



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Innebygd stekeovn

HSG856X.7

[no] Bruksanvisning og installasjonsveiledning

Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	4
3	Miljøvern og innsparing.....	5
4	Bli kjent med.....	6
5	Driftstyper.....	8
6	Tilbehør.....	10
7	Før første gangs bruk.....	12
8	Grunnleggende betjening.....	13
9	Hurtigoppvarming.....	14
10	Tidsfunksjoner.....	14
11	Damp.....	15
12	Steketermometer.....	18
13	Assist.....	20
14	Barnsikring.....	22
15	Døgninnstilling.....	22
16	Grunninnstillingene.....	23
17	Home Connect.....	23
18	Rengjøring og pleie.....	25
19	Rengjøringsfunksjon EcoClean.....	27
20	Rengjøringshjelp.....	28
21	Avkalkning.....	29
22	Tørking.....	29
23	Stiger.....	30
24	Apparatdør.....	30
25	Utbedring av feil.....	33
26	Avfallsbehandling.....	36
27	Kundeservice.....	36
28	Slik gjør du det.....	37
29	MONTERINGSANVISNING	47
29.1	Generelle monteringsanvisninger	47



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.2 Korrekt bruk

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

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

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- i en høyde på 2000 m over havet

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

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

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

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, varme-elementene 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 varme-elementene.

- ▶ 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.

- ▶ Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- ▶ Ta aldri på de varme delene.

- ▶ Hold barn på avstand.

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

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.

- ▶ Hold barn på avstand.

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

- ▶ 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.

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.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

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

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

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

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.

- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.

- ▶ 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 36*

⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!

I betjeningsfeltet eller betjeningsselementene er det innebygd permanentmagneter. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Bærere av elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

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

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.

- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

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

1.5 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker en dampfunksjon.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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

Det dannes varm damp i ovnsrommet.

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

Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skulpe 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.

1.6 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.

1.7 Rengjøringsfunksjon

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

⚠ Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Ikke ta på apparatdøren.
- ▶ La apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

2 Unngå materielle skader

2.1 Generelt

OBS!

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.

Silikonformer eller silikonholdig folie, tildekking eller tilbehør kan skade bakesensoren. Det kan også oppstå skader dersom bakesensoren ikke er aktivert.

- ▶ Ikke bruk silikonformer eller silikonholdig folie, tildekking eller tilbehør.
- ▶ Gjenstander av silikon må aldri oppbevares i ovnsrommet.

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanddamp. 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.

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

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

Fruksaft 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, vil den bli skadet.

- ▶ Ikke sitt på, sett fra deg eller heng ting på døren.
- ▶ 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.

2.2 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker dampfunksjonen.

OBS!

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.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

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

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

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

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

- Disse bakeformene 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 følgende 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.

- Overfløydige tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

La dypfrysede matvarer tines opp før tilberedningen.

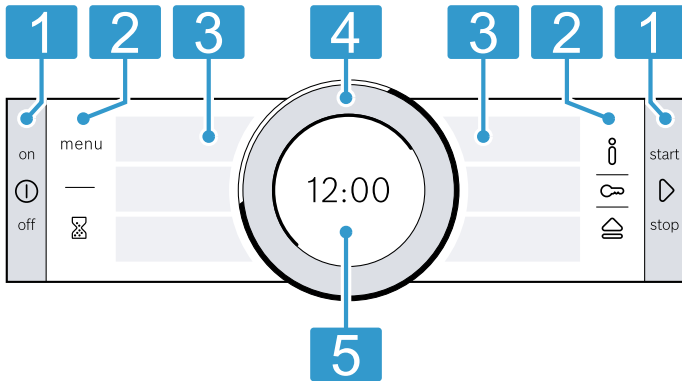
- Da sparer du den strømmen som ovnen ville brukt til opptining av matvarene.

4 Bli kjent med

4.1 Betjeningspanel

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

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



- 1 Knapper**
Knappene til høyre og venstre på betjeningspanelet har et trykkpunkt. Vil du bruke en knapp, så trykk på den. På apparater uten front i rustfritt stål er knappene også berøringsfelter.
- 2 Berøringsfelter**
Berøringsfelt er overflater som reagerer på berøring. Når du skal velge en funksjon, trykker du lett på det aktuelle symbolet.
- 3 Berøringsdisplayer**
I berøringsdisplayene vises de gjeldende valgmulighetene. Når du skal velge en funksjon, trykker du på det tilsvarende tekstfeltet. Tekstfeltene endrer seg avhengig av valgmulighetene.
- 4 Betjeningsring**
Du kan vri betjeningsringen til både venstre og høyre uten begrensninger. Trykk lett på lysringen og vri den i ønsket retning.
- 5 Display**
I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller informasjonstekst.

4.2 Knapper

Med knappene på venstre og høyre side av betjeningspanelet slår du apparatet av og på eller stanser det.

Knapp	Funksjon	Bruk
Ⓛ	on/off	Slå apparatet på eller av.
▶	start/stop	Kort trykk: Apparatet startes eller settes på pause. Knappen holdes inne i ca. 3 sekunder: Apparatet stanses.

4.3 Berøringsfelter

Med berøringsfeltene kan du velge diverse funksjoner direkte. Berøringsfeltet for den valgte funksjonen lyser rødt.

Berøringsfelt	Funksjon	Bruk
menu	Meny	Åpne menyen med driftstyper. → "Driftstyper", Side 8
⌚	Tidsur	Velg tidsur.
ℹ	Informasjon	Vise tilleggsinformasjon om en funksjon eller innstilling.
🔑	Barnesikring	Knappen holdes inne i ca. 4 sekunder: Aktivere og deaktivere barnesikring.
🏠	Åpne betjeningspanel	Åpne dekselet slik at vanntanken kan tas ut.

4.4 Berøringsdisplayer

Berørings skjermene er både display og betjenings-elementer.

Berøringsdisplayene er delt inn i flere tekstfelter. Tekstfeltene viser deg aktuelle valgmuligheter og innstillinger som allerede er foretatt. Når du skal velge en funksjon, trykker du på det tilsvarende tekstfeltet.

Den valgte funksjonen er merket med en rød, loddrett linje på siden av tekstfeltet. I tillegg er verdien uthevet i hvitt i displayet → *Side 7*.

Hvilken funksjon du kan bla tilbake til, er merket med en liten rød pil på siden av tekstfeltet.

4.5 Betjeningsring

Med betjeningsringen endrer du de innstillingsverdiene som vises i displayet, og med den kan du også bla i berøringsdisplayene.

Når du har nådd min. eller maks. verdi, blir denne verdien stående i displayet. Vri betjeningsringen tilbake ved behov.

4.6 Display

Displayet viser de gjeldende innstillingsverdiene på forskjellige nivåer.

Verdi i forgrunnen	Verdien i forgrunnen er uthevet i hvitt. Du kan endre verdien direkte med betjeningsringen. Etter at apparatet er startet, står temperaturen eller trinnet i forgrunnen.
Verdi i bakgrunnen	Verdiene i bakgrunnen vises i grått. For å endre en verdi med betjeningsringen velger du først ønsket funksjon.
Forstørrelse	Mens du endrer en verdi med betjeningsringen, vises kun denne verdien forstørret.

Ringlinje

Ytterst i displayet finner du ringlinjen.

- Posisjonsindikator
Når du endrer en verdi, viser ringlinjen deg hvor du befinner deg i valglisten. Alt etter innstillingsområde og lengden på valglisten er ringlinjen sammenhengende eller delt i segmenter.
- Fremdriftsindikator
Mens ovnen går, viser ringlinjen fremdriften og fylles med rødt i takt med sekundene. Ved en varighet som telles ned, slukker et segment i ringlinjen for hvert sekund.

Temperaturindikator

Oppvarmingslinjen og restvarmeindikatoren viser deg temperaturen i ovnsrommet.

På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet.

- Oppvarmingslinje
Etter at ovnen er satt i gang, fylles den hvite linjen under temperaturen med rødt fra venstre mot høyre jo varmere ovnsrommet er. Ved forvarming er det optimalt å sette inn maten når hele linjen er blitt rødt. Ved innstillingstrinn, f.eks. grilltrinn, blir oppvarmingslinjen rødt med en gang.

- Restvarmeindikator
Når apparatet slås av, viser ringlinjen restvarmen i ovnsrommet. Jo mindre restvarme det er, desto mørkere blir ringlinjen, og til slutt forsvinner den helt.

4.7 Ovnsrom

Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

Stiger

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

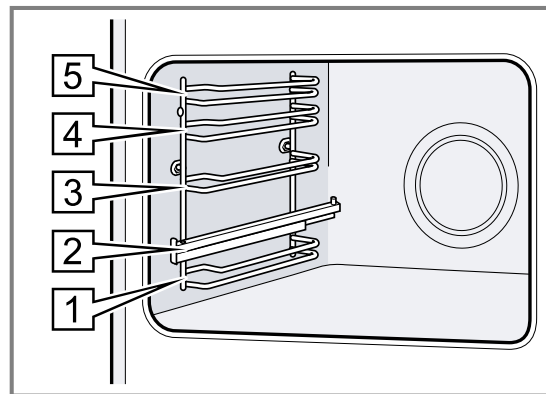
→ *"Tilbehør", Side 10*

Ditt apparat har 5 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 30*



Selvrensende flater

De selvrensende flatene i ovnsrommet 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.

Følgende flater er selvrensende:

- Bakvegg
- Tak
- Sidevegger

Bruk rengjøringsfunksjonen regelmessig slik at de selvrensende flatene opprettholder renseevnen og det ikke oppstår noen skader.

→ *"Rengjøringsfunksjon EcoClean", Side 27*

Belysning

Ovnsrommet 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 driftstyper. Når tilberedningen er ferdig, vil belysningen slås av ved de fleste driftstyper.

Kjølevifte

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

OBS!

Ikke dekk til lufteåpningene over apparatdøren. Da blir apparatet overopphetet.

► Hold lufteåpningene frie.

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

Apparatdør

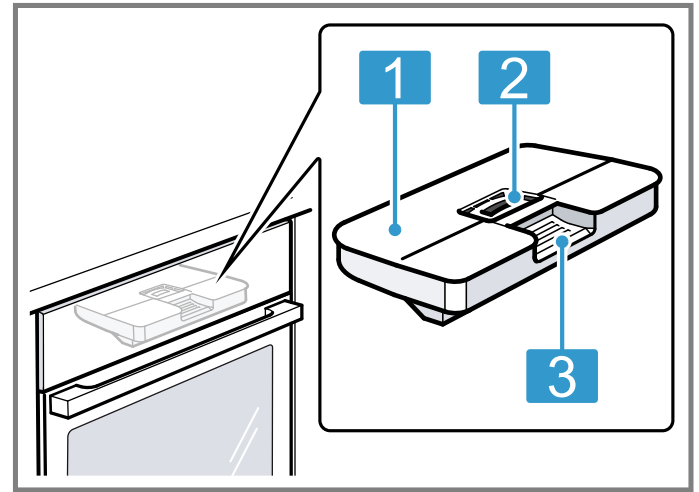
Hvis du åpner ovnsdøren mens apparatet er i bruk, stanser tilberedningen. Når du lukker ovnsdøren, fortsetter tilberedningen automatisk.

Vanntank

Vanntanken trengs til dampvarmetyperne.

Vanntanken er plassert bak dekselet.

→ "Fyll vanntanken", Side 15



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Tanklokk |
| 2 | Åpning for påfylling og tømning |
| 3 | Håndtak for uttak og innskyvning |

5 Driftstyper

Her får du et overblikk over driftstypene og hovedfunksjonene på apparatet.

Du åpner menyen ved å trykke på menu.

Driftstype	Bruk
Varmetyper	Velg fintilpassede varmetyper for å få optimal tilberedning av rettene. → "Varmetyper", Side 8
Assist	Benytt deg av programmerte, anbefalte innstillinger for diverse retter. → "Assist", Side 20
Damp	Med dampvarmetyperne kan rettene tilberedes skånsomt. → "Damp", Side 15

Driftstype	Bruk
Rengjøring	Velg rengjøringsfunksjon for ovnsrommet. → "Rengjøringsfunksjon EcoClean", Side 27 → "Rengjøringshjelp", Side 28 → "Avkalkning", Side 29
Home Connect	Koble opp stekeovnen til en mobil enhet og fjernstyr den. → "Home Connect", Side 23
Grunninnstillinger	Tilpass grunninnstillingene. Grunninnstillinger → Side 23













5.1 Varmetyper

For at du alltid skal finne passende varmetype til rettene, forklarer vi forskjellene og bruksområdene.

Symbolene til de enkelte varmetyperne hjelper deg å kjenne dem igjen.




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

Når det er stilt inn temperaturer over 275 °C og grilltrinn 3 er valgt, vil apparatet senke temperaturen til ca. 275 °C og gå ned til grilltrinn 1 etter ca. 40 minutter.

Symbol	Varmetype	Temperatur- område	Bruk og funksjonsmåte Mulige ekstra funksjoner
	4D-varmluft	30 - 250 °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.
	Varmluft eco	30 - 250 °C	Skånsom tilberedning av utvalgte retter uten forvarming på ett nivå. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med restvarme. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 125 °C og 250 °C. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i omluftmodus samt energieffektivitetsklasse.
	Over-/undervarme eco	30 - 250 °C	Skånsom tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 150 °C og 250 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.
	Omluftsgrilling	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.
	Grill, stor flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød. Gratinering av retter. Hele flaten under grillelementet blir varm.
	Grill, liten flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Grilling av små mengder, som biff, pølser eller toast. Gratinering av små mengder. Den midtre flaten under grillelementet varmes.
	Pizzafunksjon	30 - 250 °C	Steking av pizza eller retter som trenger mye undervarme. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme.
	Langtidssteking	70 - 120 °C	Skånsom og langsom tilberedning av brunede, ømfintlige kjøttstykker i åpen panne. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
	Undervarme	30 - 250 °C	Ettersteking av retter eller tilberedning i vannbad. Varmen kommer nedenfra.
	Varmholding	60 - 100 °C	Varmholding av ferdigstekte retter.
	Forvarming av servise	30 - 70 °C	Forvarming av servise.

5.2 Dampvarmetyper

Her finner du en oversikt over dampvarmetypene og hvordan de brukes.

Symbol	Varmetype	Temperatur	Bruk
	Damping	30 - 100 °C	Tilberedning av grønnsaker, fisk og tilbehør. Safting av frukt. Blansjering.
	Oppvarming	80 - 180 °C	Ferdige retter og bakverk skal gjenoppvarmes skånsomt. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut.
	Hevetrinn	30 - 50 °C	Heving av deig eller fermentering av yoghurt. Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.

