



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



Dampstekeovn

HSG7361.1

[no] Bruksanvisning og installasjonsveiledning



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



Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet	2
2	Unngå materielle skader	4
3	Miljøvern og innsparing	5
4	Bli kjent med	6
5	Driftstyper	7
6	Tilbehør	9
7	Før første gangs bruk	11
8	Grunnleggende betjening	12
9	Hurtigoppvarming	14
10	Tidsfunksjoner	14
11	Damp	15
12	Retter	19
13	Favoritter	20
14	Barnsikring	20
15	Grunninnstillingene	21

16	Home Connect	22
17	Rengjøring og pleie	24
18	Rengjøringshjelp	26
19	Avkalking	26
20	Tørking	27
21	Apparatdør	27
22	Stiger	31
23	Utbedring av feil	32
24	Avfallsbehandling	34
25	Kundeservice	34
26	Informasjon om fri og Open Source-program- vare	35
27	Samsvarserklæring	35
28	Slik gjør du det	35
29	MONTERINGSANVISNING	43
29.1	Generelle monteringsanvisninger	43

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

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

1.2 Korrekt bruk

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

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

Apparatet må kun brukes:

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

1.3 Begrensning av brukerkretsen

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

Barn må ikke få leke med apparatet.

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

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.

→ "Tilbehør", Side 9

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

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

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

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

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

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

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

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

Apparatet og dets berørbare deler kan ha skarpe kanter.

- ▶ Vær forsiktig ved håndtering og under rengjøringen.

- ▶ Bruk vernehansker om mulig.

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

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

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

→ *"Unngå materielle skader", Side 4*

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

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

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

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

- Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
 - Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
 - Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
 - Ta kontakt med kundeservice. → *Side 34*
- Etter at apparatet er installert, skal åpningene på baksiden av apparatet ikke være tilgjengelig for barn.
- Følg den spesielle monteringsanvisningen.

⚠ **ADVARSEL – Kvelningsfare!**

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

- Hold emballasjen borte fra barn.
 - Barn må ikke få leke med emballasjen.
- Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.
- Hold smådeler borte fra barn.

- Ikke la barn leke med smådeler.

1.5 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 skvulpe over.

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

⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**

Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene innen i ovnsrommet (eksplosjoner). 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 avkalningsløsning som er anbefalt av oss.

2 Unngå materielle skader

2.1 Generelt

OBS

Alkohol damp kan antennes i det varme ovnsrommet og føre til permanent skade på apparatet. Småeksplosjoner kan få apparatdøren til å sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres. Det oppstår et undertrykk som kan få innsiden av ovnsrommet til å bli kraftig deformert.

- Ikke varm opp sprit (≥ 15 % vol.) i uførtynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Hold alltid tetningen ren.

- ▶ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.
- Hvis ovnsdøren brukes som sitteplass og oppbevaringssted, kan den bli skadet.
- ▶ Ikke stå på, sitt på, heng på eller støtt deg på apparatdøren.
 - ▶ Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Alt etter apparatmodell kan tilbehøret ripe opp glassruten i døren når den lukkes.
- ▶ Tilbehør må alltid skyves helt inn i ovnsrommet.
- Aluminiumsfolie på glassruten i døren kan føre til permanent misfarging.
- ▶ Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten.

2.2 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker dampfunksjonen.

OBS

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

- ▶ Kokekaret må være varme- og dampfast.
- Kokekar med rustflekker kan forårsaker korrosjon i ovnsrommet. Selv de minste flekker kan føre til korrosjon.
- ▶ Ikke bruk kokekar med rustflekker.
- Dryppende væske gjør bunnen i ovnsrommet tilsmusset.
- ▶ Når du bruker ovnsformen med hull til damping, må du alltid sette inn stekebrettet, universalpannen eller

ovnsformen uten hull under. Væske som drypper, samles opp.

Varmt vann i vanntanken kan skade dampsystemet.

▶ Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.

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

- ▶ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
 - ▶ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.
- Det oppstår mye vanndamp ved bruk med dampvarmetyper. Kondens som samler seg i drypprennen under ovnsrommet, kan renne over og skade inventar i nærheten.
- ▶ Under bruk må du ikke åpne apparatdøren, eller åpne den kun så sjeldent som mulig.

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

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

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

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

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

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

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

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette. Slik gjør du det

→ *"Slik gjør du det", Side 35*

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

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

- ✓ Slike stekeformer opptar varme spesielt godt.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

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

Flere retter bør stekes rett etter hverandre eller samtidig.

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

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

- ✓ Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

- ✓ Overflødige tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

La dypfrysede matvarer tines opp før tilberedningen.

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

Slå av displayet i grunninnstillingene.

→ *"Grunninnstillingene", Side 21*

- ✓ Du sparer strøm når displayet slås av.

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

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

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

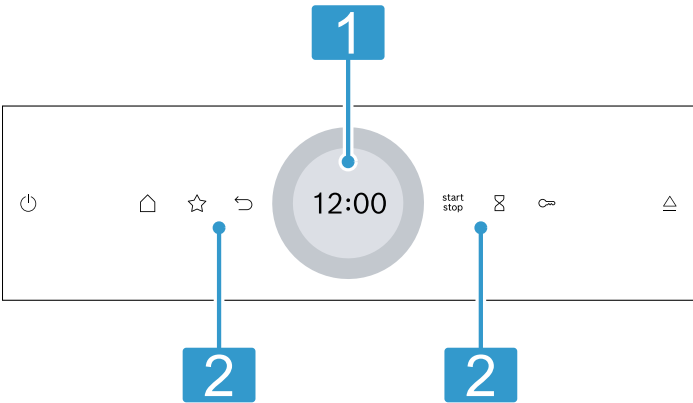
Iht. definisjonen er apparatet verken "Av" eller i

"Hvilemodus", og derfor brukes betegnelsen "Strømsparemodus". EN IEC 60350-1:2023 gjelder ved måling i strømsparemodus.

4 Bli kjent med

4.1 Betjeningspanel

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



Display med innstillingsring

- 1
- Ved hjelp av en digital innstillingsring i displayet kan du stille inn apparatet. De aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller informasjonstekstene vises.
→ "Display", Side 6

Knapper

- 2
- Med knappene kan du stille inn forskjellige funksjoner direkte.
→ "Knapper", Side 6

4.2 Knapper

Med knappene velger du forskjellige funksjoner direkte.

Knapp	Funksjon
	Slå apparatet på eller av. → "Grunnleggende betjening", Side 12
	Åpne menyen med driftstyper. → "Driftstyper", Side 7
	Velg driftstypen Favoritter direkte. → "Favoritter", Side 20
	Gå tilbake en innstilling.
	Start apparatet eller sett det på pause. → "Grunnleggende betjening", Side 12
	Velg tidsur. → "Stille inn tidsur", Side 15
	Hold inne i ca. 4. sekunder: Barnesikringen blir aktivert. → "Barnesikring", Side 20
	Åpne dekslet slik at vanntanken kan tas ut. → "Fylle vanntanken", Side 15

4.3 Display

Displayet er delt inn i forskjellige områder.

