaturen er valgt vil ovnen fortsette tilberedningen ved 80 °C. Ikke bruk denne funksjonen til fjærfe.

Tilbered alltid uten lokk når du bruker denne funksjonen.

1. Brun kjøttet i en panne på komfyrtoppen på en veldig høy varmeinnstilling i 1 – 2 minutter på hver side.
2. Legg kjøttet i den varme langpannen i ovnen på risten.
3. Sett steketermometeret inn i kjøttet.
4. Velg funksjonen: Lavtemperatursteking og still inn korrekt kjernetemperatur.

Matvarer	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Roastbiff	1 000 – 1 500 g	150	120 - 150	1

Matvarer	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Oksefilet	1000 – 1 500 g	150	90 - 110	1
Kalvestek	1 000 – 1 500 g	150	120 - 150	1
Biff	200 – 300 g	120	20 - 40	1

Pizzafunksjon

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pizza (tynn bunn)*1)*	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (med mye fyll)*2)*	180 - 200	20 - 30	2
Terter	180 - 200	40 - 55	1
Spinatkake	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (fin-bakst)	170 - 190	45 - 55	1
Terte	170 - 190	45 - 55	1
Ostekake	140 - 160	60 - 90	1
Eplekake, tildekket	150 - 170	50 - 60	1
Grønnsakspai	160 - 180	50 - 60	1
Usyret brød*1)*	230	10 - 20	2
Bakverk av butter-deig*1)*	160 - 180	45 - 55	2
Flammekake*1)*	230	12 - 20	2
Piroger (russisk vers-jon av calzone)*1)*	180 - 200	15 - 25	2

1) Forvarm ovnen.

2) Bruk en grill-/stekepanne.

Steking

- Bruk varmebestandig ovnsutstyr for steking (les anvisningene fra produsenten).
- Store steker kan stekes direkte i grill – / stekepanne (hvis en slik finnes), eller på ovnsristen over grill – /stekepannen.
- Stek magert kjøtt i stekeformen med lokk. På den måten blir kjøttet saftigere.
- Alle kjøttsorter som skal brunes eller ha skorpe, kan du steke i stekeformen uten lokk.
- Vi anbefaler at du tilbereder kjøtt og fisk som veier minst 1 kg i produktet.

- For å forhindre at kjøttkraft eller fett brenner seg fast i pannen bør du ha litt væske i grill – /stekepannen.
- Snu steken etter behov (etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden).
- Øs store steker og fugl med stekeskyen flere ganger under stekingen. Dette gir bedre stekeresultater.
- Du kan deaktivere produktet ca. 10 minutter før steketiden er ferdig og bruke restvarmen.

Steketabeller

Storfekjøtt

Matvarer	Funksjon	Antall	Tem-peratur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Grytestek	Overvarme	1 – 1,5 kg	230	120 - 150	1
Engelsk Roast Beef eller filet: lett stekt – rød[1)]	Gratinering med vifte	per cm tykkelse	190 - 200	5 – 6 pr cm tykkelse	1
Engelsk Roast Beef eller filet: medium – rosa	Gratinering med vifte	per cm tykkelse	180 - 190	6 – 8 pr cm tykkelse	1
Engelsk Roast Beef eller filet: godt stekt – grå	Gratinering med vifte	per cm tykkelse	170 - 180	8 – 10 pr cm tykkelse	1

1) Forvarm ovnen.

Svinekjøtt

Matvarer	Funks-jon	Antall	Temper-atur (°C)	Tid (min)	Skuff-plasser-ing
Skulder, nakke, skinke	Gratiner-ing med vifte	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett, ribbe	Gratiner-ing med vifte	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1

Matvarer	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kjøttpudding	Gratinering med vifte	750 g – 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svineknoke (kokt på forhånd)	Gratinering med vifte	750 g – 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalvekjøtt

Matvarer	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalvestek	Gratinering med vifte	1 kg	160 - 180	150 - 120	1
Kalveskanker	Gratinering med vifte	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lammekjøtt

Matvarer	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammestek med ben, lammestek	Gratinering med vifte	1 – 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lammerygg	Gratinering med vifte	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Spill

Matvarer	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Harerygg, harelår ***1)***	Overvarme	inntil 1 kg	230	30 - 40	1
Hjortesadel	Overvarme	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1

Matvarer	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lårstykke av hjort	Overvarme	1,5 – 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Forvarm ovnen.