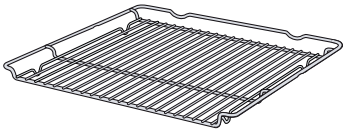
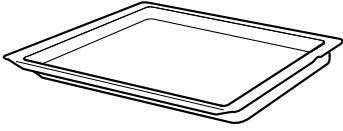
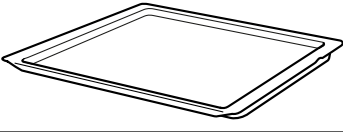
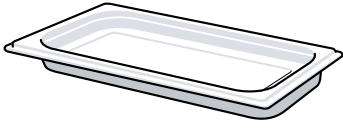
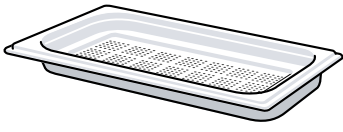
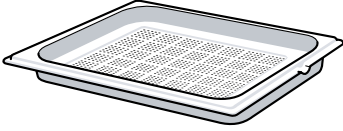
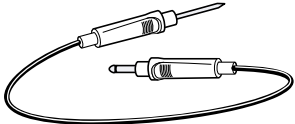
Symbol	Varmetype	Temperatur	Bruk
	Opptining	30 - 60 °C	Skånsom opptining av grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt. Fuktigheten gjør at matvarene ikke tørker ut og ikke blir misformet.
	Sous-vide	50 - 95 °C	Tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter med vakuum, ved lave temperaturer og med 100 % damp.

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"> ▪ Kakeformer ▪ Gratengformer ▪ Kokekar ▪ Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker ▪ Dypfryste retter
Universalpanne		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saftige kaker ▪ Bakst ▪ Brød ▪ Store steker ▪ Dypfryste retter ▪ Samle opp dryppende væske, f.eks. fett ved grilling på risten eller vann ved bruk av damping.
Stekebrett		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Langpannekake ▪ Småbakst
Dampbeholder, uten hull, størrelse S		<p>Tilberedning av:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ris ▪ Belgfrukter ▪ Korn <p>Sett dampbeholderen på risten.</p>
Dampbeholder, perforert, størrelse S		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Damping av grønnsaker. ▪ Safting av bær. ▪ Opptining. <p>Sett dampbeholderen på risten.</p>
Dampbeholder, perforert, størrelse XL		Damping av store mengder.
Steketermometer		Helt nøyaktig steking eller tilberedning. → "Steketermometer", Side 18

6.1 Tips om tilbehør

En del tilbehør egner seg kun til bestemte driftstyper.

Dampbeholder

Dampbeholderne egner seg til alle dampvarmetyper. Dampbeholderne egner seg ikke til andre varmetyper med høye temperaturer. Beholderne vil bli varig misfarget eller deformert.

6.2 Låsefunksjon

Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut.

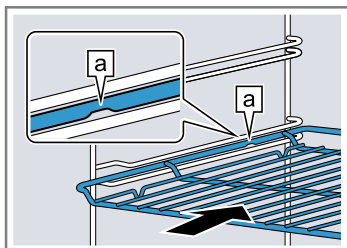
Du kan trekke tilbehøret ca. halvveis ut, helt til det går i inngrep. Tippsikringen fungerer kun når du setter inn tilbehøret riktig i ovnsrommet.

6.3 Sette tilbehør inn i ovnsrommet

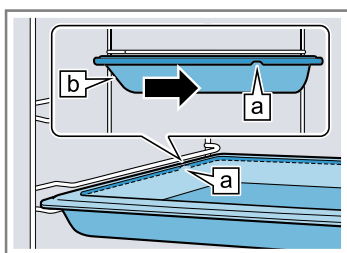
Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet. Ellers vil ikke tilbehøret kunne trekkes ca. halvveis ut uten å velte.

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 og den krumme delen \sim nedover.

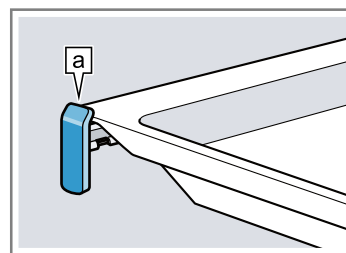


Brett
f.eks. universalpanne eller stekebrett
Sett inn brettet med skråkanten **b** vendt mot stekeovnsdøren.



3. For å sette inn tilbehør i innsetningshøyder med uttrekksskinner må du trekke ut uttrekksskinnene.

Rist eller brett
Legg på tilbehøret slik at tilbehørskanten er bak lasken **a** på uttrekksskinnen.



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

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

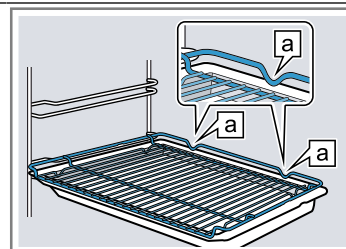
Merk: Tilbehør som du ikke trenger under tilberedningen, skal tas ut av ovnsrommet.

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.bosch-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 Før første gangs bruk

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

OBS!

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

► Still inn riktig vannhardhet.

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

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

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.

Tips: Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn på vannhardhetsgrad "svært hardt". Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.

Tips: Dersom springvannet hos deg inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann. Hvis du bare bruker avherdet vann, kan du stille inn vannets hardhetsgrad på "avherdet".

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

¹ Skal kun stilles inn dersom det utelukkende brukes bløtgjort vann.

² Stilles også inn for mineralvann. Bruk kun mineralvann uten kullsyre.

7.2 Ta apparatet i bruk for første gang

Etter å ha koblet apparatet til strømmen eller etter et lengre strømbrydd må du foreta innstillingene for første gangs bruk. Det kan ta noen sekunder før innstillingene vises i displayet.

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

1. Trykk på tekstfeltet for ønsket innstilling.
Mulige innstillinger:
 - Språk
 - Klokkeslett
 - Vannets hardhetsgrad
2. Endre innstillingen med betjeningsringen ved behov.
3. Til slutt bekrefter du med "Fullfør innstillinger".
- ✓ Displayet viser en melding om at første gangs oppstart er fullført.
- ✓ Displayet viser det klokkeslettet som er stilt inn.
4. Åpne og lukk apparatdøren én gang, slik at apparatet testes før første oppvarming.


7.3 Kalibrere og rengjøre apparatet før første gangs bruk


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

Merk: Vannets kokepunkt avhenger av lufttrykket. Under kalibreringen stilles apparatet inn etter trykforholdene på stedet under den første dampingen.


Du må ikke åpne ovnsdøren under kalibreringen. Da blir kalibreringen avbrutt.

Forutsetning: Ovnsrommet er kaldt eller holder romtemperatur.

1. Ta produktinformasjonen og tilbehøret ut av ovnsrommet. Fjern emballasjerester som isoporkuler og teip fra innsiden og utsiden av apparatet.
2. Tørk av glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
3. Slå apparatet på med .
4. Fyll vanntanken.
→ "Fyll vanntanken", Side 15
5. Foreta følgende innstillinger:

Varmetype	Damping 
Temperatur	100 °C
Varighet	30 minutter

→ "Grunnleggende betjening", Side 13


6. Start apparatet med .
 - Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
- ✓ Kalibreringen starter. I forbindelse med den dannes det mye damp.
- ✓ Når varigheten er telt ned, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
7. La apparatet avkjøles, og deretter tørker du grundig av bunnen i ovnsrommet.

8. 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.

Foreta følgende innstillinger:

Varmetype	4D-varmluft 
Temperatur	Maks.
Varighet	30 minutter

→ "Grunnleggende betjening", Side 13


9. Start apparatet med .

- Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
- ✓ Når varigheten er telt ned, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
- 10.** Slå av apparatet med .
- 11.** Rengjør glatte flater i ovnsrommet med såpevann og en klut når apparatet er avkjølt.
- 12.** Rengjør tilbehøret nøyte med såpevann og en myk klut eller en myk børste.
- 13.** Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
→ "Etter hver bruk med damp", Side 17

Merk: Kalibreringen opprettholdes etter strømbrudd. For å tilpasse apparatet til nye omgivelser etter flytting kan du tilbakestille grunninnstillingene til fabrikkinnstillinger. Foreta første gangs oppstart og kalibrering på nytt.


8 Grunnleggende betjening

8.1 Slå på apparatet

- ▶ Slå apparatet på med .
- ✓ Displayet viser Bosch-logoen. Deretter vises varmetypene.

8.2 Slå av apparatet

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


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

8.3 Starte apparatet

Du må starte apparatet hver gang det skal brukes.




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.
- ▶ Start apparatet med .
- ✓ Displayet viser innstillingene, nedtellingstiden, ringlinjen og oppvarmingslinjen.


8.4 Sette tilberedningen på pause eller avbryte den helt

Du kan sette tilberedningen kort på pause og fortsette den igjen. Dersom du avbryter tilberedningen fullstendig, tilbakestilles innstillingene.

1. Slik setter du tilberedningen kort på pause:
 - Trykk én gang på .
 - Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på .
2. Du avbryter tilberedningen fullstendig ved å holde  inne i ca. 3 sekunder.
- ✓ Tilberedningen avbrytes, og alle innstillinger tilbakestilles.



8.5 Stille inn driftstype

Etter at du har slått på apparatet, vil det foreslå en driftstype, f.eks. varmetyper.

1. Dersom du vil velge en annen driftstype enn den som foreslås, trykker du på menu.
- ✓ Utvalget av driftstyper vises.
→ "Driftstyper", Side 8
2. Trykk på ønsket driftstype.
3. Trykk på de aktuelle tekstfeltene for å foreta ytterligere innstillinger.
4. Endre verdiene med betjeningsringen.
5. Start apparatet med .

8.6 Stille inn varmetype og temperatur

Forutsetning: Driftstypen "Varmetyper" er valgt.

1. Trykk på ønsket varmetype.
Dersom varmetypen ikke vises på berøringsdisplayene, blar du gjennom utvalgslisten med betjeningsringen.
- ✓ Temperaturen fremheves i hvitt.
2. Still inn temperatur med betjeningsringen.
3. Start apparatet med .
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
- ✓ Displayet viser hvor lenge apparatet har gått hittil, i tillegg til å vise måltemperaturen.
4. Når retten er ferdig, slår du av apparatet med .


Tips: I varmetypebeskrivelsen finner du ut hvilken varmetype som egner seg best til rettene dine.

Merk: På apparatet kan du stille inn varighet og sluttid for steking.

→ "Tidsfunksjoner", Side 14

Endre varmetype

Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

1. Stans apparatet med .
2. Trykk på "Varmetyper".
3. Trykk på ønsket varmetype.
- ✓ I displayet vises tilhørende foreslåtte temperatur.


Endre temperatur

Etter at du har startet tilberedningen, kan du endre temperaturen direkte.

- ▶ Du endrer temperatur med betjeningsringen.
- ✓ Temperaturen tas i bruk umiddelbart.

8.7 Vise informasjon



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

1. Trykk på .
 - ✓ Den informasjonen som måtte finnes, vises i noen sekunder.
2. Dersom tekstene er lengre, blar du med betjeningsringen.

9 Hurtigoppvarming

For å spare tid kan du forkorte oppvarmingstiden når du har stilt inn temperaturer på over 100 °C.


Du kan bruke hurtigoppvarming til disse varmetypene:

- 4D-varmluft 
- Over-/undervarme 

9.1 Stille inn 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.
2. Trykk på "Hurtigoppvarming".
 - ✓ I tekstfeltet står "På".
3. Start apparatet med .
 - ✓ Hurtigoppvarming startes.
 - ✓ Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, hører du et lyd-signal. I tekstfeltet står "Av".
4. Sett retten inn i ovnsrommet.

Avbryte hurtigoppvarming




- ▶ Trykk på "Hurtigoppvarming".
- ✓ I tekstfeltet står "Av".




10 Tidsfunksjoner

Apparatet har diverse tidsfunksjoner som du kan styre tilberedningen med.

10.1 Oversikt over tidsfunksjonene

Du kan stille inn varighet og sluttid for tilberedningen. Tidsuret kan stilles inn uavhengig av tilberedningen.

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

3. Start tidsuret med .
 - Etter noen få sekunder starter også tidsuret automatisk.
 - ✓ Tiden telles ned.
 - ✓ Når apparatet er slått av, vises fortsatt tidsuret med innstilling i displayet.
 - ✓ Når apparatet er slått på, står innstillingene for den pågående tilberedningen i displayet. Du viser tidsurets innstilling i noen sekunder ved å trykke på .
 - ✓ Når tidsuret er utløpt, lyder det et signal. Det røde symbolet slukner.
4. Når tidsuret har telt ned:
 - Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.
 - Du stiller inn tidsuret på nytt ved å trykke på  og stille inn tiden med betjeningsringen.



Endre tidsur

Du kan når som helst endre tidsuret.

1. Trykk på .
2. Endre tidsurets innstilling med betjeningsringen.
3. Bekreft med .


Avbryte tidsur

Du kan når som helst avbryte tidsuret.

1. Trykk på .
2. Still tidsuret på null med betjeningsringen.
3. Bekreft med .
- ✓ Det røde symbolet slukner.

10.2 Stille inn timer

Tidsuret går uavhengig av tilberedningen. Du kan stille inn tidsuret på inntil 23 timer og 59 minutter, både når apparatet er slått på og når det er slått av. Tidsuret har et eget signal, slik at du hører om det er tidsuret eller varigheten som er telt ned.

1. Trykk på .
- ✓ Symboler lyser rødt.
2. Still inn tidsuret med betjeningsringen.

10.3 Stille inn varighet

Du kan stille inn varigheten for tilberedningen på opptil 23 timer og 59 minutter.

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

1. Trykk på "Varighet".
2. Still inn varigheten med betjeningsringen.

Dreieretning	Foreslått verdi
Venstre	10 minutter
Høyre	30 minutter

Inntil 1 time kan varigheten kan stilles inn i trinn på 1 minutt, deretter i trinn på 5 minutter. Sluttiden beregnes automatisk.

3. Start apparatet med ∇ .
- ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I displayet står varigheten på null.
4. Når varigheten er telt ned:
 - Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.
 - Du stiller inn en ny varighet ved å trykke på "Varighet" og stille inn varigheten med betjeningsringen.
 - Du fortsetter tilberedningen uten varighet med ∇ .
 - Når retten er ferdig, slår du av apparatet med $\textcircled{1}$.

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten.

1. Trykk på.
2. Endre varighet med betjeningsringen.
- ✓ Endringen tas i bruk direkte.

Avbryte varighet

Du kan når som helst avbryte varigheten.

1. Trykk på "Varighet".
2. Still varigheten på null med betjeningsringen.
- ✓ Endringen tas i bruk direkte.

- ✓ Apparatet fortsetter å gå uten varighet.

10.4 Stille inn sluttid

Det klokkeslettet som varigheten skal avsluttes på, kan du forskyve inntil 23 timer og 59 minutter.