Digital innstillingsring

Med den digitale innstillingsringen i displayet kan du endre innstillingsverdiene. Når du har nådd min. eller maks. verdi, blir denne verdien stående i displayet. Tilbakestill verdien med innstillingsringen ved behov.

Fininnstillinger

Du foretar fininnstillinger, f.eks. klokkeslett nøyaktig på minuttet, ved å trykke på det aktuelle området på innstillingsringen og holde inne i ca. 1–2 sekunder. De fininnstilte verdiene vises i punkter.

Statusindikator

Oppe i displayet vises statusinformasjon.

Symbol	Betydning
	Tidsuret er aktivert. → "Stille inn tidsur", Side 15
	Barnesikringer er aktivert. → "Barnesikring", Side 20
	Signalstyrke på trådløst nettverk for Home Connect. Jo flere linjer av symbolet som er fylt opp, jo bedre er signalet. Dersom det er strøket over symbolet  , finnes det ikke noe signal fra det trådløse nettverket. Dersom det er en "x" ved symbolet  , mangler det forbindelse til Home Connect-serveren. → "Home Connect ", Side 22
	Fjernstart med Home Connect er aktivert. → "Home Connect ", Side 22
	Fjerndiagnose med Home Connect for service er aktivert. → "Home Connect ", Side 22

Innstillingsområde

Innstillingsområdet er i midten av displayet. I innstillingsområdet ser du de aktuelle valgmulighetene og valgte innstillingene. Menyene og flere innstillingsmuligheter er ordnet horisontalt. Valglisten for funksjoner er ordnet vertikalt. Sveip over displayet for å bli i innstillingsområdet. Du velger en funksjon ved å trykke på den i displayet.
→ "Stille inn driftstype", Side 13

Mulige symboler i innstillingsområdet

Symbol	Betydning
	Bekreft innstillingsverdi.
	Tilbakestill innstillingsverdien.
	Endre innstillingsverdi under bruk.

Merk: En blå markering "new" eller en blå prikk ved en funksjon viser at Home Connect-appen har lastet ned en

ny funksjon, en ny favoritt eller en oppdatering på apparatet ditt.

4.4 Ovnssrom

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

Stiger

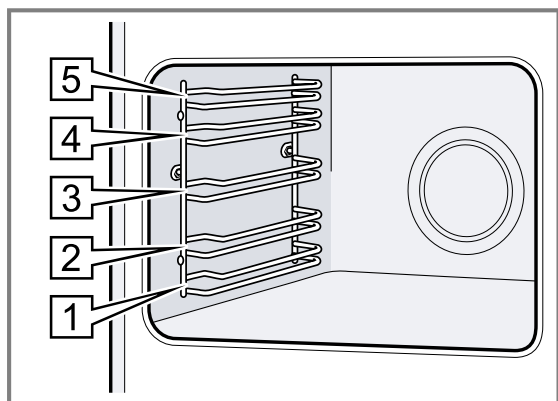
I stigene i ovnsrommet kan du sette inn tilbehør i forskjellige høyder.

→ "Tilbehør", Side 9

Apparatet har 5 innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

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

→ "Stiger", Side 31



Selvrensende flater

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

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

→ "Regenerering av selvrensende flater i ovnsrommet", Side 26

Belysning

Ovnssrommet i stekeovnen lyses opp av én eller flere lamper.

Når du åpner ovnsdøren, slås lyset på i ovnsrommet. Hvis ovnsdøren er åpen lenger enn ca. 18 minutter, slås lyset av igjen.

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

Kjølevifte

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

OBS

Dersom lufteåpningene dekkes til, vil apparatet bli overopphetet.

► Ikke dekk til lufteåpningene.

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

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

→ "Grunninnstillingene", Side 21

Apparatdør

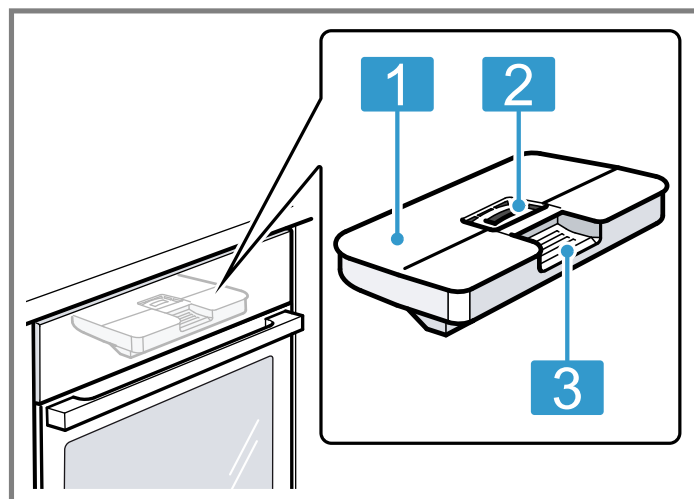
Hvis du åpner ovnsdøren mens apparatet er i bruk, stanser tilberedningen. Når du lukker ovnsdøren, fortsetter tilberedningen automatisk.

Vanntank

Vanntanken trengs til dampvarmetypene.

Vanntanken er plassert bak dekkelet.

→ "Fylle 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

Driftsform	Bruk
Varmetyper	Velg fintilpassede varmetyper for å få optimal tilberedning av rettene. → "Varmetyper", Side 8 → "Grunnleggende betjening", Side 12

Driftsform	Bruk
Damp	Med dampvarmetypene kan rettene tilberedes skånsomt. → "Damp", Side 15
Favoritter	Bruk egne innstillinger du har lagret. → "Favoritter", Side 20

Driftsform	Bruk
Retter	Benytt deg av programmerte, anbefalte innstillinger for diverse retter. → "Retter", Side 19
Rengjøring	Velg rengjøringsfunksjon for ovnsrommet. → "Rengjøringshjelp", Side 26 → "Avkalking", Side 26 → "Tørring", Side 27
Grunn-innstillinger	Tilpass grunninnstillingene. → "Grunninnstillingene", Side 21

Home Connect

Med Home Connect kan du koble opp stekeovnen til en mobil enhet og fjernstyre den for å utnytte stekeovnens fulle funksjonsomfang.

Alt etter apparattype vil Home Connect-appen tilby deg tilleggsfunksjoner eller utvidede funksjoner på apparatet ditt. Du finner nærmere informasjon om dette i appen.
→ "Home Connect", Side 22

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 verdiene i bruk eller endre dem innenfor det angitte området.

På grilltrinn 3 senker apparatet temperaturen til grilltrinn 1 etter ca. 40 minutter.