Fjærkre

Matvarer	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kylling, vårkylling	Gratinering med vifte	200–250 g hver	200 - 220	30 - 50	1
Kylling, delt i to	Gratinering med vifte	400–500 g hver	190 - 210	35 - 50	1
Biter av fjærkre	Gratinering med vifte	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
And	Gratinering med vifte	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Fisk (dampet)

Matvarer	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Hel fisk	Overvarme	1 – 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Min. Grill

- Grill alltid med maksimum temperaturinnstilling.
- Sett risten inn på brettplasseringen som anbefales i grilltabellen.
- Sett alltid inn langpannen på nederste brettplassering for å samle opp fettet.
- Grill kun flate stykker av kjøtt eller fisk.
- Forvarm alltid den tomme ovnen med grillfunksjonen i 5 minutter.

OBS! Ha alltid ovnsdøren lukket når du griller.

Min. Grill

Matvarer	Temperatur (°C)	Grilltid (min.)		Skuffplassering
		1. side	2. side	
Roastbiff, Medium – Rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Oksefilet, Medium – Rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Svinerygg	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kam av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammerygg	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hel fisk, 500 – 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Max. Grill

Matvarer	Grilltid (min.)		Skuffplassering
	1. side	2. side	
Burgers / Burgere[1)]	9 - 13	8 - 10	3
Svinefilet	10 - 12	6 - 10	3
Pølser	10 - 12	6 - 8	3
Filetbiffer av okse, kalv	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Ristet brød[1)]	1 - 3	1 - 3	3
Varme smørbrød	6 - 8	-	3

1) *Forvarm ovnen.*

Frossen mat

- Fjern emballasjen fra maten. Legg maten på en tallerken.
- Ikke dekk til med tallerken eller skål. Det kan forlenge tinetiden.

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Frossen pizza	200 - 220	15 - 25	2
Frossen panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Avkjølt pizza	210 - 230	13 - 25	2
Frosne pizzabiter	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tynne	200 - 220	20 - 30	2

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pommes frites, tykke	200 - 220	25 - 35	2
Grønnsaker / Kroketter	220 - 230	20 - 35	2
Reven potetgrateng	210 - 230	20 - 30	2
Fersk lasagne/cannelloni	170 - 190	35 - 45	2
Frossen Lasagne / Cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Ovnsbakt ost	170 - 190	20 - 30	2
Kyllingvinger	190 - 210	20 - 30	2

Frossen ferdigmat

Matvarer	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Frossen pizza	Overvarme	etter produsentens anvisninger	etter produsentens anvisninger	2
Pommes frites[1)] (300 – 600 g)	Overvarme eller Gratinering med vifte	200 - 220	etter produsentens anvisninger	2
Baguetter	Overvarme	etter produsentens anvisninger	etter produsentens anvisninger	2
Fruktkake	Overvarme	etter produsentens anvisninger	etter produsentens anvisninger	2

1) Snu pommes frites 2 eller 3 ganger under tilberedning.

Tine

- Ta av innpakningen og legg maten på en tallerken.
- Bruk den første brettplasseringen nedenfra.
- Ikke dekk til maten med skål eller tallerken ettersom dette kan forlenge tinetiden.

Mat-varer	Antall	Opptining-stid (min)	Ettertining-stid (min)	Kommentarer
Kylling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Legg kyllingen på et snudd tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	1 kg	100 - 140	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	500 g	90 - 120	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
Ørret	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jord-bær	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Fløte	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Pisk kremen mens den fremdeles er litt frossen.
Bløtkak e	1,4 kg	60	60	-

Hermetisering

- Bruk kun konserveringsglass med samme størrelse.
- Ikke bruk glass med skrulokk eller bajonettlokk eller metallbokser.
- Bruk nederste spor for denne funksjonen.
- Ikke sett mer enn seks en liters konserveringsglass på stekebrettet.
- Fyll krukkene like mye og lukk med en klemme.
- Glassene skal ikke berøre hverandre.
- Fyll ca. 1/2 liter vann på stekebrettet slik at det dannes tilstrekkelig med fuktighet i stekeovnen.
- Når væsken i krukkene så vidt begynner å koke (etter ca. 35-60 minutter for enliterskrukker), slår du av stekeovnen eller reduserer temperaturen til 100 °C (se tabellen).

Myk frukt

Matvarer	Temperatur (°C)	Koketid til små-koking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Jordbær/blåbær/ bringebær/modne stikkelsbær	160 – 170	35 – 45	-

Steinfrukt

Matvarer	Temperatur (°C)	Koketid til små-koking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Pærer/kveder/plom-mer	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Grønnsaker

Matvarer	Temperatur (°C)	Koketid til små-koking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Gulrøtter[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Agurker	160 – 170	50 – 60	-
Blandede grønnsaker	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kålrot/erter/asparges	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) La stå i ovnen etter at den er slått av.