Merknader

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

Forutsetninger

- Det er stilt inn en driftstype og en temperatur eller et trinn.
 - Det er stilt inn en varighet.
1. Trykk på "Slutt".
 2. Forskyv sluttiden med betjeningsringen. Sluttiden kan ikke lenger endres etter start.
 3. Start apparatet med ∇ .
 - ✓ Displayet viser starttiden. Apparatet er i ventemodus.
 - ✓ Når starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I displayet står varigheten på null.
 4. Når varigheten er telt ned:
 - Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.
 - Du stiller inn en ny varighet ved å trykke på "Varighet" og stille inn varigheten med betjeningsringen.
 - Du fortsetter tilberedningen uten varighet med ∇ .
 - Når retten er ferdig, slår du av apparatet med $\textcircled{1}$.

Avbryte sluttid

Du kan når som helst slette den innstilte sluttiden og varigheten.

1. Stans apparatet med ∇ .
2. Du fortsetter tilberedningen uten varighet og sluttid med ∇ .

11 Damp

Med damp kan du tilberede maten ekstra skånsomt. Ved noen varmetyper kan 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.

11.1 Fyll vanntanken

ADVARSEL – Brannfare!

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

- ▶ Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken.

- ▶ Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

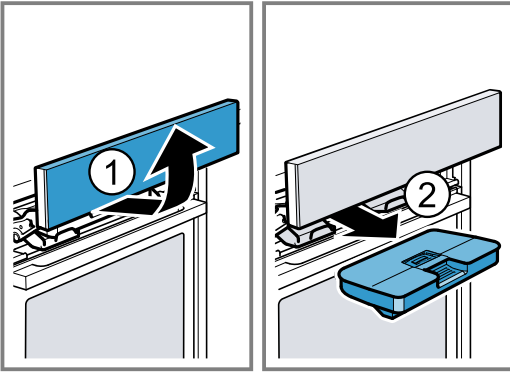
Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.

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

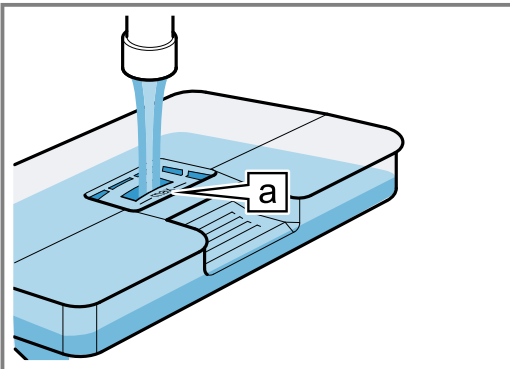
Forutsetning: Vannhardheten er riktig innstilt.
→ "Før første gangs bruk", Side 12

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

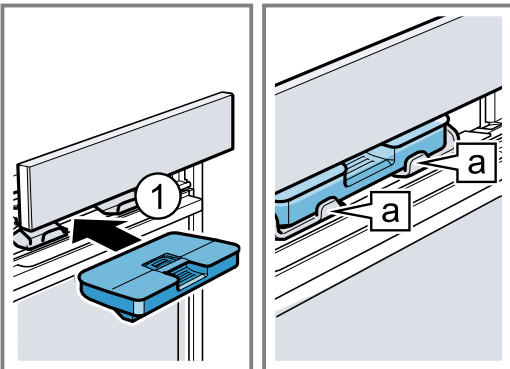
3. Løft vanntanken og ta den ut av tanksjakten ②.



4. Trykk ned lokket på vanntanken langs tetningen slik at det ikke kan lekke vann ut av vanntanken.
5. Fyll vanntanken med vann opp til merket "max" [a].



6. Sett inn den fylte vanntanken ①. Når du gjør dette, må du passe på at vanntanken går i inngrep i holderne [a].



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

11.2 Dampvarmetyper

Du kan velge diverse dampvarmetyper som tilbereder maten skånsomt med varm damp.

Damping

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

Oppvarming

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

Hevetrinn

Med varmetypen hevetrinn heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur, og den tørker ikke ut.

Opptining

Med tiningstrinnet kan du tine opp fryste og dypfryste produkter.

Sous-vide

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

Rettene er forsegleet i spesielle lufttette og varmebestandige kokeposer som lukkes i en vakuumpakker. Den beskyttende kokeposen gjør at næringsmidlene og aromastoffene holder seg.

⚠ 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.

Merk: Under sous-vide-tilberedning oppstår det mer kondens på ovnsbunnen enn ved andre varmetyper.

OBS!

Fare for skader på innredningen. Det samler seg for mye vann på bunnen av stekeovnen. Det kan renne vann ut av apparatet.

- ▶ Ikke fyll vanntanken mer enn én gang ved sous-vide-tilberedning.

Stille inn dampvarmetype

Merk:

Vær obs på opplysningene om dampvarmetyperne:

- → "Dampvarmetyper", Side 16
- Det må alltid angis varighet for dampvarmetyper. Ved varmetyperne damping og sous-vide starter ikke varigheten før ovnsrommet er varmet opp.

Forutsetning: Vanntanken er fylt.

→ "Fyll vanntanken", Side 15

1. Trykk på menu.
2. Trykk på "Damp".
3. Trykk på ønsket dampvarmetype.
 - ✓ Temperaturen fremheves i hvitt.
4. Still inn temperatur med betjeningsringen.
5. Trykk på "Varighet".
6. Still inn varigheten med betjeningsringen.
7. Start apparatet med \triangleright .

Merk: Dersom vanntanken går tom under tilberedningen, vises det en melding i displayet. Apparatet avbrytes.

→ "Fyll vanntanken", Side 15

Ved sous-vide må ikke vanntanken fylles mer enn én gang.

→ "Sous-vide", Side 16

- ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I displayet står varigheten på null.
- 8. Når varigheten er telt ned:
 - Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.

- Du stiller inn en ny varighet ved å trykke på "Varighet" og stille inn varigheten med betjeningsringen.
- Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ①.

9. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
→ "Etter hver bruk med damp", Side 17

Endre varmetype

Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

1. Stans apparatet med ⏏.
 2. Trykk på "Damp".
 3. Trykk på ønsket varmetype.
- ✓ I displayet vises tilhørende foreslåtte temperatur.

Endre temperatur

Etter at du har startet tilberedningen, kan du endre temperaturen direkte.

- ▶ Du endrer temperatur med betjeningsringen.
- ✓ Temperaturen tas i bruk umiddelbart.

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten.

1. Trykk på.
 2. Endre varighet med betjeningsringen.
- ✓ Endringen tas i bruk direkte.





11.3 Dampfunksjon

Under tilberedning med dampfunksjon frigis 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.

Egnede varmetyper med dampfunksjon

Det er kun visse varmetyper som egner seg for bruk med dampfunksjonen.

Ved disse varmetypene kan du slå på dampfunksjonen i tillegg:

- 4D-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Omluftsgrilling 
- Varmholding 

Stille inn dampfunksjon

Forutsetning: Vanntanken er fylt.

→ "Fyll vanntanken", Side 15

1. Velg driftstypen "Varmetyper".
 2. Trykk på en egnet varmetype.
- ✓ Temperaturen fremheves i hvitt.
3. Still inn temperatur med betjeningsringen.
 4. Trykk på "Damptilførsel".
 5. Still inn damptrinnet med betjeningsringen.

Damptrinnsnummer	Damptilførsel
0	Ingen
01	Lav
02	Middels
03	Kraftig

6. Start apparatet med ⏏.

Merk: Dersom vanntanken går tom under tilberedningen, vises det en melding i displayet. Apparatet fortsetter å gå uten tilførsel av damp.

→ "Fyll vanntanken", Side 15

- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
- ✓ Displayet viser hvor lenge apparatet har gått hittil, i tillegg til å vise innstillingene.

7. Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ①.

8. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
→ "Etter hver bruk med damp", Side 17

Endre damptrinn

Du kan når som helst endre damptrinnet.

1. Trykk på "Damptilførsel".
 2. Endre damptrinnet med betjeningsringen.
- ✓ Endringen tas i bruk direkte.

Endre temperatur

Etter at du har startet tilberedningen, kan du endre temperaturen direkte.

- ▶ Du endrer temperatur med betjeningsringen.
- ✓ Temperaturen tas i bruk umiddelbart.

Endre varmetype

Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

1. Stans apparatet med ⏏.
 2. Trykk på "Varmetyper".
 3. Trykk på ønsket varmetype.
- ✓ I displayet vises tilhørende foreslåtte temperatur.

11.4 Etter hver bruk med damp

Hver gang dampfunksjonen er blitt brukt, pumper apparatet restvannet tilbake til vanntanken. Tøm vanntanken og tørk den og ovnsrommet.

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.

1. Åpne betjeningspanelet med .
2. Ta ut vanntanken.
3. Ta lokket forsiktig av vanntanken.
4. Tøm vanntanken, rengjør den med oppvaskmiddel og skyll den nøye med rent vann.
5. Tørk av alle deler med en myk klut.
6. Tørk godt av tetningen i lokket.
7. La vanntanken og tørke med åpent lokk.
8. Sett lokket på vanntanken og trykk det på plass.
9. Sett inn vanntanken og lukk betjeningspanelet.

Tørke drypprennen

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk.

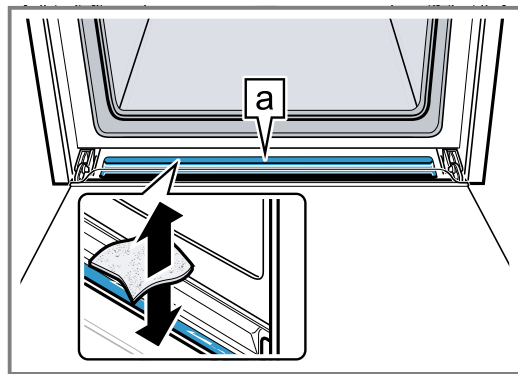
- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

Forutsetning: Ovnssrommet er avkjølt.

1. Åpne apparatdøren.

2. **Merk:**

Drypprennen [a] er under ovnsrommet.



Sug opp vannet i drypprennen [a] med en svampklut, og tørk forsiktig av rennen.

Tørke ovnsrommet

Tørk ovnsrommet hver gang du har brukt dampfunksjonen.

- ▶ Tørk ovnsrommet for hånd, eller bruk funksjonen "Tørking".

→ "Tørking", Side 29

12 Steketermometer

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

12.1 Varmetyper som egner seg med steketermometer

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

Når steketermometer er plagget inn i ovnsrommet, kan du velge mellom varmetypene nedenfor.

- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft eco
- Over-/undervarme eco
- Omluftsgrilling
- Pizzatrinn
- Damping
- Oppvarming

12.2 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.

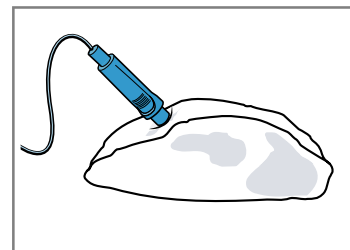
- ▶ Ikke la ledningen til steketermometeret komme i klem.

- ▶ 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.

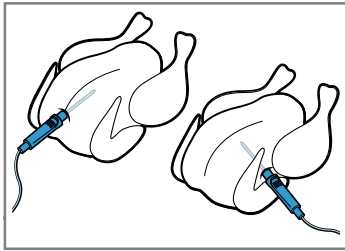
1. Stikk steketermometeret inn i matvaren. Steketermometeret har tre målepunkter. Pass på at minst det midterste målepunktet er inne i maten.

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.
--------------------	--

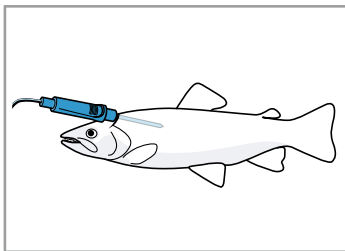


- Fjærkre** Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av brystet på fjærkreet, så langt det går. Alt etter fjærkreets størrelse og form bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers.



Snu fjærkreet og legg det med brystsidene 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 stekevareren i ovnen med steketermometeret.
3. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet.

Merknader

- Hvis du tar ut steketermometeret mens det er i bruk, blir alle innstillingene tilbakestilt.
- Ikke ta ut steketermometeret når du skal snu stekevareren. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd stekevareren.

12.3 Stille inn steketermometer

Steketermometeret måler temperaturen inni stekevareren mellom 30 °C og 99 °C.

Forutsetninger

- Stekevareren står i ovnen med steketermometeret.
 - Steketermometeret er satt i stekevareren i ovnsrommet.
1. Trykk på ønsket varmetype.
 - ✓ Stekeovnstemperaturen ⏴ fremheves i hvitt.
 2. Still inn ovnstemperaturen med betjeningsringen. Ovnstemperaturen må være stilt inn minst 10 °C høyere enn kjernetemperaturen. Ikke still inn høyere ovnstemperatur enn 250 °C.
 3. Trykk på "Kjernetemperatur".
 - ✓ Kjernetemperaturen ⏴ fremheves i hvitt.
 4. Still inn kjernetemperaturen med betjeningsringen.
 5. På noen varmetyper kan du bruke dampfunksjonen i tillegg.
 - "Damp", Side 15
 6. Start apparatet med ⏴.
 - ✓ Apparatet begynner å varmes opp.

- ✓ Displayet viser hvor lenge apparatet har gått hittil, i tillegg til å vise kjernetemperaturen.
- ✓ Til venstre vises stekevareren nåværende kjernetemperatur, og til høyre vises den innstilte, f.eks. 15 | 75°C. Den nåværende kjernetemperaturen til venstre vises først fra ca. 10 °C. Oppvarmingslinjen viser til kjernetemperaturen.
- ✓ Når apparatet er koblet til Home Connect, vises den anslåtte steketiden ⏴.
 - "Prognose for steketid", Side 19
- ✓ Når retten er ferdig, hører du et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet er kjernetemperaturen lik den innstilte, f.eks. 75°C | 75°C.

7. ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Ovnsrommet, tilbehøret og steketermometeret blir svært varme.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør og steketermometer ut av ovnen.

Når kjernetemperaturen er nådd:

- Slå av apparatet med ⏴.
- Trekk ut steketermometeret fra kontakten i ovnsrommet.
- Trekk ut steketermometeret fra stekevareren og ta det ut av ovnsrommet.

Tips: Du kan også bruke steketermometeret til en annen driftstype. Når du først har satt i steketermometeret, kan du kun bruke de driftstypene som lar seg kombinere med steketermometer.

Endre temperatur

1. Etter at stekingene er startet, uthves kjernetemperaturen i hvitt. Du kan endre kjernetemperaturen direkte med betjeningsringen.
2. Vil du endre ovnstemperaturen, trykker du på "Temperatur" og endrer ovnstemperaturen med betjeningsringen.