Symbol	Varmetype	Innstillings- område for temperatur	Bruk og funksjonsmåte
	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.
	Skånsom varmluft	125–250 °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. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Hvis du åpner apparatdøren, selv for en kort stund, vil apparatet fortsette å varme opp uten å utnytte restvarmen. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i omluftmodus samt energieffektivitetsklasse.
	Air Fry	30–250°C	Sprøsteking i én høyde med lite fett. Spesielt egnet for retter som vanligvis friteres i olje, f.eks. pommes frites. Viften blåser den varme luften fra grillelementene rundt maten i høy hastighet. Avtrekksluften trekkes forsterket ut av ovnsrommet.
	Skånsom over-/undervarme	150–250 °C	Skånsom tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Maten tilberedes i faser med restvarme. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Hvis du åpner apparatdøren, selv for en kort stund, vil apparatet fortsette å varme opp uten å utnytte restvarmen. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i 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. Gratinerings 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. Gratinerings av små mengder. Den midtre flaten under grillelementet blir varm.
	Pizzafunksjon	30–250°C	Steking av pizza eller retter som trenger mye undervarme.

Symbol	Varmetype	Innstillings- område for temperatur	Bruk og funksjonsmåte
	Langtidssteking	70–120 °C	Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme. Skånsom og langsom tilberedning av brunede, møre kjøttstykker i åpent kokekar. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
	Undervarme	30–250 °C	Ettersteking av retter eller tilberedning i vannbad. Varmen kommer nedenfra.
	Varmholding	50–100 °C	Varmholding av ferdigstekte retter.
	Forvarme servise	30–90 °C	Forvarming av servise.

Dampvarmetyper

Du finner dampvarmetypene under "Damp" i menyen .

Symbol	Varmetype	Innstillings- område for temperatur	Bruk og funksjonsmåte
	Tining	30–60 °C	Skånsom opptining av fryste retter.
	Regenerering	80–180 °C	Ferdige retter og bakverk skal gjenoppvarmes skånsomt. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut.
	Damping pluss	30–120 °C	Skånsom damping av grønnsaker, kjøtt, fisk og kornvarer. Safting av frukt. Blansjering. Mer robuste matvarer kan dampes ved 100 °C for å redusere tilberedningstiden.
	Heving av deig	30–50 °C	Heving av gjærdeig. Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.

5.2 Temperatur

Under oppvarmingen  kan du på de fleste varmetyper lese av nåværende temperatur i ovnsrommet fra ca. 30 °C og innstilt temperatur ved siden av hverandre, f.eks. 120 °C / 210 °C.

Ved forvarming er det optimale tidspunktet å sette inn maten på når vist temperatur i ovnsrommet er lik den innstilte temperaturen.

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

Restvarmeindikator

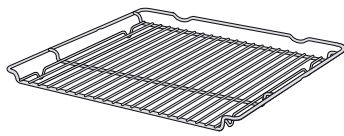
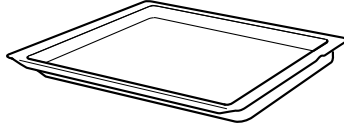
Når apparatet er slått av, viser en rød linje rundt betjeningsringen restvarmen i ovnsrommet. Jo mer temperaturen synker i ovnsrommet, jo mørkere blir ringen. Fra ca. 60 °C slukner ringen helt.

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 	■ Kakeformer ■ Gratengformer ■ Kokekar ■ Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker ■ Dypfryste retter
Universalpanne 	■ Saftige kaker ■ Bakst ■ Brød ■ Store steker ■ Dypfryste retter

Tilbehør	Bruk
Stekebrett	▪ Samle opp dryppende væske, f.eks. fett ved grilling på risten eller vann ved bruk av damping. ▪ Langpannekake ▪ Småbakst
Dampbeholder, uten hull, størrelse M	Tilberedning av: ▪ Ris ▪ Belgfrukter ▪ Korn Dampbeholderen må ikke settes på risten.
Dampbeholder, perforert, størrelse M	▪ Damping av grønnsaker. ▪ Safting av bær. ▪ Opptining. Dampbeholderen må ikke settes på risten.
Dampbeholder, perforert, størrelse XL	Damping av store mengder.

6.1 Tips om tilbehør

En del tilbehør egner seg kun til bestemte driftstyper.

Dampbeholder

Dampbeholderne egner seg til rene dampvarmetyper opptil 120 °C.

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

6.2 Låsefunksjon

Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut.

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

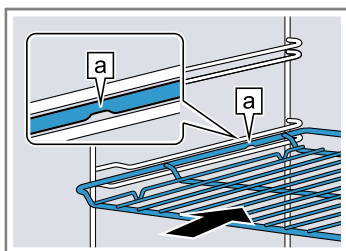
6.3 Sette tilbehør inn i ovnsrommet

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

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

Rist

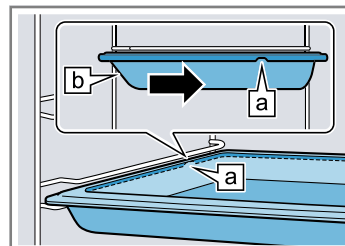
Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen ~ nedover.



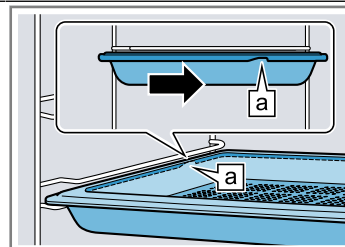
Brett

Sett inn brettet med skråkanten  vendt mot stekeovnsdøren.

f.eks.
universal-
panne eller
stekebrett



Dampbeholder, perforert, størrelse XL



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

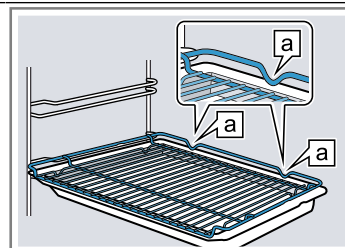
Merk: Tilbehør som du ikke trenger under tilberedningen, skal tas ut av ovnsrommet.

Kombinere tilbehør

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

1. Legg risten på universalpannen slik at begge avstandsholderne  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
universal-
panne



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 Bestem vannhardheten før første gangs bruk

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

OBS

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

► Still inn riktig vannhardhet.

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

► Ikke bruk destillert vann eller annen væske.

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

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

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

Merknader

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

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

7.2 Ta apparatet i bruk for første gang

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

1. Slå på apparatet med .

✓ Den første innstillingen vises.

2. For å endre innstillingen ved behov trykker du på en verdi i listen eller endrer verdien med innstillingsringen.

Mulige innstillinger:

- Språk

- Home Connect

→ "Home Connect ", Side 22

- Klokkeslett

→ "Stille inn klokkeslett", Side 22

- Vannhardhet

→ "Bestem vannhardheten før første gangs bruk", Side 11

3. Trykk på ✓ og bytt til neste innstilling.

4. Gå igjennom innstillingene og endre ved behov.

✓ Etter den siste innstillingen viser displayet en melding om at første gangs oppstart er fullført.

5. Åpne og lukk apparatdøren én gang, slik at apparatet testes før første oppvarming.

7.3 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

Rengjør ovnsrommet og tilbehør før du tilbereder mat-etter med apparatet for første gang.

1. Ta produktinformasjonen og tilbehøret ut av ovnsrommet. Fjern emballasjerester som isoporkuler og teip fra innsiden og utsiden av apparatet.