Tørking

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering
Bønner	60 - 70	6 - 8	2
Paprika	60 - 70	5 - 6	2
Suppegrønnsaker	60 - 70	5 - 6	2
Sjampinjonger	50 - 60	6 - 8	2
Urter	40 - 50	2 - 3	2
Plommer	60 - 70	8 - 10	2
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	2
Epleskiver	60 - 70	6 - 8	2
Pærer	60 - 70	6 - 9	2

Bake brød

Forvarming anbefales ikke.

Tilsett 100 ml vann i vannskuffen.

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Formbrød	180 – 200	40 – 60	1
Baguette	200 – 220	35 – 45	1
Brioche	180 – 200	40 – 60	1
Ciabatta	200 – 220	35 – 45	1
Rugbrød	190 – 210	50 – 70	1
Mørkt brød	180 – 200	50 – 70	1
Helkornbrød	170 – 190	60 – 90	1

Tabell for steketermometer

Storfekjøtt

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Ribbe/filetstek: lett stekt - rød	45 - 50
Ribbe/filetstek: medium - rosa	60 - 65
Ribbe/filetstek: godt stekt - grå	70 - 75

Svinekjøtt

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Skulder/nakke/skinke av svin	80 - 82
Koteletter (rygg)/røkt svinekam	75 - 80
Kjøttpudding	75 - 80

Kalvekjøtt

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Kalvestek	75 - 80
Kalveskanker	85 - 90

Fårestek/lam

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Fårelår	80 - 85
Fåresadel	80 - 85
Lammestek med ben / lammelår	70 - 75

Spill

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Haresadel	70 - 75
Harelår	70 - 75
Hel hare	70 - 75
Hjortesadel	70 - 75
Lårstykke av rådyr/hjort	70 - 75

Fisk

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Laks	65 - 70
Ørret	65 - 70

STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Merknader om rengjøring

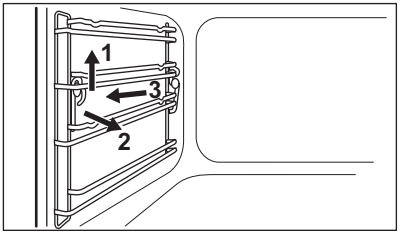
- Rengjør produktets forside med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- For å rengjøre metalloverflater, bruker du et vanlig vaskemiddel.
- Rengjør produktet innvendig etter hvert bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.
- Rengjør hardnakket smuss med ovnsrens.
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan forårsake skade på slippbelegget.

Fjerne hyllestøttene

Påse at produktet er kaldt før vedlikeholds- eller rengjøringsarbeid. Fare for brannskader.

Fjern brettstigene for å rengjøre produktet.

1. Trekk stigen forsiktig opp og ut av det fremre festet.



2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk ut brettstigen fra bakre feste.

Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.

Rengjøring med damp

Fjern det verste smusset manuelt.

1. Hell 250 ml vann med 3 spiseskjeer eddik i dampgeneratoren.
2. Aktiver funksjonen: Rengjøring med damp.

Displayet viser funksjonens varighet. Et lydsignal høres når programmet er ferdig.

3. Berør et sensorfelt for å stoppe signalet.
4. Tørk av produktet med en myk klut. Fjern vannet fra dampgeneratoren.

La produktets dør stå åpen i omtrent 1 time. Vent til produktet er tørt. For å skynde på tørkingen kan du varme opp produktet med varmluft ved 150 °C i omtrent 15 minutter.

Dampkokesystem

OBS! Tørk av dampgeneratoren etter hver gang den har vært i bruk . Fjern vannet med en svamp.

Fjern eventuelle kalkrester med vann og eddik.

OBS! Kjemiske avkalkingsmidler kan skade emaljen. Følg produsentens anvisninger.

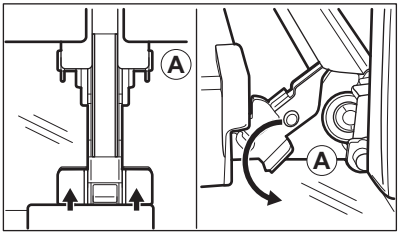
1. For å rengjøre vannskuffen og dampgeneratoren, hell vann- og eddikblandingen (omtrent 250 ml) gjennom vannskuffen i dampgeneratoren. Vent i ca. 10 minutter.
2. Fjern vannet og eddiken med svampen.
3. Ha rent vann (100 - 200 ml) i vannskuffen for å skylle dampkokesystemet.
4. Sug opp vannet fra dampgeneratoren med svampen og tørk den godt.
5. La døren stå åpen slik at produktet tørker helt.