Endre varmetype

Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

1. Stans apparatet med ⏴.
2. Trykk på "Varmetyper".
3. Trykk på ønsket varmetype.
 - ✓ I displayet vises tilhørende foreslåtte temperatur.

12.4 Prognose for steketid

Dersom stekeovnen er koblet til Home Connect, kan den anslå hvor lenge stekeprosessen vil vare. Den første prognosen ⏴ vises i displayet etter ca. 1 minutt. Prognosen omberegnes og oppdateres fortløpende.

12.5 Kjernetemperatur for diverse matvarer

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

Fjærkre	Kjernetemperatur i °C
Kylling	80 - 85
Kyllingbryst	75 - 80
And	80 - 85

Fjærkre	Kjernetemperatur i °C
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
Kalveknoke	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

13 Assist

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

13.1 Kokekar

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

13.2 Innstillinger for rettene

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

Merk: Tilberedningsresultatet avhenger av matvarenes 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 "Tips" eller \uparrow . 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. Dersom annet ikke er oppgitt, stiller du inn rettens totalvekt. Vekten kan kun stilles inn i det spesifiserte området.

Innstillingsforslag

Ved innstillingsanbefalingene er optimal varmetype fast forhåndsinnstilt. Displayet viser varmetypen.

Du kan tilpasse den forhåndsinnstilte temperaturen og varigheten.

Steketermometer

Ved noen retter kan du også bruke steketermometeret. Når du først har satt i steketermometeret, kan du kun velge de rettene som det kan brukes steketermometer til. For hver rett får du anbefalte innstillinger for varmetype, temperatur og kjernetemperatur. Du kan tilpasse temperaturen og kjernetemperaturen.

→ "Steketermometer", Side 18

Bakesensor

Enkelte retter bakes automatisk med bakesensor. I displayet vises \square . Du trenger ikke å foreta noen flere innstillinger.

Se informasjon om bakesensoren.
→ "Retter med bakesensor", Side 21

Dampretter

Ved enkelte retter vil apparatet automatisk aktivere dampfunksjonen.

Se informasjon om dampfunksjonen.
→ "Damp", Side 15

13.3 Oversikt over rettene

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

Rettene er sortert etter kategori og type rett.

Kategori	Retter
Kaker, brød	Kake Småbakst Småkaker Brød, rundstykker Krydrede kaker, pizza, quiche
Gratenger, suffléer	Grateng, krydret, fersk, forhåndskokte ingredienser Lasagne, fersk Potetgrateng, rå ingredienser, flat Grateng, søt, fersk Sufflé i porsjonsformer
Dypfryste produkter	Pizza Gratenger Potetprodukter Fjærkre, fisk Grønnsaker
Fjærkre	Kylling And, gås Kalkun
Kjøtt	Svinekjøtt Oksekjøtt Kalvekjøtt Lammekjøtt Viltkjøtt Kjøttretter
Fisk	Fisk, hel Fiskefileter Fiskeretter Sjømat
Tilbehør, grønnsaker	Grønnsaker Poteter Ris Korn Belgfrukter Pasta, potetballer Egg
Desserter, kompott	Desserter, kompott
Hermetisering, safting, desinfisering	Hermetisering Safting Desinfisere tåteflasker
Oppvarming, steking	Grønnsaker Meny Bakst Tilbehør
Opptining av matvarer	Frukt, grønnsaker

13.4 Retter med bakesensor

Når du velger en rett som bakesensoren egner seg for, vil apparatet regulere bakeprosessen helautomatisk. Bakesensoren overvåker bakeprosessen i ovnsrommet, og apparatet regulerer innstillingene av seg selv. Retter nedenfor bakes automatisk med bakesensor.

Kategori	Retter
Kaker, brød	Kake <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kaker i form ▪ Kaker på brett ▪ Pai/terte Småbakst <ul style="list-style-type: none"> ▪ Butterdeigbakst ▪ Muffins ▪ Gjærbakst Krydrede kaker, pizza, quiche <ul style="list-style-type: none"> ▪ Krydrede kaker, quiche ▪ Pizza ▪ Paikake
Dypfryste produkter	Potetprodukter <ul style="list-style-type: none"> ▪ Potetprodukter

Egnede bakeformer

For at bakeresultatet skal bli optimal, bør du bruke mørke bakeformer av metall.

OBS!

Silikonformer eller silikonholdig folie, tildekking eller tilbehør kan skade bakesensoren. Det kan også oppstå skader dersom bakesensoren ikke er aktivert.

- ▶ Ikke bruk silikonformer eller silikonholdig folie, tildekking eller tilbehør.
- ▶ Gjenstander av silikon må aldri oppbevares i ovnsrommet.

Prognose for steketid

Dersom stekeovnen er koblet til Home Connect, kan den anslå hvor lenge stekeprosessen vil vare. Den første prognosen (☒) vises i displayet etter ca. 1 minutt. Prognosen omberegnes og oppdateres fortløpende.

13.5 Stille inn matrett

Apparatet gir deg valget mellom diverse retter. Med betjeningsringen kan du bla gjennom de forskjellige listene.

Merk: Etter start kan du ikke lenger endre rett og innstillinger eller avbryte.

Forutsetning: For at tilberedningen skal kunne påbegynnes, må ovnsrommet være avkjølt.

1. Trykk på menu.
2. Trykk på "Assist".
3. Trykk på ønsket kategori.
4. Trykk på ønsket type av rett.
5. Trykk på ønsket rett.
 - ✓ Displayet viser innstillingene for retten.
 - ✓ Ved retter med bakesensor vises det ingen innstillinger, i stedet vises det en melding om bakesensoren.
6. Tilpass innstillingene ved behov.
 - Ved enkelte retter kan du tilpasse temperatur og varighet, ved andre vekt. Ved bruk av bakesensor vil apparatet styre innstillingene automatisk.
 - Ved enkelte retter kan du også forskyve sluttiden.
 - "Stille inn sluttid", Side 15
7. For å få opplysninger om tilbehør og innsetningshøyde trykker du på "Tips".
8. Start apparatet med ⏏.

Merk: Ikke åpne apparatdøren underveis når du bruker bakesensor. Da vil ikke bakeresultatet bli riktig, og bakesensoren avbrytes.

- ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
- ✓ Ved bruk av bakesensor vises det ingen varighet. Displayet viser hvor lenge tilberedningen har pågått hittil.
- ✓ Når apparatet er koblet til Home Connect vises anslått varighet (🕒) ved bruk av bakesensor. → "Prognose for steketid", Side 21
- ✓ Når retten er ferdig, hører du et lydsignal. Apparatet slutter å varme.

9. Når varigheten er telt ned:

- Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.
- Enkelte retter kan etterstekes ved behov. → "Ettersteke", Side 22
- Slå av apparatet med ⏻ når retten er ferdig.

Ettersteke

Ved enkelte retter vil apparatet tilby ettersteking når varigheten er utløpt. Du kan ettersteke så mange ganger du vil.

1. Dersom du ikke ønsker å ettersteke, trykker du på "Avslutt" og slår av apparatet med ⏻.
2. Du ettersteker retten ved å trykke på "Ettersteke".
 - ✓ I displayet vises det en varighet.
3. Endre varigheten med betjeningsringen ved behov.
4. Start apparatet med ⏻.
 - ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Apparatet slutter å varme. Tilbudet om ettersteking vises på nytt.
5. Når varigheten er telt ned:
 - Du avslutter signalet før tiden ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt.
 - Dersom du vil ettersteke igjen, trykker du på "Ettersteke".
 - Når retten er ferdig, trykker du på "Avslutt" og slår av apparatet med ⏻.

14 Barnesikring

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

14.1 Aktivere og deaktivere barnesikring

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

1. Du aktiverer barnesikringen ved å holde ⏻ inne i ca. 4 sekunder.

- ✓ I displayet vises en bekreftelsesmelding.
- ✓ Betjeningspanelet er sperret. Apparatet kan kun slås av med ⏻.
- ✓ Når apparatet er slått på, lyser ∞. Når apparatet er slått av, lyser ikke ∞.
- 2. Du deaktiverer barnesikringen ved å holde ∞ inne i ca. 4 sekunder.
- ✓ I displayet vises en bekreftelsesmelding.

15 Døgninnstilling

Med døgninnstillingen kan du stille inn en varighet på inntil 74 timer. Matvarene kan holdes varme mellom 85 °C og 140 °C ved hjelp av over-/undervarme, uten at du trenger slå apparatet på eller av.

15.1 Starte døgninnstillingen

Merknader

- Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet er i gang, slutter apparatet å varme. Når du lukker apparatdøren, fortsetter apparatet å varme.
- Etter start kan du ikke lenger endre eller avbryte døgninnstillingen.

Forutsetninger

- Døgninnstillingen er aktivert i grunninnstillingene. → "Grunninnstillingene", Side 23
- Driftstypen "Varmetyper" 🍲 er valgt.


1. Trykk på "Døgninnstilling". Dersom varmetypen ikke vises på berøringsdisplayene, blar du gjennom utvalgslisten med betjeningsringen.
 - ✓ Temperaturen fremheves i hvitt.
2. Still inn temperatur med betjeningsringen.
3. Trykk på "Varighet".
4. Still inn varigheten med betjeningsringen. Sluttiden kan ikke forskyves.
5. Start apparatet med ⏻.
 - ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
6. Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Varigheten står på null. Apparatet slutter å varme og reagerer som vanlig uten døgninnstillingen.
 - Slå av apparatet med ⏻.
 - Etter ca. 10 til 20 minutter slår apparatet seg av automatisk.

16 Grunninnstillingene

Du kan stille apparatet inn på dine behov.

16.1 Oversikt over grunninnstillingene

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

Grunninnstilling	Valg
Språk	Se utvalget på apparatet.
Klokkeslett	Klokkeslett i 24-timers format.
Vannhardhet → "Før første gangs bruk", Side 12	00 (avherdet) 01 (mykt) 02 (middels) 03 (hardt) 04 (meget hardt) ¹
Home Connect	Home Connect Innstillinger → "Home Connect ", Side 23
Forhåndsinnstillinger	Tilbakestill Ikke tilbakestill ¹
Lydsignal	Kort varighet (30 sekunder) Middels varighet (1 minutt) ¹ Lang varighet (5 minutter)
Lydstyrke	5 trinn
Tastelyd	Slått på Slått av (fortsatt lyd ved  ¹)
Display lysstyrke	5 trinn
Klokkeslett	Av Digital ¹ Analog
Belysning	I drift av På under bruk ¹
Drift etter innkobling	hovedmeny Varmetyper ¹ Damp Assist
Nattdemping	Slått av ¹ Slått på

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparat-type)

Grunninnstilling	Valg
Merkelogo	Vis ¹ Ikke vis
Viftens etterløpstid	Anbefalt ¹ Minimal
Uttrekkssystem	Ikke ettermontert (ved stiger og enkelt uttrekk) ¹ Montert (ved dobbelt og tredobbelt uttrekk)
Døgninnstilling	Slått på Slått av ¹

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparat-type)

16.2 Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Apparatet er slått på.

- Trykk på menu.
- Trykk på "Grunninnstillinger".
- Trykk på ønsket grunninnstilling og endre den med betjeningsringen.
Den røde indikatoren ved siden av tekstfeltet viser hvilken grunninnstilling som er valgt. I displayet vises verdien for innstillingen.
- Bla gjennom grunninnstillingene med "Flere innstillinger" og endre dem med betjeningsringen ved behov.
- Du lagrer endringene ved å trykke på menu og bekrefte med "Lagre".

Merk: Etter strøbrudd vil endringene av grunninnstillingene være lagret.

Avbryte endring av grunninnstillingene

- ▶ Trykk på menu og bekreft med "Ikke lagre".
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

16.3 Still inn klokkeslett

Forutsetning: Apparatet er slått på.

- Trykk på menu.
- Trykk på "Grunninnstillinger".
- Trykk på "Klokkeslett".
- Endre klokkeslettet med betjeningsringen.
- Du lagrer endringene ved å trykke på menu og bekrefte med "Lagre".

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.

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

Tips

- Les den dokumentasjonen som følger med Home Connect.
- Følg også anvisningene i Home Connect-appen.

Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du styrer apparatet via Home Connect-appen.
→ "Sikkerhet", Side 2

- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til betjening.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

17.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømnettet og slått på.
- Du må ha en smarttelefon eller et nettbrett med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android.
- Smarttelefonen og apparatet må være innen rekkevidde av det trådløse hjemmenettverket.

1. Last ned Home Connect-appen.



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



3. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

17.2 Home Connect Innstillinger

I grunninnstillingene for apparatet kan du tilpasse innstillinger for Home Connect og nettverksinnstillinger. Hvilke innstillinger som vises i displayet, avhenger av om Home Connect er konfigurert, og om apparatet er koblet til hjemmenettverket.

Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
WiFi	Innkobling Slå av	Når WiFi er aktivert, kan du bruke Home Connect. I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.
Nettverk	Koble til nettverk Koble fra nettverk	Dersom du kobler apparatet fra nettverket, slettes all nettverksinformasjon. Denne innstillingen er nyttig når du har nye påloggingsdata for ruterens.
Koble til appen	-	Innstillingen starter oppkoblingen mellom Home Connect-appen og apparatet.
Fjernkontroll	på av	Når funksjonen er deaktivert, kan du kun vise apparatets driftstilstand i appen. Når funksjonen er aktivert, kan du fjernstarte og fjernbetjene apparatet.
Apparatinfo i	-	Displayet viser informasjon om nettverket eller apparatet.


17.3 Betjene apparatet med Home Connect-appen

Når fjernstart er aktivert, kan du stille inn og starte apparatet eksternt med Home Connect-appen.

Merk: Noen driftstyper kan kun startes på stekeovnen.

Forutsetninger

- Apparatet er slått på.
- Apparatet er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
- For at du skal kunne stille inn apparatet via Home Connect-appen, må grunninnstillingen "Fjernbetjening" være aktivert. Når fjernstart er deaktivert, viser Home Connect-appen utelukkende driftsstatus for apparatet.

1. Trykk på menu.
 2. Trykk på "Fjernstart".
- ✓ Displayet viser .

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

Merknader

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

17.4 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer. Forutsetningen er at du er registrert Home Connect-bruker, har installert appen på din mobile enhet og er tilkoblet Home Connect-serveren.

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

Merknader

- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. En programvareoppdatering kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- 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

17.6 Personvern

Følg merknadene om personvern.

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

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

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

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

17.7 Samsvarserklæring

Herved erklærer Robert Bosch Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet er i samsvar med grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

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



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.
5 GHz bånd: 100 mW maks.



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

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

18 Rengjøring og pleie

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

18.1 Rengjøringsmiddel

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

OBS!