2. Tørk av glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.

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

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

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

7.4 Kalibrering av apparatet før første gangs bruk

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

Oppfordring om å kalibrere i displayet

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

Feil kalibrering reduserer dampfunksjonen.

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

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

→ "Damp", Side 15

Kalibrere apparatet automatisk

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

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

Forutsetninger

- Apparatet er rengjort.
→ "Rengjøre apparatet før første gangs bruk", Side 11
- Ovnsrommet er kaldt.
- Tilbehøret er tatt ut.
- 1. Slå apparatet på.
- 2. Velg automatisk i oppfordringen som vises i displayet.
- 3. Fyll vanntanken.
→ "Fylle vanntanken", Side 15
- 4. Start apparatet.
- ✓ Kalibreringen starter. I forbindelse med den dannes det mye damp.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.

5. La apparatet avkjøles, og deretter tørker du grundig av bunnen i ovnsrommet.
6. Slå av apparatet.
7. Tørk apparatet.
→ "Etter hver bruk med damp", Side 18

Kalibrere apparatet manuelt

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

1. Slå apparatet på.
2. Velg manuell i oppfordringen som vises i displayet.
- ✓ I displayet vises grunninnstillingen for høyde over havet.
3. Still inn høyden over havet.
→ "Grunninnstillingene", Side 21

7.5 Varmer opp apparatet før første gangs bruk

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

Forutsetninger

- Apparatet er rengjort.
→ "Rengjøre apparatet før første gangs bruk", Side 11
- Tilbehøret er tatt ut.
- 1. Slå apparatet på.
- 2. Foreta følgende innstillinger:

Varmetype	Varmluft
Temperatur	Maks.
Varighet	1 time

→ "Grunnleggende betjening", Side 12

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

8 Grunnleggende betjening

8.1 Slå på apparatet

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

8.2 Slå av apparatet

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

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

8.3 Starte apparatet

Du må starte apparatet hver gang det skal brukes.

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 .
- ✓ Innstillingene vises i displayet.

8.4 Sette apparatet på pause

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

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

8.5 Stille inn driftstype

Når du slår på apparatet, vises menyen i displayet.

1. Bla gjennom de forskjellige valgmulighetene ved å sveipe i displayet.
 - ▶ Bla gjennom menyen og flere innstillingsmuligheter ved å sveipe til høyre eller venstre.
 - ▶ Bla i valglistene ved å sveipe oppover eller nedover.
2. Du velger en funksjon ved å trykke på den i displayet.
- ✓ Alt etter funksjon vises det mulige innstillingsverdier eller flere valg.
3. Trykk på  for å gå tilbake en innstilling ved behov.
4. Bruk den digitale innstillingsringen for å endre en innstillingsverdi:
 - ▶ Sveip over innstillingsringen, med eller mot klokken etter behov.
 - ▶ Eller trykk på et bestemt sted i innstillingsringen.
 - ▶ Eller trykk på symbolet  så snart innstillingsringen betjenes, og legg inn verdien direkte via nummerfeltet.
5. Bekreft innstillingen med .
6. Start apparatet med .
7. Når prosessen på apparatet er avsluttet:
 - ▶ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
 - ▶ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med .

Merk: Du kan lagre innstillingene dine som "Favoritter" ☆ og gjenbruke dem.
→ "Favoritter", Side 20

8.6 Stille inn varmetype og temperatur

1. Trykk på "Varmetyper" i menyen.
2. Trykk på ønsket varmetype.
3. Trykk på temperaturen i °C eller på innstillingstrinnet avhengig av varmetype.
4. Still inn temperaturen med innstillingsringen.
5. Trykk på  i displayet for å bekrefte den innstilte temperaturen.
Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger:
 - → "Hurtigoppvarming", Side 14
 - → "Tidsfunksjoner", Side 14
 - → "Damp", Side 15
6. Start apparatet med .
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
- ✓ Displayet viser innstillingsverdiene og hvor lenge prosessen har pågått hittil.
7. Når prosessen på apparatet er avsluttet:
 - ▶ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
 - ▶ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med .

Merk: I varmetypebeskrivelsen finner du ut hvilken varmetype som egner seg best til rettene dine.
→ "Varmetyper", Side 8

Endre varmetype

Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

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

Endre temperatur

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

1. Trykk på  i displayet.
2. Trykk på temperaturen.
3. Endre temperaturen med innstillingsringen.
4. Trykk på  i displayet for å bekrefte endringen.
- ✓ Endringen tas i bruk.

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  "Informasjon".
- ✓ Informasjonen vises i noen sekunder.
2. Sveip over displayet for å bla hvis det er mye innhold i en melding.
3. Ved behov går du ut av meldingen med .

8.8 Varmholding over en lengre periode

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

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

1. Endre grunninnstillingene.
→ "Grunninnstillingene", Side 21
 - ▶ Endre grunninnstillingen "Belysning" til "Alltid av".
 - ▶ Endre grunninnstillingen "Standby-indikator" til "På".
 - ▶ Endre grunninnstillingen "Signal tone" til "svært kort varighet".
- ✓ Dette betyr at belysningen i ovnsrommet forblir av under drift og når du åpner døren til apparatet. Klokkevisningen endres ikke. Signaltonens varighet på slutten av driften er redusert.
2. Still inn ønsket driftstype.
→ "Stille inn driftstype", Side 13
→ "Stille inn varmetype og temperatur", Side 13
3. Still inn ønsket varighet avhengig av driftstype.
→ "Stille inn varighet", Side 14
→ "Tidsfunksjoner", Side 14
4. Med "Sluttid" stiller du inn klokkeslettet når tilberedningen skal avsluttes.
→ "Stille inn sluttid", Side 14
→ "Tidsfunksjoner", Side 14
5. Sett retten inn i ovnsrommet før apparatet begynner å varme.

6. Start apparatet med .
 - ✓ Displayet viser hvor lenge det er igjen til start. Apparatet er i ventemodus.
 - ✓ Når starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned.

7. Når tilberedningen er avsluttet, kan du ta retten ut av ovnsrommet. Etter ca. 15 til 20 minutter slår apparatet seg automatisk helt av.

Merk: Endre om nødvendig de forskjellige grunninnstillingene igjen.

9 Hurtigoppvarming

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

Hurtigoppvarming kan brukes 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.
Dersom temperaturen er stilt inn på 200 °C eller høyere, slås hurtigoppvarming på automatisk.
2. Trykk på "Hurtigoppvarming".
 - ✓ Symboler  lyser rødt.
3. Start apparatet med .
 - ✓ Hurtigoppvarming startes.
 - ✓ Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, hører du et lyd-signal. Symbolet  blir hvitt igjen.
4. Sett retten inn i ovnsrommet.