Fjerning og montering av døren

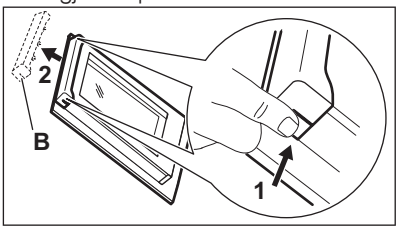
Du kan ta av døren og de innvendige glassene for å rengjøre de. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

ADVARSEL! Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung.

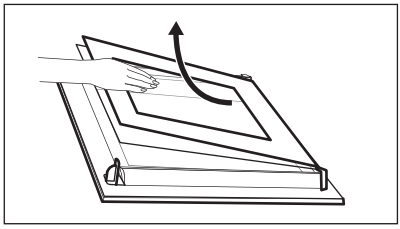
1. Åpne døren helt.
2. Løft klemmefestene (A) helt opp på begge dørhengslene.



3. Lukk ovnsdøren til første åpneposisjon (cirka 70° vinkel).
4. Hold ovnsdøren med én hånd på hver side og trekk den ut og opp fra produktet.
5. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag. Dette er for å unngå skraper.
6. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



7. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
8. Hold glassene øverst i kanten én etter én og trekk dem oppover og ut av sporet.



9. Rengjør glasset med såpe og vann. Tørk glasset omhyggelig.

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og døren igjen. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge. Monter det minste glasset først, så det store.

Skifte lyspære

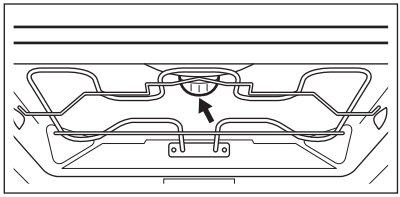
Legg en klut nederst innvendig i produktet. Det hindrer skade på lampedekselet og ovnsrommet.

ADVARSEL! Fare for elektrisk støt! Ta ut sikringen før du skifter pæren.
Ovnslampen og lampens glass kan være veldig varme.

1. Slå av produktet.
2. Ta ut sikringene i sikringsskapet eller slå av skillebryteren.

Topplampe

1. Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.



2. Ta ut tetninger og metallringen, og rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter tetninger og metallringen til glassdekselet.
5. Monter glassdekselet.

FEILSØKING

ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene ovnen.	Ovnen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Sjekk om ovnen er koblet til strømnettet på riktig måte (se koblingsskjema).
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Slå på stekeovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoblingsfunksjonen er aktivert.	Se "Automatisk utkobling".
Ovnen blir ikke varm.	Barnesikringen er på.	Se "Bruke barnesikringen".
Ovnen blir ikke varm.	Døren er ikke ordentlig lukket.	Lukk døren helt.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lyspæren.
Displayet viser F111.	Pluggen til steketermometeret er ikke korrekt satt inn i kontakten.	Plasser pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	• Deaktiver ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og aktiver den igjen. • Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.

Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på typeskiltet.

Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)	.....
PNC (produktnummer)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

ENERGIEFFEKTIV

Produktbeskrivelse og informasjon i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Küppersbusch
Modellidentifikasjon	EEBKM6750.0J
Energieffektivitetsindeks	94.5
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0.69 kWh/syklus
Antall stekovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	43 l
Type ovn	Innebygd ovn
Masse	34.8 kg

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

Energisparing

Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

- **Generelle tips**
  - Sørg for at ovnsdøren er skikkelig lukket når produktet er i gang og hold den lukket så mye som mulig under tilberedningen.
  - Bruk metalltallerkener for å forbedre energisparing.
  - Sett maten i ovnen uten å varme den opp, hvis det er mulig.
  - Sett ned ovnstemperaturen når steketiden er lengre enn 30 minutter, 3-10 minutter før slutten av steketiden, avhengig av hvor lang

den er. Restvarmen i ovnen vil fortsette å steke.
  – Bruk restvarmen til å varme opp annen mat.
- **Varmluft** – når det er mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.
- **Restvarme**
  – I enkelte ovnsfunksjoner vil varmeelementene deaktiveres 10 % raskere hvis et program med tidsvalg (Steketid, Ferdigtid) er aktivert og tilberedningstiden er lenger enn 30 minutter. Viften og lampen vil fortsette drift.
- **Tilberedning med lampen av** – deaktiver lampen under tilberedningen og aktiver kun ved behov.
- **Hold mat varm** – hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmetemperaturen.
- **Økofunksjoner** – se «varmefunksjoner».
- Når du bruker funksjonen: **Varmluft med fukt**, lampen slukkes etter 30 sekunder. Du kan aktivere den igjen i henhold til dine preferanser.
- Når du bruker **Økofunksjoner** lampen deaktiverer. Du kan aktivere den igjen i henhold til dine preferanser.

BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet ♺. Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03
www.kueppersbusch.de

867316511-C-222015

CE