Uegnedede rengjøringsmidler skader apparatets flater.

- ▶ Det må ikke brukes sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde gryteskrubb eller skuresvamper.
- ▶ 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.

Nye svampkluter inneholder produksjonsrester.

► 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 27

Fronten på apparatet

Flate	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Rustfritt stål	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann ▪ Spesielle rensedmidler for varme overflater i rustfritt stål 	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 F.eks. betjeningspanelet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	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.

Apparatdør

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Glassruter	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	Ikke bruk glasskrape eller gryteskrubb i rustfritt stål. Tips: Ta ut glassrutene fra døren for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 30
Dørdeksel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Av rustfritt stål: Rensmiddel for rustfritt stål ▪ Av plast: Varmt såpevann 	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. Tips: Ta av dørdekslet for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 30
Innvendig dør-ramme i rustfritt stål	Rensmiddel for rustfritt stål	Misfargninger lar seg fjerne med stålrens. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.
Dørhåndtak	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	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"> ▪ Varmt såpevann 	Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.

Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Emaljerte flater	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann ▪ Eddikvann ▪ Stekeovnsrens 	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. La apparatdøren stå åpen etter rengjøringen slik at ovnsrommet tørker. Merknader <ul style="list-style-type: none"> ▪ Emalje blir brent ved svært høye temperaturer, slik at det oppstår små fargeforskjeller. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. ▪ Kantene på tynne plater lar seg ikke emaljere helt og kan være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette. ▪ Matvarerester forårsaker et hvitt belegg på emaljeflatene. Dette belegget er ikke helseskadelig. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Du kan fjerne belegget med sitronsyre.
Selvrensende flater	-	Følg veiledningen for selvrensende flater. → "Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet", Side 27
Glassdekslet på stekeovnslampen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Stiger	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	<p>Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål.</p> <p>Merk: Ta ut stigene for å få rengjort grundig. → "Stiger", Side 30</p>
Uttrekkssystem	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann 	<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>Merk: Ta ut uttrekkssystemet for å få rengjort grundig. → "Stiger", Side 30</p>
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann ▪ Stekeovnsrens 	<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"> ▪ Varmt såpevann 	<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"> ▪ Varmt såpevann 	<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.

→ "Rengjøringsmiddel", Side 25

1. Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.
 - På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.
→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 26

2. Tørk av med en myk klut.

18.3 Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

Bakveggen, taket og sideveggene i ovnsrommet er selvrensende og har en ru overflate.

OBS!

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

- ▶ Rengjør ovnsrommet med rengjøringsfunksjonen når du ser mørke flekker på de selvrensende flatene.
- ▶ Dersom en oppfordring om rengjøring vises i displayet, rengjør du ovnsrommet med rengjøringsfunksjonen.
- ▶ 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.
- ▶ Bruk rengjøringsfunksjonen.
→ "Rengjøringsfunksjon EcoClean", Side 27

19 Rengjøringsfunksjon EcoClean

Bruk rengjøringsfunksjonen "EcoClean" regelmessig slik at de selvrensende flatene opprettholder renseevnen og det ikke oppstår noen skader.

De selvrensende flatene i ovnsrommet 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.

Følgende flater er selvrensende:

- Bakvegg
- Tak
- Sidevegger

OBS!

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

- ▶ Rengjør ovnsrommet med rengjøringsfunksjonen når du ser mørke flekker på de selvrensende flatene.
- ▶ Dersom en oppfordring om rengjøring vises i displayet, rengjør du ovnsrommet med rengjøringsfunksjonen.
- ▶ 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.

19.1 Rengjøringsanbefaling

Apparatet registrerer stekeomgangenes type og varighet og gir anbefaling om å bruke rengjøringsfunksjonen ved behov.

Når du slår på apparatet, viser displayet en oppfordring om å kjøre rengjøringsfunksjonen. Start rengjøringsfunksjonen så snart som mulig.

Du kan bruke apparatet som vanlig. Rengjøringsanbefalingen vil imidlertid vises i displayet helt du har kjørt ferdig rengjøringsfunksjonen.

Merk: Dersom apparatet blir svært tilsmusset før tiden, f.eks. av fett fjærkre eller stek, eller dersom du finner mørke flekker på de selvrensene flatene, må du ikke vente med rengjøringen til oppfordringen vises i displayet. Jo oftere du bruker rengjøringsfunksjonen, desto lenger vil de selvrensende flatene opprettholde renseevnen.

19.2 Klargjøre apparatet for rengjøringsfunksjonen

Klargjør apparatet nøye slik at du får et godt resultat av rengjøringen.

OBS!

Ovnsrens skader de selvrensende flatene.

- ▶ Ikke bruk ovnsrens på de selvrensende flatene. Dersom det kommer ovnsrens på disse flatene, skal det straks fjernes med vann og en klut. Ikke gni og ikke bruk skurende rengjøringshjelpemidler.

1. Ta tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet.
2. Hekt av stigen og ta dem ut av ovnsrommet.
→ "Stiger", Side 30
3. Fjern grovt smuss med såpevann og en myk klut:
 - Fra bunnen av ovnsrommet

- 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.

19.3 Stille inn rengjøringsfunksjon



Luft ut kjøkkenet så lenge rengjøringsfunksjonen kjører.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

⚠ Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Ikke ta på apparatdøren.
- ▶ La apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

Forutsetning: → "Klargjøre apparatet for rengjøringsfunksjonen", Side 28.

1. Trykk på menu.
2. Trykk på "Rengjøring".
3. Trykk på "EcoClean".
 - ✓ I displayet vises varigheten. Varigheten på 1 time kan ikke endres.
4. Start apparatet med .
 - Merk:** Ikke åpne apparatdøren mens rengjøringsfunksjonen kjører. Da vil ikke rengjøringsresultatet bli riktig, og apparatet avbrytes.
 - ✓ Rengjøringsfunksjonen starter, og varigheten telles ned. Oppvarmingslinjen vises ikke.
 - ✓ Når rengjøringsfunksjonen er ferdig, avgis det et lyd-signal og varigheten står på null i displayet.
5. Slå av apparatet med .
6. → "Tørk av apparatet etter rengjøringsfunksjonen", Side 28.

19.4 Tørk av apparatet etter rengjøringsfunksjonen

1. La apparatet avkjøles.
2. Tørk 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 rengjøringssevnen til de selvrensende flatene.

3. Hekt på stigen.
→ "Stiger", Side 30

20 Rengjøringshjelp

Rengjøringshjelpen er et raskt alternativ til å rengjøre ovnsrommet innimellom. Rengjøringshjelpen bløter opp smuss ved fordampning av såpevann. Etterpå er det lettere å fjerne smusset.



20.1 Stille inn rengjøringshjelp


⚠ 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.

Forutsetning: Ovnsrommet må være helt avkjølt.

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
2. Bland 0,4 liter vann med en dråpe oppvaskmiddel og hell blandingen midt på ovnsbunnen. Ikke bruk destillert vann.
3. Velg driftstypen "Varmetyper".
4. Still inn varmetypen undervarme .
5. Still temperaturen på 80 °C med betjeningsringen.
6. Trykk på "Varighet".
7. Still varigheten på 4 minutter med betjeningsringen.
8. Start apparatet med .

- ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I displayet står varigheten på null.
9. Slå av apparatet med  og la ovnsrommet avkjøles i ca. 20 minutter.

20.2 Etterrensjøring av ovnsrom

OBS!

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

- ▶ Etter bruk av hjelp til rengjøring tørker du av ovnsrommet og lar det tørke helt.

21 Avkalkning

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

Hvor ofte avkalkningen 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 avkalkningen, kan du ikke bruke dampfunksjonen flere ganger.

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

- Avkalkning (ca. 55 - 70 minutter)
- Første skylling (ca. 9–12 minutter)
- Andre skylling (ca. 9–12 minutter)

Av hygieniske grunner må du la avkalkningsprosessen fullføres helt.

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

21.1 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 avkalkningsløsningen:

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. For å tørke ovnsrommet lar du apparatdøren stå på gløtt (ca. 30°) i ca. 1 time.

- 200 ml flytende avkalkningsmiddel
- 400 ml vann

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

21.2 Stille inn avkalkning

Forutsetning: → "Gjøre klart til avkalkning", Side 29

1. Trykk på menu.
 2. Trykk på "Rengjøring".
 3. Trykk på "Avkalkning".
- ✓ I displayet vises varigheten. Varigheten kan ikke endres.
4. Start apparatet med .
- ✓ Avkalkningen starter, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når den første delen av avkalkningen er fullført, hører du et lydsignal. Apparatet oppfordrer deg 2 ganger til å starte skylling.
5. Gjør følgende for hver skylleomgang:
 - Åpne betjeningspanelet og ta ut vanntanken.
 - Skyll vanntanken grundig og fyll den med vann.
 - Skyv inn vanntanken og lukk betjeningspanelet.
 - Start skyllingen med .
- ✓ Når en skylling er avsluttet, hører du et lydsignal.
6. Når den andre skyllingen er avsluttet:
 - Tøm vanntanken og tørk den.
 - "Tøm vanntanken", Side 17
 - Slå av apparatet med .
- ✓ Avkalkningen er avsluttet, og apparatet er klart til bruk igjen.

22 Tørking

For å unngå gjenblivende fuktighet må du tørke ovnsrommet etter bruk.

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.

22.1 Tørke ovnsrommet

Du kan tørke ovnsrommet for hånd eller bruke funksjonen "Tørking".

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk bort vann fra ovnsrommet.
4. Tørk ovnsrommet.

- Når du skal tørke ovnsrommet for hånd, må du la apparatdøren stå åpen i 1 time.
- For å bruke funksjonen "Tørking" må du stille inn "Tørking".
→ "Stille inn tørking", Side 30

Stille inn tørking

Forutsetning: → "Tørke ovnsrommet", Side 29

1. Trykk på menu.
2. Trykk på "Rengjøring".

3. Trykk på "Tørking".
 - ✓ I displayet vises varigheten. Varigheten kan ikke endres.
4. Start apparatet med \triangleright .
 - ✓ Tørkingen starter, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når tørkingen er ferdig, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
5. Slå av apparatet med ⓪ .
6. For å tørke ovnsrommet helt må du la apparatdøren stå åpen i 1 til 2 minutter.

23 Stiger

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

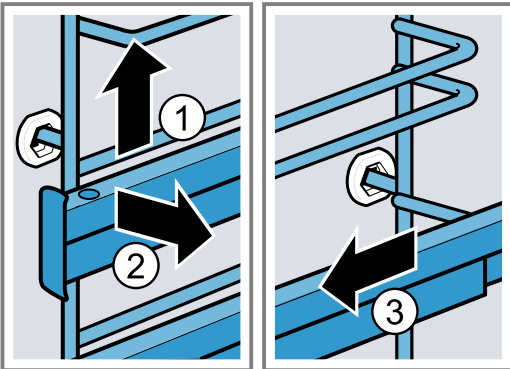
23.1 Ta ut stigen

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Stigene blir svært varme.

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

1. Løft litt på fremre del av stigen ① og heft den av ② .
2. Trekk deretter stigen fremover ③ og ta den ut.



3. Rengjør stigen.

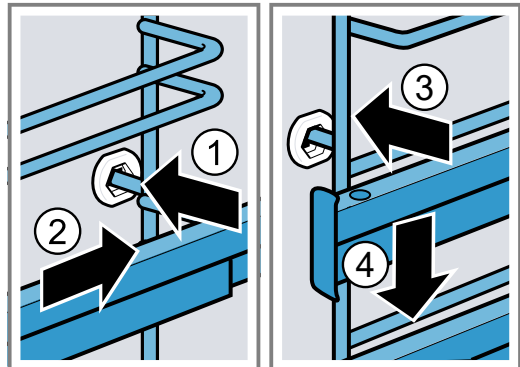
→ "Rengjøringsmiddel", Side 25

23.2 Sette inn stigen

Merknader

- Stigen passer enten på høyre eller venstre side.
- Pass på at de to uttrekksskinnene kan trekkes ut forover.

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 .



24 Apparatdør

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

24.1 Ta av apparatdøren

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.
- ▶ Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.
- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

1. Åpne apparatdøren helt.

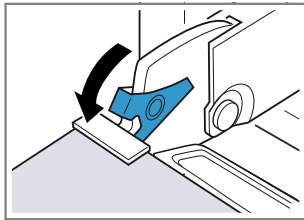
2. ⚠️ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

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

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

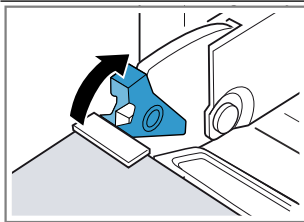
Klapp opp sperrehendelen på venstre og høyre hengsel.

Sperrehendel klappet opp



Hengselet er sikret og kan ikke smekke igjen.

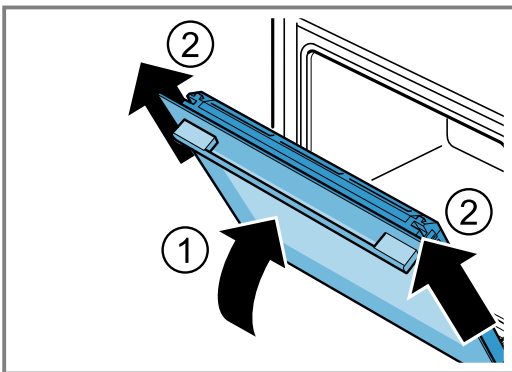
Sperrehendel klappet igjen



Apparatdøren er sikret og kan ikke tas ut.

- ✓ Sperrehendlene er klappet opp. Hengslene er sikret og kan ikke smekke igjen.

3. Lukk apparatdøren helt til stopp ①. Ta tak i apparatdøren med begge hender på høyre og venstre side og trekk den opp og ut ②.



4. Legg apparatdøren forsiktig på et jevnt underlag.

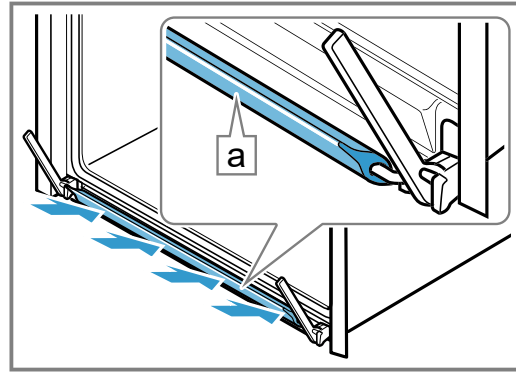
24.2 Sette inn apparatdøren

⚠️ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

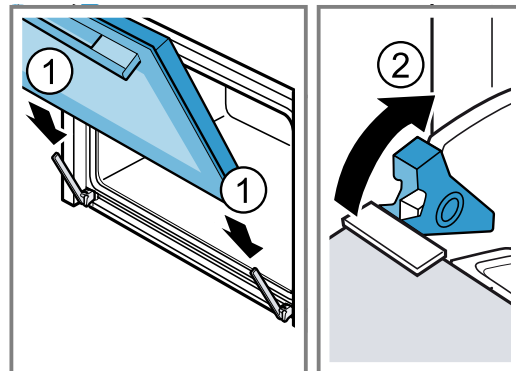
Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene. Når hengslene er usikret, kan de klappe sammen med stor kraft.
- ▶ Pass på at sperrehendlene alltid er helt klappet igjen, eller eventuelt klappet helt opp når apparatdøren tas ut.