Avbryte hurtigoppvarming

1. Trykk på  i displayet.
2. Trykk på "Hurtigoppvarming".
 - ✓ Symbolet  blir hvitt igjen.

10 Tidsfunksjoner

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

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

10.1 Stille inn varighet

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

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

1. Trykk på  "Varighet".
2. Du stiller inn varighet ved å trykke på den aktuelle tidsverdien, f.eks. timevisningen "h" eller minuttvisningen "m".
 - ✓ Den valgte verdien merkes i blått.
3. Still inn varigheten med innstillingsringen.
Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med .
4. Trykk på  i displayet for å bekrefte den innstilte varigheten.

5. Start apparatet med .
 - ✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.
6. Når varigheten er telt ned:
 - ▶ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
 - ▶ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med .

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten.

1. Stans apparatet med .
2. Trykk på varigheten .
3. Endre varigheten med innstillingsringen.
4. Trykk på  i displayet for å bekrefte endringen.
5. Start apparatet med .

Avbryte varighet

Du kan når som helst avbryte varigheten.

1. Stans apparatet med .
2. Trykk på varigheten .
3. Tilbakestill varigheten med .

Merk: Ved driftstyper som alltid krever en varighet, vil apparatet tilbakestille varigheten til den forhåndsinnstilte verdien.
4. Trykk på  i displayet for å bekrefte endringen.
5. Start apparatet med .

10.2 Stille inn sluttid

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

Merknader

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

Forutsetninger

- Det er stilt inn en driftstype og en temperatur eller et trinn.
 - Det er stilt inn en varighet.
1. Trykk på "Sluttid".
 2. Trykk på timevisningen eller minuttvisningen for å stille inn klokkeslettet.
 - ✓ Den valgte verdien merkes i blått.
 3. Forskyv klokkeslettet med innstillingsringen. Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med .
 4. Trykk på i displayet for å bekrefte det innstilte klokkeslettet.
 5. Start apparatet med .
 - ✓ Displayet viser hvor lenge det er igjen til start. Apparatet er i ventemodus.
 - ✓ Når starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned. På noen varmetyper, f.eks. På noen varmetyper, f.eks. damping, starter varigheten først etter oppvarmingstiden. Oppvarmingstiden avhenger av mengde og temperatur på matvarene. Sluttiden forskyves bakover.
 - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.
 6. Når varigheten er telt ned:
 - ▶ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
 - ▶ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med .

Endre sluttid

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

1. Stans apparatet med .
2. Trykk på sluttiden .
3. Endre sluttiden med innstillingsringen.
4. Trykk på i displayet for å bekrefte endringen.
5. Start apparatet med .

Avbryte sluttid

Du kan når som helst slette den innstilte sluttiden.

1. Stans apparatet med .

2. Trykk på sluttiden .

3. Tilbakestill sluttiden med .

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

4. Trykk på i displayet for å bekrefte endringen.
5. Start apparatet med .

10.3 Stille inn tidsur

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

Forutsetning: Hvis apparatet er slått av, trykker du først på displayet. Tasten lyser.

1. Trykk på .
2. Du stiller inn tidsuret ved å trykke på den aktuelle tidsverdien i displayet, f.eks. minuttvisningen "m" eller sekundvisningen "s".
 - ✓ Den valgte verdien merkes i blått.
3. Still inn tidsuret med innstillingsringen.
 - ▶ Du foretar fininnstillinger, f.eks. innstillinger nøyaktig på sekundet, ved å trykke på det gjeldende området på innstillingsringen og holde inne i ca. 1–2 sekunder. De fininnstilte verdiene vises i punkter.
 - ▶ Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med .
4. Start tidsuret ved å trykke på i displayet.
 - ✓ Tidsuret teller ned.
 - ✓ Tidsuret er fortsatt synlig i displayet selv om apparatet slås av.
 - ✓ Når apparatet er slått på, står innstillingene for den pågående tilberedningen i displayet. Tidsuret vises i statusdisplayet.
 - ✓ Når tidsuret har telt ned, hører du et lydsignal. Det vises en melding i displayet om at tidsuret har telt ned.

Endre tidsur

Du kan når som helst endre tidsuret.

1. Velg tidsuret med før tidsuret teller i bakgrunnen.
2. Trykk på .
3. Endre tidsuret med innstillingsringen.
4. Bekreft med .

Avbryte tidsur

Du kan når som helst avbryte tidsuret.

1. Velg tidsuret med før tidsuret teller i bakgrunnen.
2. Trykk på .
3. Tilbakestill tidsuret med .

11 Damp

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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

11.1 Hver gang før bruk med damp

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

Fylle vanntanken

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene innen i ovnsrommet (eksplodere). Apparat-

døren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

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

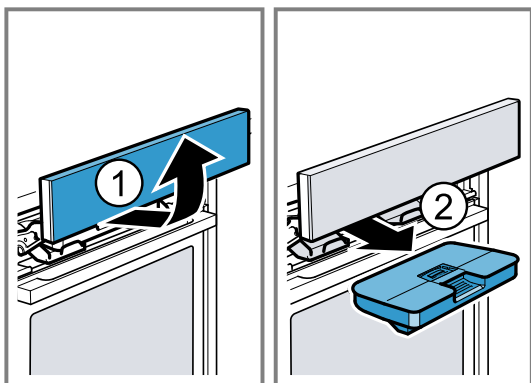
⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.

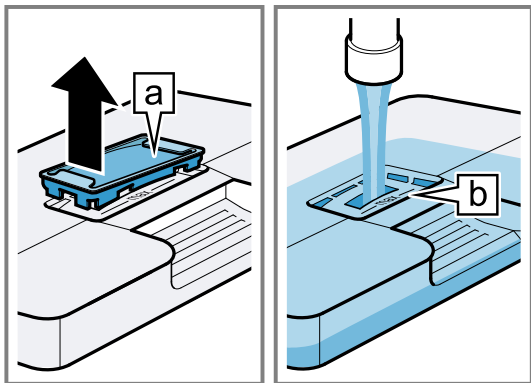
- Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt.
- Ta vanntanken ut av tanksjakten.

Forutsetning: Vannhardheten er riktig innstilt.

1. Trykk på .
- ✓ Betjeningspanelet skyves automatisk fremover.
2. Dra betjeningspanelet frem med begge hender og skyv det deretter opp, inntil det går i inngrep .
3. Trekk vanntanken ut av tanksjakten .

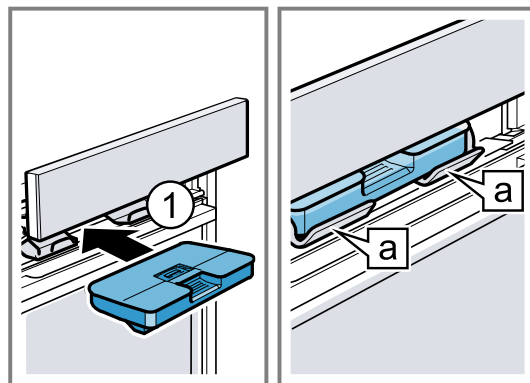


4. Trykk ned lokket på vanntanken langs tetningen slik at det ikke kan lekke vann ut av vanntanken.
5. Fjern dekselet  på vanntanken.
6. Fyll vanntanken med vann opp til merket "max" .