1. Dersom tetningen har løsnet under rengjøringen, må du trykke den på langs drypprennen.



2. Skyv apparatdøren rett på begge hengsler ①. Skyv apparatdøren helt inn til stopp.
3. Åpne apparatdøren helt.
4. Klapp igjen sperrehendelen på venstre og høyre hengsel ②.



- ✓ Sperrehendlene er klappet igjen. Apparatdøren er sikret og kan ikke tas ut.

5. Lukk ovnsdøren.

24.3 Demontere glassrutene

⚠️ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

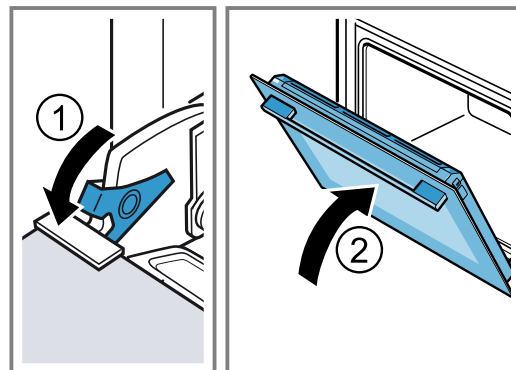
Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.

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

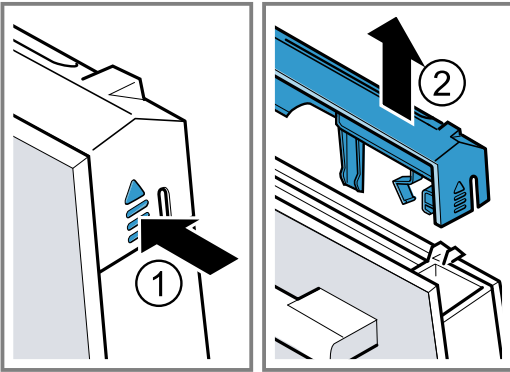
1. Åpne apparatdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendelen på venstre og høyre hengsel ①.

- ✓ Sperrehendlene er klappet opp. Hengslene er sikret og kan ikke smekke igjen.

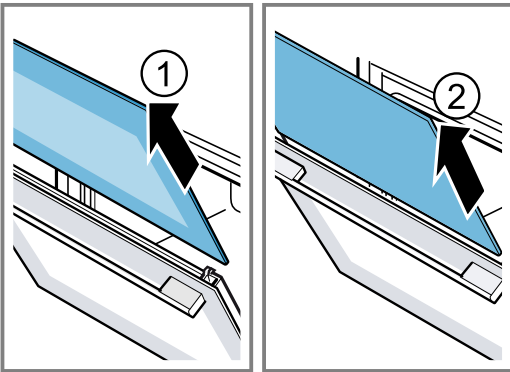
3. Lukk apparatdøren helt til stopp ②.



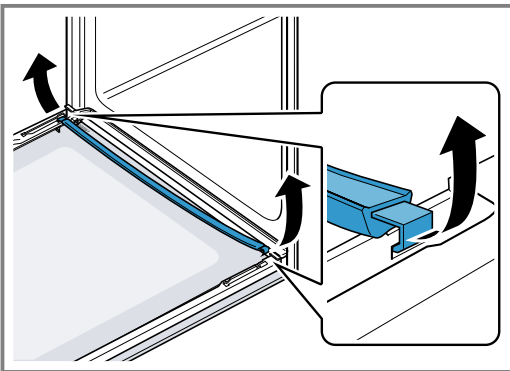
4. Trykk utenpå dørdekselet på venstre og høyre side ①, inntil det løsner.
5. Ta av dørdekselet ②.



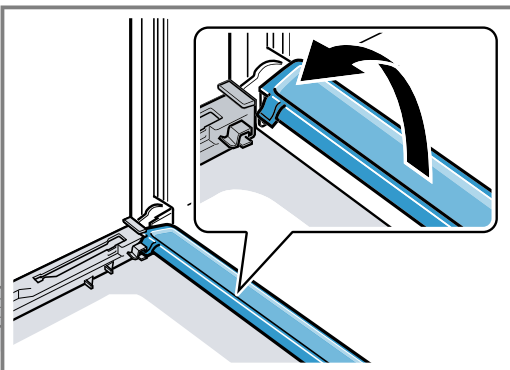
6. Trekk ut den innerste ruten ① og legg den forsiktig på et jevnt underlag.
7. Trekk ut mellomruten ② og legg den forsiktig på et jevnt underlag.



8. Åpne apparatdøren og ta ut dørtetningen.



9. Ved behov kan du ta ut kondensatlisten og rengjøre den.
 - Åpne apparatdøren.
 - Vipp opp kondensatlisten og trekk den ut.



10. **⚠ 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.

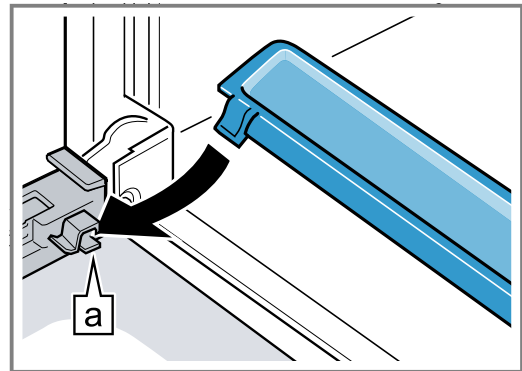
Rengjør de demonterte rutene på begge sider med glassrens og en myk klut.

11. Rengjør kondensatlisten med klut og varmt såpevann.
12. Rengjør apparatdøren.
→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 26
13. Tørk glassrutene, og sett dem inn igjen.

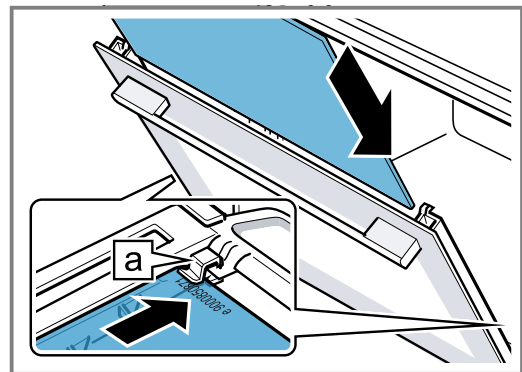
24.4 Sette inn glassrutene

1. **⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**
Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.
 - ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene. Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.
 - ▶ Bruk vernehansker.

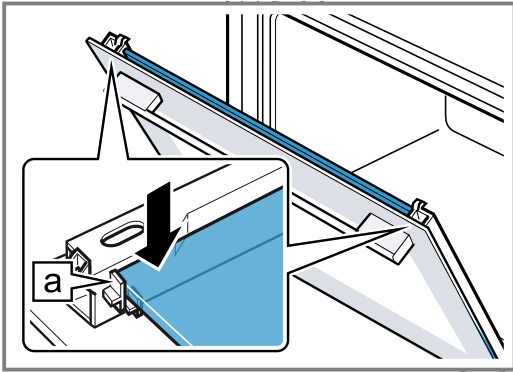
1. Åpne apparatdøren helt.
2. Sett kondensatlisten loddrett ned i holderen **a** og skru den nedover.



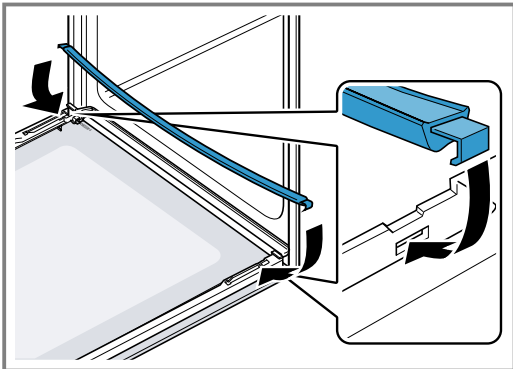
3. Skyv mellomruten inn i venstre og høyre holder **a**.



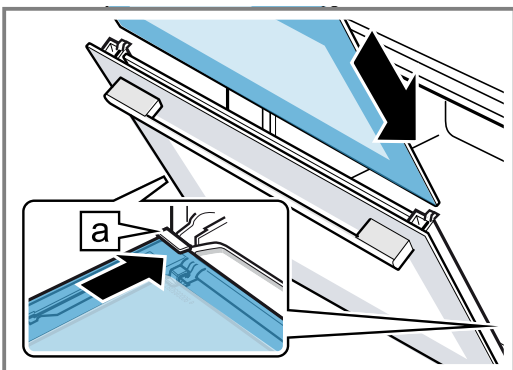
4. Trykk øverst på mellomruten inntil den er i venstre og høyre holder **a**.



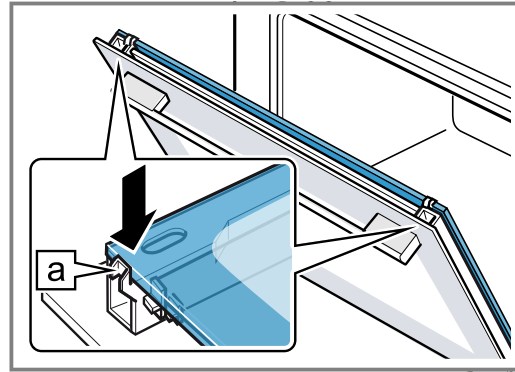
5. Åpne apparatdøren og sett på dørtetningen.



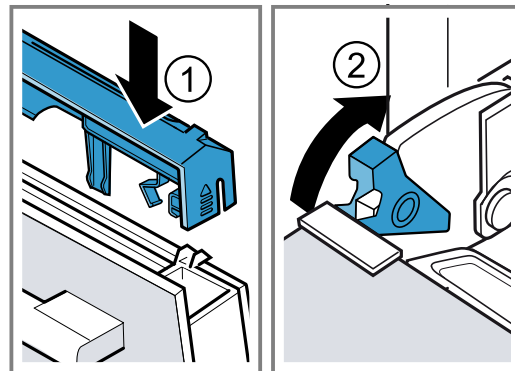
6. Skyv den innerste ruten inn i venstre og høyre holder **a**.



7. Trykk øverst på den innerste ruten inntil den er i venstre og høyre holder **a**.



8. Sett på dørdekselet ① og trykk på det inntil du hører at det smekker på plass.
9. Åpne apparatdøren helt.
10. Klapp igjen sperrehendelen på venstre og høyre hengsel ②.



- ✓ Sperrehendlene er klappet igjen. Apparatdøren er sikret og kan ikke tas ut.

11. Lukk ovnsdøren.

Merk: Ikke bruk stekeovnen før du har satt inn glassrutene på riktig måte.

25 Utbedring av feil

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

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

25.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	<p>Sikringen er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet. <p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
Displayet viser "Sprache Deutsch" (tysk).	<p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utfør innstillingene for første gangs bruk. <ul style="list-style-type: none"> - Språk - Klokkeslett - Vannets hardhetsgrad
Apparatet starter ikke, eller det avbrytes.	<p>Ulike årsaker er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller den informasjonen som vises i displayet. → "Vise informasjon", Side 14 <p>Funksjonsfeil</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta kontakt med kundeservice. → "Kundeservice", Side 36
Apparatet varmer ikke.	<p>Demomodus er aktivert i grunninnstillingene, i displayet vises <input type="checkbox"/>.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Koble apparatet fra strømmettet et kort øyeblikk ved å slå sikringen i sikringsskapet av og på igjen. 2. Deaktiver demomodus innen 3 minutter i → "Grunninnstillingene", Side 23. <p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Åpne og lukk apparatdøren én gang når det har vært et strømbrudd. ✓ Apparatet foretar en selvtest og er klart til bruk.
Klokkeslettet vises ikke når apparatet er slått av.	<p>Grunninnstillingen er endret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Endre grunninnstillingen til klokkevisning. → "Grunninnstillingene", Side 23
Betjeningsringen har falt ut av lageret i betjeningspanelet.	<p>Betjeningsringen er blitt løsnet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Legg rengjøringsringen i lageret i betjeningspanelet. 2. Trykk betjeningsringen på plass i lageret, slik at den går i inngrep og lar seg vri sikkert.
Betjeningsringen er tung å vri på.	<p>Det er smuss under betjeningsringen. Betjeningsringen kan tas av.</p> <p>Merk: Ikke ta av betjeningsringen for ofte, slik at lageret holder seg stabilt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Du løsner betjeningsringen ved å trykke på betjeningsringens ytre rand. ✓ Betjeningsringen skråstilles slik at den blir lettere å gripe. 2. Ta betjeningsringen ut av lageret. 3. Rengjør betjeningsringen og lageret med såpevann og en klut. Tørk av med en myk klut. Ikke bruk skarpe gjenstander eller skuremidler. Ikke la rengjøringsringen bløtlegges. Ikke rengjør betjeningsringen i oppvaskmaskin.
Home Connect fungerer ikke som det skal.	<p>Ulike årsaker er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gå til www.home-connect.com.
Betjeningspanelet lar seg ikke åpne.	<p>Sikringen er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet. <p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker. <p>Funksjonsfeil</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ta kontakt med kundeservice. → "Kundeservice", Side 36 2. Dersom det er vann i vanntanken, tøm den: <ul style="list-style-type: none"> - Åpne døren. - Ta tak på høyre og venstre side under betjeningspanelet. - Trekk betjeningspanelet sakte ut og skyv det opp.

Feil	Årsak og feilsøking
Det er svært kraftig damputvikling ved bruk av dampfunksjonen.	<p>Apparatet kalibreres automatisk. Ingen tiltak er nødvendig.</p> <hr/> <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"> 1. Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger. → "Grunninnstillingene", Side 23 2. Gjenta kalibreringen. → "Før første gangs bruk", Side 12
Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først.	<p>Innstilt vannhardhet er for lav.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Avkalk apparatet. → "Avkalking", Side 29 2. Kontroller vannhardheten og still den inn i grunninnstillinger. → "Grunninnstillingene", Side 23
Apparatet oppfordrer deg til å starte skylling.	<p>Under avkalkningen ble strømtilførselen avbrutt eller apparatet slått av.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skyll apparatet to ganger. → "Avkalking", Side 29
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"> ▶ Sett inn vanntanken riktig slik at den går i inngrep i holderen. → "Fyll vanntanken", Side 15 <hr/> <p>Vanntanken har falt ned. Deler av vanntanken har løsnet på grunn av rystelser. Vanntanken blir utett.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bestill en ny vanntank.
	<p>Funksjonsfeil</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ikke bruk avmineralisert eller filtrert vann. → "Før første gangs bruk", Side 12 <hr/> <p>Sensoren er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta kontakt med kundeservice. → "Kundeservice", Side 36
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>
Apparatet lager brumme- eller klikkelyder når betjeningspanelet åpnes.	<p>Når betjeningspanelet skyves ut, genereres det driftsbetinget støy. Ingen tiltak er nødvendig.</p>
Ovnsrombelysningen fungerer ikke.	<p>LED-lampen er defekt.</p> <p>Merk: Ikke fjern glassdekselet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta kontakt med kundeservice. → "Kundeservice", Side 36
Maksimal varighet for steking er nådd.	<p>For å unngå utilsiktet kontinuerlig drift vil apparatet automatisk slutte å varme etter noen timer dersom innstillingene er uendret. Det vises en melding i displayet.</p> <p>Tidspunktet for når den maksimale steketiden nås, er avhengig av de aktuelle innstillingene for driftstypen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Du fortsetter steking ved å trykke på et vilkårlig berøringsfelt eller vri på betjeningsringen. 2. Slå av apparatet med Ⓞ når du ikke bruker det. <p>Tips: For å unngå at apparatet utilsiktet slår seg av, kan du stille inn en varighet. → "Stille inn varighet", Side 15</p>

Feil	Årsak og feilsøking
Det vises en melding med "D" eller "E" i displayet, f.eks. D0111 eller E0111.	Elektronikken har registrert en feil. <ol style="list-style-type: none"> Slå apparatet av og på igjen. ✓ Hvis feilen bare forelåg én gang, forsvinner meldingen. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → "Kundeservice", Side 36
Tilberedningsresultatet er ikke tilfredsstillende.	Innstillingene var ikke de rette. Innstillingsverdiene, f.eks. temperatur eller varighet, avhenger av oppskrift, mengde og matvare. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Still inn lavere eller høyere verdier neste gang. <p>Tips: På vår hjemmeside www.bosch-home.com finner du mye informasjon om tilberedning og passende innstillingsverdier.</p>

26 Avfallsbehandling

Her får du vite hvordan du korrekt kvitter deg med gamle apparater.

26.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

- Trekk ut strømkabelens støpsel.
- Kapp av strømkabelen.
- 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.

27 Kundeservice

Hvis du har spørsmål om bruken, hvis du ikke selv kan utbedre en feil på apparatet, eller hvis apparatet må repareres, må du henvende deg til vår kundeservice.

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

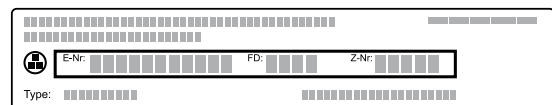
Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

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

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

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

På noen apparater med damp finner du typeskiltet bak dekslet.



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

28 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.

28.1 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 matretten settes inn i kaldt ovnsrom. Tilbehøret må først settes inn i ovnsrommet etter forvarming.
- Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

28.2 Tilberedningsanvisninger for steking

- Mørke stekeformer av metall er best egnet 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.
- Bakeformer av silikon er ikke egnet.
- 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 vanddamp. 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 4D varmluft, kan du velge mellom innsetningshøyde 1, 2, 3 og 4.

Steking i én høyde	Høyde
Høy bakst / form på risten	2
Flat bakst / stekebrett	3

Steking i flere høyder	Høyde
2 høyder	
▪ Universalpanne	3
▪ Stekebrett	1
2 høyder	
▪ 2 rister med former på	3
	1

Steking i flere høyder	Høyde
3 høyder	
▪ Stekebrett	5
▪ Universalpanne	3
▪ Stekebrett	1
4 høyder	
▪ 4 rister med bakepapir	5
	3
	2
	1

Bruk varmetypen 4D varmluft.

Merknader

- Bakst på stekebrett eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
- Tilberedning med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

28.3 Tilberedningsanvisninger for steking, surring og grilling

- Innstillingsanbefalingene gjelder varer med kjøleskapstemperatur samt ufylt, stekeferdig fjærkre.
- Legg fjærkre med brystsiden eller skinnsiden ned i kokekaret.
- Snu steken, grillvarene eller den hele fisken etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.
- Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Se viktige opplysninger om riktig fremgangsmåte. → Side 18

Steking på rist

På rist blir stekevaren 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 stekevaren rett på risten.
- For å samle opp dryppende væske kan du sette inn universalpannen med risten oppå i angitt høyde.
- Alt etter stekevarens størrelse og type tilsetter du opptil 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.

no Slik gjør du det

- 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.

- 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 hvilket grilltrinn som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

28.4 Damping

Tilbered rettene skånsomt. Maten holder seg spesielt saftig.

I motsetning til tilberedning med dampfunksjon får ikke kjøtt 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.

28.7 Utvalg av retter

Innstillingsanbefalinger for tallrike retter sortert etter matvarekategori.

Innstillingsanbefalinger for diverse retter

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighet i min
Formkake, 2 høyder	Kransform eller Brødform	3+1	☉	140 - 160	-	60 - 80
Formkake, fin	Brødform	2	☐	150 - 170	-	60 - 80
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2	☐	170 - 190	-	60 - 80
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2	☐	160 - 180	-	70 - 90
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2	☉	150 - 170 ¹	-	30 - 50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2	☉	1. 150 - 160 2. 150 - 160	0 ¹ 0	1. 10 2. 25 - 35

¹ Forvarm apparatet.

² Ha ca. 100 ml væske i kokekaret til å begynne med. Vanntanken må etterfylles under drift.

- 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.
- 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.

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.

28.5 Tilberedning av dypfryste produkter

- Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse.
- Fjern is.
- Dypfryste produkter er delvis ujevnt forstekt. Den ujevne brunfargen består også etter steking.

28.6 Tilberedning av ferdigretter

- Ta ferdigretter ut av emballasjen.
- Bruk ildfaste kokekar når du varmer opp eller tilbereder ferdigretter.

Ret	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 8	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3		160 - 180	-	55 - 75
Kake av gjærdeig med saftig fyll	Universalpanne	3		180 - 200	-	30 - 40
Rullekake	Stekebrett	3		180 - 200 ¹	-	8 - 15
Rullekake	Stekebrett	3		180 - 200 ¹	01	10 - 15
Muffins	Muffinsbrett	3		170 - 190	-	15 - 20
Gjærbakst	Stekebrett	3		160 - 180	-	25 - 35
Gjærbakst	Stekebrett	3		160 - 180	02	25 - 35
Småkaker	Stekebrett	3		140 - 160	-	15 - 30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Småkaker, 3 høyder	1x Universalpanne + 2x Stekebrett	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Brød, uten form, 750 g	Universalpanne eller Brødform	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 25-35
Brød, uten form, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brød, uten form, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 45-55
Brød, uten form, 1500 g	Brødform	2		200 - 210	-	35 - 45
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		220 - 230	03	20-30
Rundstykker, ferske	Stekebrett	3		180 - 200	-	20 - 30
Rundstykker, ferske	Stekebrett	3		200 - 220	02	20 - 30
Pizza, fersk – på stekebrett	Stekebrett	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, fersk – på stekebrett, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, fersk, tynn bunn, i pizzaform	Pizzabrett	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Terteform , Svart stekebrett	1		190 - 210	-	40 - 50
Quiche	Terteform , Svart stekebrett	3		190 - 210	-	30 - 40
Paikake	Universalpanne	3		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Paikake	Universalpanne	3		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Grateng, pikant, kokte ingredienser	Gratengform	2		200 - 220	-	30 - 50
Grateng, pikant, kokte ingredienser	Gratengform	2		150 - 170	02	40 - 50

¹ Forvarm apparatet.² Ha ca. 100 ml væske i kokekaret til å begynne med. Vanntanken må etterfylles under drift.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 8	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		160 - 190	-	50 - 70
Kylling, 1 kg, uten fyll	Rist	2		200 - 220	-	60 - 70
Kylling, 1 kg, uten fyll	Rist	2		190-210	02	50-60
Kyllingbrystfilet, damping	Dampkoker	3		100	-	15 - 25
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		220 - 230	-	30 - 35
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		200 - 220	02	30 - 45
Gås , uten fyll, 3 kg	Rist	2		160 - 180	-	120 - 150
Gås , uten fyll, 3 kg	Rist	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	02 02 0	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180 - 190	-	110 - 130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		190 - 200	-	120 - 140
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	0 01 0	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210 - 220	-	40 - 50
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	2		190 - 200	01	50 - 60
Grytestek av okse, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		200 - 220	-	130 - 160
Grytestek av okse, 1,5 kg ²	Åpent kokekar	2	1. 2.	1. 150 2. 130	03 02	1. 30 2. 120-150
Grytestek av okse, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		200 - 220	-	140 - 160
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Rist	2		220 - 230	-	60 - 70
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		190 - 200	01	65 - 80
Burger, 3-4 cm høy	Rist	4		3	-	25 - 30
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170 - 190	-	50 - 80
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170 - 180	01	80 - 90
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, stekt, hel 300 g, f.eks. ørret	Universalpanne	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	01 0	1. 15-20 2. 5-10
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. ørret	Dampkoker	3		80 - 90	-	15 - 25
Fiskefilet, naturell, dampet	Dampkoker	3		80 - 100	-	10 - 16
Blomkål, hel, damping	Dampkoker	3		100	-	25 - 35
Gulrøtter i skiver, damping	Dampkoker	3		100	-	10 - 20
Spinat, damping	Dampkoker	3		100	-	2 - 3
Poteter med skall, hele	Dampkoker	3		100	-	35 - 45
Langkornet ris, 1:1,5	Flatt kokekar	3		100	-	20 - 30
Egg, hardkokte	Dampkoker	3		100	-	10 - 12

¹ Forvarm apparatet.

² Ha ca. 100 ml væske i kokekaret til å begynne med. Vanntanken må etterfylles under drift.

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. Dekke 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	Varmetype → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighet i min
Crème brûlée	Porsjonsformer	3		85	-	20 - 30
Crème caramel	Porsjonsformer	3		85	-	25 - 35
Dampfnudel (tysk spesialitet)	Universalpanne	3		100	-	20 - 30
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet		35 - 40	-	300 - 360
Risengrynsgrøt, 1:2,5	Universalpanne	3		1. 1 2. 1	-	35-45
Fruktkompott, 1/3 vann	Universalpanne	3		1. 1 2. 1	-	10 - 20

28.8 Spesielle tilberedningstyper og andre former for bruk

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

Langtidssteking

Finere stykker kjøtt bør tilberedes sakte på lav temperatur, f.eks. ømfintlige partier fra okse, kalv, svin, lam eller fjærkre.

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 høy kvalitet uten bein.
2. Sett kokekaret på risten i høyde 2 i ovnsrommet.
3. Forvarm ovnsrommet og kokekaret i ca. 15 minutter.
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 klimaet i ovnsrommet skal holde seg jevnt, må ovnsdøren holdes lukket under langtidssteking.
6. Ta kjøttet ut av ovnsrommet etter langtidssteking.

Innstillingsanbefalinger for langtidssteking

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Brunings- tid i min.	Varmetype → Side 8	Temperatur i °C	Varighet i min
Andebryst, rosa, á 300 g	Åpent kokekar	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Svinefilet, hel	Åpent kokekar	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Oksefilet, 1 kg	Åpent kokekar	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	2	4		80 ¹	30 - 50
Benfrie ytrefileter av lam, á 200 g pr. stk.	Åpent kokekar	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Forvarm apparatet.

no Slik gjør du det

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 forseglet i en lufttett og varmebestandig vakuumpose som lukkes i en vakuumpakke.

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 stykkestørelsene som står oppgitt i innstillingsanbefalingene. Tilpass tilberedningstiden ved større mengder og stykker.
 - Apparatet kan tilberede maks. 2 kg mat med sous vide.
 - De angitte mengdene for fisk, kjøtt og fjærkre tilsvarer 1–2 porsjoner.
 - 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 vakuumpakke 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.

1. Krydre retten med halvparten av den vanlige mengden.
Under vakuu 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 aromene 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 bi-smak.
2. Fyll vakuumposen ved å brette ned kanten på posen 3-4 cm, og legg den i en beholder, f.eks. i et målebeger.

Når du fyller vakuumposen, må du passe på at vakuumposen ikke blir tilsølt med matrester i området ved sømmen.

3. Før tilberedningen må du kontrollere om vakuuemet i posen 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.
4. 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 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 vakuumerte og fortsatt utilberedte 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 vakuumert. → Side 42
 - Retten er klargjort. → Side 42
1. Legg retten på risten.
For å få en jevn varmefordeling må du ikke legge de vakuumerte varene oppå hverandre eller rett ved siden av hverandre på risten.
 2. Samle opp dryppende kondens ved å sette inn universalpannen i høyde 1.

3. 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

4. ⚠ 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 ferdig, skal du la ovnsrommet avkjøles før du tørker vannet av fordampingskålen med en svamp.

5. 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 sijen eller marinaden til å lage en saus.
- Gjør retten ferdig til servering.

Rett	Tilberedningsanvisninger
Kjøtt	<ul style="list-style-type: none"> ■ For å unngå fettsprut bør du klappe kjøttet tørt med et kjøkkenpapir før du legger det i varm olje. ■ 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.
Fisk	<ul style="list-style-type: none"> ■ Krydre fisken og ha over varmt smør. ■ For å få skorpe og stekearoma skal fiskes brukes noen få sekunder på hver side. ■ Forleng bruningstiden dersom sous vide-tilberedningen ikke har gitt ønsket stekegrad. ■ Server fisken på forvarmede tallerkener med varm saus eller varmt smør, siden sous vide-tilberedningen gjøres ved relativt lave temperaturer.
Grønnsaker	<ul style="list-style-type: none"> ■ Brun grønnsakene raskt for å få stekearoma. ■ Smak deg til eller bland grønnsakene med andre ingredienser.