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

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



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

11.2 Innstillingsmuligheter med damp

Det er flere måter å tilberede maten på med damp.

Dampvarmetyper

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

OBS

Det oppstår mye vanndamp ved bruk med dampvarmetyper. Kondens som samler seg i drypprennen under ovnsrommet, kan renne over og skade inventar i nærheten.

- Under bruk må du ikke åpne apparatdøren, eller åpne den kun så sjeldent som mulig.

Damping

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

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

Regenerering

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

Heving av deig

Med dampvarmetypen Heving av deig  heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur, og den tørker ikke ut.

Tining

Med tining  kan du skånsomt tine opp fryste og dypfryste produkter

Damptilførsel

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

Du kan kombinere damptilførselen med følgende varmetyper:

- Varmetyper → Side 13
 - 4D-varmluft 
 - Over-/undervarme 
 - Omluftsgrilling 
 - Varmholding 
- → "Retter", Side 19

Dampstøt

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

Du kan bruke dampstøt med følgende funksjoner:

- Varmetyper → Side 13
 - 4D-varmluft 
 - Over-/undervarme 
 - Omluftsgrilling 

Merk: Dampstøt må kun brukes ved ovnstemperaturer på over 120 °C.

11.3 Stille inn dampvarmetype

Merk

Vær obs på opplysningene om dampvarmetypene:

- → "Dampvarmetyper", Side 16

Forutsetning: Vanntanken er fylt. Dersom vanntanken går tom under tilberedningen, vises det en melding i displayet. Apparatet avbrytes.

→ "Fylle vanntanken", Side 15

1. Trykk på "Damp" i menyen.
2. Trykk på ønsket dampvarmetype.
3. Trykk på temperaturen i °C.
4. Still inn temperaturen med innstillingsringen.
5. Trykk på ✓ i displayet for å bekrefte den innstilte temperaturen.
6. Trykk på  "Varighet".
Det må alltid angis varighet for dampvarmetyper.
7. Du endrer den forhåndsinnstilte varigheten ved å trykke på den aktuelle tidsverdien, f.eks. timevisningen "h" eller minuttvisningen "m".
✓ Den valgte verdien merkes i blått.
8. Still inn varigheten med innstillingsringen.
Ved behov kan du tilbakestille innstillingsverdien med .
9. Trykk på ✓ i displayet for å bekrefte den innstilte varigheten.
10. Start apparatet med .
✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned. På noen varmetyper, f.eks. På noen varmetyper, f.eks. damping, starter varigheten først etter oppvarmingstiden. Oppvarmingstiden avhenger av mengde og temperatur på matvarene.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.
11. Når varigheten er telt ned:
 - ▶ Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
 - ▶ Når retten er ferdig, slår du av apparatet med .

12. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
→ "Etter hver bruk med damp", Side 18

Endre varmetype

Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

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

Endre temperatur

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

1. Trykk på ^ i displayet.
2. Trykk på temperaturen.
3. Endre temperaturen med innstillingsringen.
4. Trykk på ✓ i displayet for å bekrefte endringen.
✓ Endringen tas i bruk.

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten.

1. Stans apparatet med .
2. Trykk på varigheten .
3. Endre varigheten med innstillingsringen.
4. Trykk på ✓ i displayet for å bekrefte endringen.
5. Start apparatet med .

11.4 Stille inn damptilførsel

Forutsetninger

- Vær obs på opplysningene for de respektive driftstypene.
→ "Innstillingsmuligheter med damp", Side 16
- Vanntanken er fylt. Dersom vanntanken går tom under tilberedningen, vises det en melding i displayet. Apparatet fortsetter å gå uten tilførsel av damp.
→ "Fylle vanntanken", Side 15
- 1. Trykk på ønsket driftstype i menyen.
- 2. Gjør innstillinger for driftstypen, f.eks. varmetype og temperatur.
- 3. Trykk på  "Damptilførsel".
- 4. Still inn damptrinnet med innstillingsringen.

Damptrinn	Damptilførsel
1	Lav
2	Middels
3	Kraftig

5. Trykk på ✓ i displayet for å bekrefte det innstilte damptrinnet.
6. Start apparatet med .
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
- ✓ Displayet viser innstillingsverdiene og hvor lenge prosessen har pågått hittil.
7. Når retten er ferdig, slår du av apparatet med .
8. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
→ "Etter hver bruk med damp", Side 18

Endre damptilførsel

Du kan når som helst endre eller deaktivere damptilførselen.

1. Trykk på ^ i displayet.
2. Trykk på damptilførselen .

3. Endre eller deaktivere damptilførselen med innstillingsringen.
4. Trykk på ✓ i displayet for å bekrefte endringen.
- ✓ Endringen tas i bruk.

11.5 Stille inn dampstøt

Forutsetninger

- Vær obs på opplysningene for de respektive driftstypene.
→ "Innstillingsmuligheter med damp", Side 16
 - Vanntanken er fylt. Dersom vanntanken går tom under tilberedningen, vises det en melding i displayet. Apparatet avbrytes.
→ "Fylle vanntanken", Side 15
1. Trykk på ønsket driftstype i menyen.
 2. Gjør innstillinger for driftstypen, f.eks. varmetype og temperatur.
 3. Start apparatet med start stop.
 4. Trykk på ^ i displayet ved ønsket tidspunkt. Ikke bruk dampstøtet før apparatet er varmet helt opp.
 5. Trykk på ⬇ "Dampstøt".
 - ✓ Symbolet ⬇ lyser rødt og apparatet varmer opp vannet.
 6. Trykk en gang til på ⬇ "Dampstøt" når vannet er varmet opp.
Merk: Hvis hurtigoppvarming «» er aktivert, kan dampstøtet først utløses når hurtigoppvarmingen er avsluttet.
 - ✓ Dampstøtet utløses, og apparatet avgir damp i ovnsrommet i ca. 3 til 5 minutter.
 - ✓ Når dampstøtet er avsluttet, går tilberedningen videre som normalt. Avhengig av tilberedning kan dampstøtet utløses på nytt ved behov.
 7. Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ☺.
 8. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
→ "Etter hver bruk med damp", Side 18

Avbryte dampstøt

Du kan når som helst avbryte dampstøt.

1. Trykk på ^ i displayet.
2. Trykk på ⬇ "Dampstøt".
- ✓ Symbolet ⬇ blir hvitt igjen.
- ✓ Tilberedningen fortsetter uten dampstøt.

11.6 Etter hver bruk med damp

Tørk apparatet hver gang du har brukt damp.

Merk: Det kan være kalkrester i ovnsrommet etter tilberedning med damp. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Du kan fjerne kalkrestene med varmt vann eller med en klut dyppet i eddik. Se opplysninger om rengjøring.
→ "Rengjøring og pleie", Side 24

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 tørke med åpent lokk.
8. Sett lokket på vanntanken, og trykk det på plass.
9. Sett inn vanntanken, og lukk betjeningspanelet.