Innstillingsanbefalinger for sous vide-tilberedning

Rett	Tilbehør/kokekar	Varmetype → Side 8	Temperatur i °C	Varighet i min	Anvisninger om sous-vide
Oksefiletstykke, blodig, 3–4 cm tykk	Rist + Universalpanne		58	100	Vakuumeres med smør og rosmarin
Oksefiletstykke, medium, 3–4 cm tykke	Rist + Universalpanne		62	90	Vakuumeres med smør og rosmarin
Andebryst, à 350 g	Rist + Universalpanne		62	70	Lag små snitt i fettlaget, strø litt salt og pepper på kjøttssiden og vakuumer med en liten bit appelsinskall.
Torsk à 140 g	Rist + Universalpanne		58	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.

no Slik gjør du det

Rett	Tilbehør/kokekar	Varme- type → Side 8	Tempera- tur i °C	Varighet i min	Anvisninger om sous-vide
Ananas, i skiver 1,5 cm, 400 g	Rist + Universalpanne		85	70-80	Tips: Vakuumeres med smør, honning og vanilje.
Eple, skrelt, delt i skiver 0,5 cm, 2-4 stk.	Rist + Universalpanne		85	15-25	Tips: Vakuumeres med karamellsaus. Tilberedningstiden kan variere avhengig av eple-sort.
Vaniljesaus, 0,5 l	Rist + Universalpanne		80	15-25	Tips: Rør sammen 0,5 l melk, 1 egg, 3 eggeplommer, 80 g sukker og frøene fra en vaniljestang og vakuumer.

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 av apparatet etter desinfiseringen.
6. Tørk tåteflaskene med en ren klut.

Innstillingsanbefalinger for hygiene

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensi- tet	Varighet i min
Klargjøre syltetøyglass eller sylteglass	Dampkoker, størrelse XL	2		100	-	10-15
Etterbehandling av syltetøyglass	Dampkoker, størrelse XL	2		100	-	15-20
Sterilisere rene kokekar ¹	Dampkoker, størrelse XL	2		100	-	15-20

¹ Denne fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.

Heving av deig

Deig skal alltid heves i 2 steg: først i sin helhet (1. - hovedheving) og deretter i bakeformen (2. - etterheving).





Forutsetning: Ovnrommet er kaldt.

1. Hovedheving:

- Sett inn risten.
- Legg deigen i en bolle på risten.

- Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
 - Ikke åpne døren på apparatet under hevingen, da slipper du ut mye fuktighet.
2. Etterheving:
- Fortsett å behandle deigen og gi den dens endelige form.
 - Sett deigen i angitt innsetningshøyde.
3. Tørk ovnsrommet tørt før baking.

Innstillingsanbefalinger for heving av deig

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 8	Temperatur i °C	Varighet i min
Deig med mye fett, f.eks. panettone	Bolle på rist	1. 2	1. 	1. 40 - 45	1. 40 - 90
	Form på rist	2. 2	2. 	2. 40 - 45	2. 30 - 60
Loff	Bolle på rist Universalpanne	1. 2	1. 	1. 35 - 40	1. 30 - 40
		2. 2	2. 	2. 35 - 40	2. 15 - 25

Opptining

Bruk apparatet til å tine opp dypfryste matvarer.

Tilberedningsanvisninger for opptining

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

- Til opptining av bakevarer bruker du varmetypen 4D-varmluft.
- Kjøtt, fjærkre og fisk bør helst tines i kjøleskap.
- Ta matvarene som skal tines, ut av emballasjen.
- Tilbehør/kokekar:
 - Dypfrost frukt og dypfryste grønnsaker bør tines i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL. Samle opp dryppende væske ved å sette inn universalpannen et nivå under.
 - Dypfryste varer som skal beholde væske, f.eks. dypfrost kremet spinat, bør legges i universalpannen eller i et kokekar på risten.
 - Legg bakevarene på risten.
- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter med frysetemperatur (-18 °C).



Regenerering

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

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 slippes det ut mye damp.
- Tørk ovnsrommet tørt etter regenereringen.

Innstillingsanbefalinger for regenerering

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensi- tet	Varighet i min
Pizza, stekt	Rist	2		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Rundstykker, bagett, stekt	Rist	2		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Forvarm apparatet.

Varmholding

Tilberedningsanvisninger for varmhoding

- 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 varmhoding.

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

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

28.9 Testretter

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

Baking

- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.
- Følg anvisningene om forvarming i innstillingsanbefalingene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først de laveste av temperaturene som er angitt.
- Bakst på stekebrett eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
- Innsettingshøyder ved steking i 2 høyder:
 - Universalpanne: høyde 3

Stekebrett: høyde 1

- Former på risten:
 - Første rist: høyde 3
 - Andre rist: høyde 1

- Innsettingshøyder ved steking i 3 høyder:

- Stekebrett: høyde 5
- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

- Sukkerbrød

- Når du baker i 2 høyder, skal springformene være forskjøvet i forhold til hverandre på risten.

no Slik gjør du det

Innstillingsanbefalinger for baking

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensi- tet	Varighet i min
Sprøytebakst	Stekebrett	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sprøytebakst	Stekebrett	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Sprøytebakst, 3 høyder	2x Stekebrett + 1x Universalpanne	5+3+1		130 - 140 ¹	-	35 - 55
Småkaker	Stekebrett	3		160 ¹	-	20 - 30
Småkaker	Stekebrett	3		150 ¹	-	25 - 35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		150 ¹	-	25 - 35
Småkaker, 3 høyder	2x Stekebrett + 1x Universalpanne	5+3+1		140 ¹	-	35 - 45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	01 0	1. 10 2. 20-25
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	-	30 - 50

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

² Forvarm apparatet. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

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 2
Innsetningshøyder ved damping i to høyder
- Bruk maks. 1,8 kg per høyde.
- Perforert dampbeholder, størrelse XL: høyde 5
- Perforert dampbeholder, størrelse XL: høyde 3

Innstillingsanbefalinger for damping



Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 8	Temperatur i °C	Varighet i min
Erter, frosne, to beholdere	2x Dampkoker, størrelse XL + Universalpanne	5+3+1		100	- ^{1, 2}

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

² Kontrollen er avsluttet når 85 °C er nådd i det kaldeste punktet (se IEC 60350-1).

³ Forvarm apparatet.

⁴ En tilsvarende tilberedningsgrad mellom referanseprøve og hovedprøve oppnås når referanseprøven tilberedes i 5 minutter (opprettet som beskrevet i IEC 60350-1).

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 8	Temperatur i °C	Varighet i min
Brokkoli, fersk, 300 g	Dampkoker, størrelse XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴
Brokkoli, fersk, én beholder	Dampkoker, størrelse XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴


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

² Kontrollen er avsluttet når 85 °C er nådd i det kaldeste punktet (se IEC 60350-1).

³ Forvarm apparatet.

⁴ En tilsvarende tilberedningsgrad mellom referanseprøve og hovedprøve oppnås når referanseprøven tilberedes i 5 minutter (opprettet som beskrevet i IEC 60350-1).

Innstillingsanbefalinger for grilling

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype → Side 8	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Riste toast	Rist	5		3 ¹	4 - 6

¹ Apparatet skal ikke forvarmes.

29 Monteringsanvisning



Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.

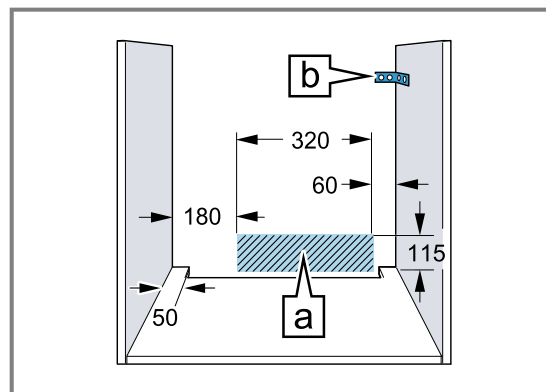


29.1 Generelle monteringsanvisninger

Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- 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.

- 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.

ADVARSEL – Fare: magnetisme!

På betjeningspanelet eller betjeningselementene er det satt inn permanentmagneter. De kan påvirke elektroniske implantater som pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater må overholde en minsteavstand på 10 cm til

betjeningspanelet eller betjeningselementene.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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

- ▶ Ikke bruk forlengelseskabler eller strømskinner.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom strømkabelen er for kort.
- ▶ Bruk kun adaptere som produsenten har godkjent.

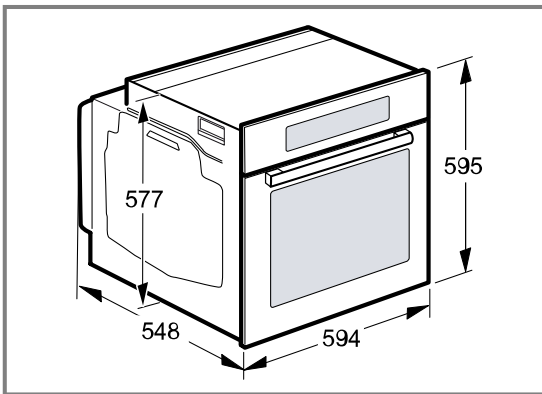
OBS!

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

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

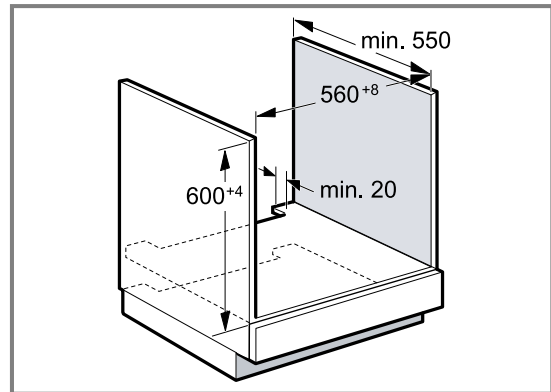
29.2 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet



29.3 Innbygging under benkeplate

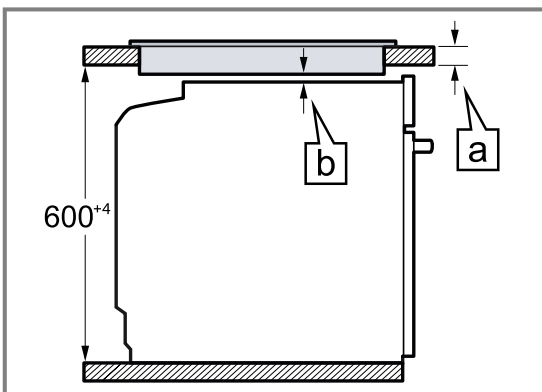
Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved montering under benkeplate.



- For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplaten.
- Benkeplaten må festes til innbyggingsskapet.
- Følg eventuelt monteringsanvisningen for platetoppen hvis den er tilgjengelig.

29.4 Innbygging under platetopp

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

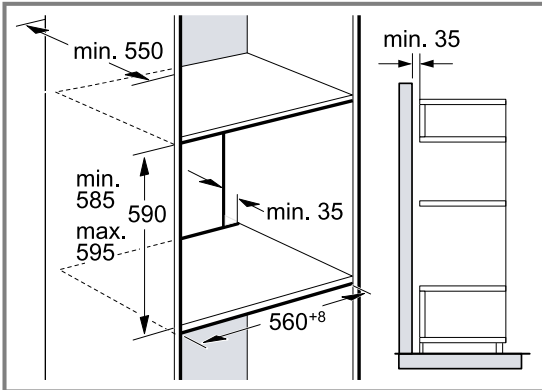


På grunn av den nødvendige minsteavstanden b blir minstetykkelsen på benkeplaten a.

Platetopptype	a tradisjonell montering i mm	a planomontering i mm	b i mm
Induksjonstopp	37	38	5
Induksjonstopp med heldekkende flate	47	48	5
Gasstopp	27	38	5
Elektrisk platetopp	27	30	2

29.5 Innbygging i høyskap

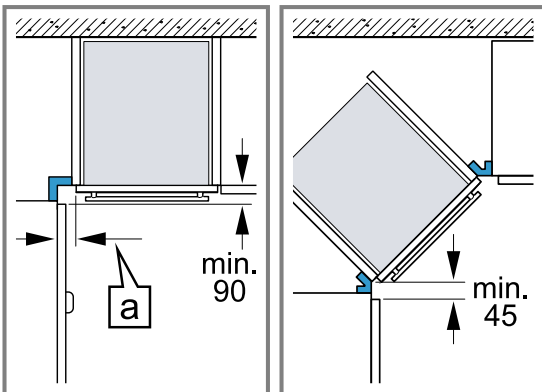
Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved montering i høyskap.



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

29.6 Innbygging i hjørne

Vær obs på installasjonsmålene og installasjonsanvisningene ved innbygging i hjørne.



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

29.7 Elektrisk tilkobling

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

- Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse I og må kun 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 klukkelyd. En strømledning på 3 m fås kjøpt hos kundeservice.
- Tilkoblingsledningen må kun erstattes av en originalledning. Den fås kjøpt hos kundeservice.
- Monteringens må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

Elektrisk tilkobling av apparat med jordet støpselet

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

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

Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpselet

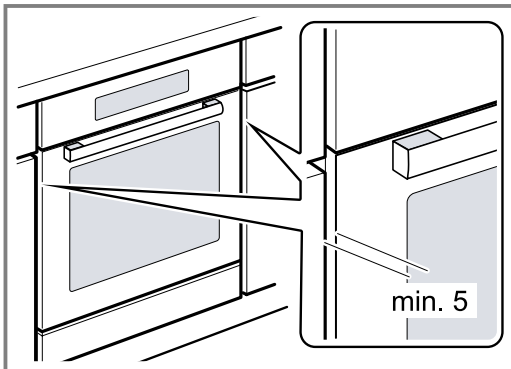
Merk: Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

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

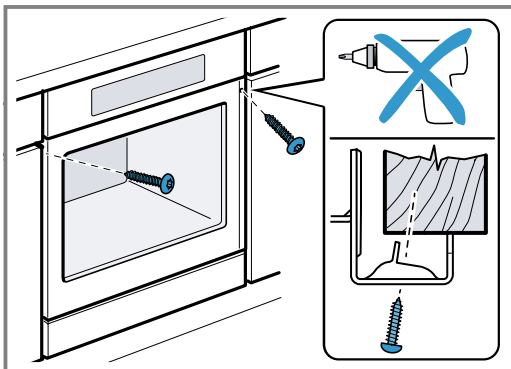
1. Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleleder") i stikkontakten. Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
2. Tilkoblingen må utføres iht. tilkoblingsskissen. Spenning: Se typeskilt.
3. Lederne i strømledningen må tilkobles i samsvar med fargekodingen:
 - grønn-gul = PE-leder ⊕
 - blå = nøytralleder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

29.8 Montere apparatet

1. Skyv apparatet helt inn og midtstill det.



2. Skru fast apparatet.



Merk: Glipen mellom arbeidsplate og apparat må ikke lukkes av lister e.l.
På sideveggene til ombyggingsskapet skal det ikke festes noen varmebeskyttelseslister.

29.9 Demontere apparatet

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001616117 (010429)

no