Tørke kondensatkar

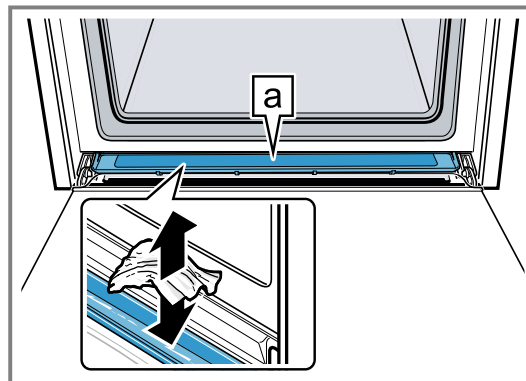
⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

Forutsetning: Ovnsrommet er avkjølt.

1. Åpne apparatøren.
2. **Merk:** Kondensatkaret  er under ovnsrommet.



3. Sug opp vannet i kondensatkaret  med et kjøkkenhåndkle og tørk karet forsiktig.

Merk: Du kan demontere kondensatkaret for å rengjøre det.

→ "Ta ut kondensatkar", Side 28

Tørke ovnsrommet

Tørk ovnsrommet hver gang du har brukt dampfunksjonen.

- ▶ Du kan tørke ovnsrommet for hånd eller bruke tørkefunksjonen.
→ "Tørking", Side 27

12 Retter

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

12.1 Kokekar til retter

Stekeresultatet er avhengig av kjøttets egenskaper og størrelsen på kokekaret.

Bruk ildfaste kokekar som tåler temperaturer inntil 300 °C. Best egnet er kokekar av glass eller glasskeramikk. Steker skal dekke ca. 2/3 av bunnen i kokekaret.

Kokekar av følgende materiale er uegnet:

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

12.2 Innstillingsmuligheter for rettene

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

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

Merk: Tilberedningsresultatet avhenger av 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 ⓘ "Informasjon". Noen meldinger vises automatisk.

Programmer

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

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

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

Innstillingsforslag

Ved innstillingsanbefalingene er optimal varmetype fast forhåndsinnstilt.

Du kan tilpasse den forhåndsinnstilte temperaturen og varigheten.

Retter med damp

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

Se informasjon om bruk av damp.

→ "Damp", Side 15

12.3 Oversikt over rettene

Når du åpner en driftstype, ser du hvilke retter du har til rådighet på apparatet. Valg av retter avhenger av apparatets utstyr.

Rettene er sortert etter kategori og type rett.

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

→ "Grunninnstillingene", Side 21

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

Kategori	Retter
Hermetisering, safting, desinfisering	Hermetisering Safting Desinfisere tåteflasker
Oppvarming, steking	Bakst Tilbehør Grønnsaker Meny
Opptining av matvarer	Frukt, grønnsaker

12.4 Stille inn matrett

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

Tips: På noen retter kan du velge en foretrukket tilberedningsmåte.

→ "Innstillingsmuligheter for rettene", Side 19

- ✓ Displayet viser innstillingene for retten.

5. Tilpass innstillingene ved behov.
Alt etter rett kan du kun tilpasse bestemte innstillinger.
→ "Innstillingsmuligheter for rettene", Side 19
6. For å få opplysninger f.eks. om tilbehør og innsetningshøyde trykker du på ⓘ "Informasjon".
7. Start apparatet med .
✓ Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.
✓ Når retten er ferdig, hører du et lydsignal. Apparatet slutter å varme.
8. Når varigheten er telt ned:
 - Ved behov kan du foreta ytterligere innstillinger og starte prosessen på nytt.
 - Når retten er ferdig, slår du av apparatet med ⏻.

12.5 Automatisk utkoblingsfunksjon

Den automatiske utkoblingsfunksjonen  gjør at du kan ta det med ro når du steker og baker. Når tilberedningen er ferdig, slutter apparatet automatisk å varme.

For å få et optimalt tilberedningsresultat bør du ta retten ut av ovnsrommet med en gang den er ferdig.

13 Favoritter

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

Merk: Alt etter apparattype / apparatets programvareversjon må du først laste ned denne funksjonen på apparatet ditt. Du får informasjon om dette i Home Connect-appen.

13.1 Lagre favoritter

Du kan lagre opptil 30 forskjellige driftstyper som favoritter.

- Trykk på ☆ "Lagre som favoritt" i slutten av valglisten når du stiller inn driftstype.
For å bytte navn på en favoritt må du bruke Home Connect-appen. Når apparatet er tilkoblet, følger du veiledningen i appen.

13.2 Velge favoritter

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

1. Trykk på "Favoritter" i menyen.
 - Eller velg en favoritt direkte med knappen ☆.
2. Trykk på ønsket favoritt.
3. Ved behov kan du endre innstillingene.
4. Start apparatet med .
- ✓ Displayet viser innstillingsverdiene.

Merk

Vær obs på opplysningene om de forskjellige driftstypene:

- → "Damp", Side 15

13.3 Endre favoritter

Du kan når som helst endre, sortere eller slette de lagrede favorittene.

1. For å sortere eller bytte navn på en favoritt må du bruke Home Connect-appen. Når apparatet er tilkoblet, følger du veiledningen i appen.
2. Trykk på "Favoritter" i menyen for å endre innstillingsverdiene på apparatet.
 - Eller velg en favoritt direkte med knappen ☆.
3. Trykk på ønsket favoritt.
4. Trykk på ✎ "Rediger favoritt" i slutten av valglisten.
5. Endre innstillingsverdiene.
6. Bekreft endringen.

Slette favoritter

1. Trykk på "Favoritter" i menyen for å slette en favoritt.
 - Eller velg en favoritt direkte med knappen ☆.
2. Trykk på ønsket favoritt.
3. Trykk på 🗑️ "Slett favoritt" i slutten av valglisten.
4. Bekreft slettingen.

14 Barnesikring

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

14.1 Aktivere barnesikringen

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

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

14.2 Deaktivere barnesikringen

Du kan når som helst deaktivere barnesikringen.

1. Trykk på et vilkårlig sted i displayet.
 2. Slik deaktiverer du barnesikringen:
 - ▶ Følg anvisningene i displayet slik at grafikken i ringen fylles fullstendig.
 - ▶ Eller hold ∞ inne i ca. 4 sekunder.
- ✓ I displayet vises en bekreftelsesmelding.

15 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

15.1 Oversikt over grunninnstillingene

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

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

Grunnleggende innstillinger	Valg
Språk	Se utvalget på apparatet.
Home Connect	Koble opp stekeovnen til en mobil enhet og fjernstyr den. → "Home Connect", Side 22
Klokkeslett	Klokkeslett i 24-timers format.
Display	Valg
Lysstyrke	▪ Trinn 1, 2, 3, 4 og 5¹
Standby-indikator	▪ På, en viss tid ▪ På (denne innstillingen øker strømforbruket) ▪ Av¹
Klokke	▪ Digital¹ ▪ Analog
Justering	▪ Horisontal og vertikal justering av displayet.
Lyd	Valg
Tastelyd	▪ På¹ ▪ Av
Signal tone	▪ Svært kort varighet (en gang) ▪ Kort varighet (ca. 5 sekunder) ▪ Middels varighet (ca. 10 sekunder)¹ ▪ Lang varighet (ca. 30 sekunder)
Apparatinnstillinger	Valg
Viftens etterløpstid	▪ Minimal ▪ Anbefalt¹ ▪ Lang ▪ Ekstra langt
Uttrekkssystem	▪ Ikke montert (ved stiger og enkelt uttrekk)¹

Apparatinnstillinger	Valg
	▪ Montert (ved dobbelt og tredobbelt uttrekk)
Belysning	▪ Ved tilberedning og åpning av døren¹ ▪ Kun ved åpning av døren ▪ Alltid av
Vannets hardhetsgrad	▪ 4 (meget hardt)¹ ▪ 3 (hardt) ▪ 2 (middels) ▪ 1 (mykt) ▪ 0 (avherdet)
Høyde over havet	Hvis kalibreringen foregår automatisk, forsvinner denne grunninnstillingen. → "Kalibrering av apparatet før første gangs bruk", Side 12 ▪ 0 m–300 m ▪ 300 m–600 m ▪ 600 m–900 m ▪ 900 m–1200 m ▪ 1200 m–1500 m ▪ 1500 m–1800 m ▪ 1800 m–2100 m ▪ Høyde over havet ukjent¹ (Kalibrering nødvendig)
Personalisering	Valg
Merkelogo	▪ Vis¹ ▪ Ikke vis
Modus når apparatet slås på	▪ Hovedmeny¹ ▪ Varmetyper ▪ Damp ▪ Retter ▪ Favoritter
Forløpt tilberedningstid	▪ Ikke vis ▪ Vis¹
Regionale retter	▪ Alle¹ ▪ Europeiske retter ▪ Britiske retter
Retter	▪ Alle¹ ▪ Ikke svinekjøtt ▪ Kun kosher
Barnesikring	▪ Tilgjengelig¹ ▪ Deaktivert

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Personalisering	Valg
Automatisk hurtigoppvarming	▪ Av ▪ På¹
Fabrikk-innstillinger	Valg
Fabrikk-innstillinger	▪ Gjenopprett
Informasjon	Visning
Apparat-informasjon	Vise teknisk informasjon om apparatet.

15.2 Endring av grunninnstillingene

1. Trykk på "Grunninnstillinger" i menyen.
 2. Trykk på ønsket grunninnstillingsområde.
 3. Trykk på ønsket grunninnstilling.
 4. Trykk på ønsket valg for grunninnstilling.
- ✓ Endringen tas i bruk direkte ved de fleste grunninnstillinger.

5. Du endrer flere grunninnstillinger ved å gå tilbake med ⬅ og velge en annen grunninnstilling.
 6. Du går ut av grunninnstillinger ved å gå til menyen med ⬇ eller ved å slå av apparatet med ⏻.
- ✓ Endringene er lagret.

Merk: Etter strøbrudd vil endringene av grunninnstillingene være lagret.

15.3 Stille inn klokkeslett

1. Trykk på "Grunninnstillinger" i menyen.
 2. Trykk på "Klokkeslett".
 3. Trykk på timevisningen eller minuttvisningen for å stille inn klokkeslettet.
- ✓ Den valgte verdien merkes i blått.
4. Still inn klokkeslett med innstillingsringen.
 - ▶ Minuttene vises i 5-minutterstrinn. For å stille inn nøyaktig på minuttet må du trykke på det aktuelle området på innstillingsringen og holde inne i ca. 1–2 sekunder. Minuttene vises i punkter. Still inn minuttene med innstillingsringen.
 5. Du går ut av grunninnstillinger ved å gå til menyen med ⬇ eller ved å slå av apparatet med ⏻.
- ✓ Klokkeslettet er lagret.

16 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: 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.

16.1 Konfigurere Home Connect-appen

1. Installer Home Connect-appen på den mobile enheten.

16.3 Home Connect-innstillinger

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

2. Start Home Connect-appen og sett opp tilgang for Home Connect.
Home Connect-appen leder deg gjennom hele registreringsprosessen.

16.2 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

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



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

2. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

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

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

16.4 Betjene apparatet med Home Connect-appen

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

ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

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

Forutsetninger

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

Merknader

- Hvis du starter stekeovnen direkte på selve ovnen, aktiveres fjernstart automatisk. Du kan endre innstillinger via Home Connect-appen eller starte et nytt program.
- Du kan åpne apparatdøren innen 15 minutter etter at fjernstart er aktivert. Fjernstart blir ikke deaktivert

av dette. Etter de første 15 minuttene deaktiveres den manuelle fjernstarten hvis apparatdøren åpnes.

16.5 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel for optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer og ekstra funksjoner og tjenester. Dette kan føre til små endringer i visningen og betjeningen av displayet. Forutsetningen er at du er registrert Home Connect-bruker, har installert appen på din mobile enhet og er tilkoblet Home Connect-serveren.

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

Merknader

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

16.6 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.

16.7 Personvern

Vær oppmerksom på informasjonen om personvern.

Første gang du kobler apparatet til en hjemmenettverk som er koblet til Internett, overfører apparatet ditt data i følgende kategorier til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Unik apparat-ID (består av apparatnøklerne samt MAC-adressen til den monterte Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).

- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for datateknisk sikring av forbindelsen).
- Programvare- og maskinvareversjonen til apparatet ditt.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

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

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

17 Rengjøring og pleie

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

17.1 Rengjøringsmidler

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

OBS

Uegnede rengjøringsmidler skader flatene på apparatet.

- ▶ Det må ikke brukes sterke eller skurende rengjøringsmidler.

- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler spesielt for rengjøring av varme overflater.

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

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

Dersom forskjellige rengjøringsmidler blandes med hverandre, kan det oppstå kjemiske reaksjoner.

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

Egnede rengjøringsmidler

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

Følg veiledningen for rengjøring av apparatet.

→ "Rengjøring av apparatet", Side 25

Fronten på apparatet

Flate	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Rustfritt stål	▪ Bruk varmt såpevann. ▪ Spesielle rensemidler for varme flater i rustfritt stål	For å unngå korrosjon bør du umiddelbart fjerne kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker fra flater i rustfritt stål. Påfør rensemiddelet for rustfritt stål i et tynt lag.
Plast eller lakkerte flater	▪ Bruk 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.
Glass	▪ Bruk varmt såpevann.	Ikke bruk glassrens eller glasskrape.

Apparatdør

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Glassruter	▪ Bruk varmt såpevann. ▪ Stekeovnsrens ▪ Rustfri ståls spiral	Ikke bruk glasskrape. Tips: Ta ut glassrutene fra døren for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 27

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Dørdeksel	- Av rustfritt stål: Rensemiddel for rustfritt stål - Av plast: Varmt såpevann	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. Tips: Ta av dørdekselet for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 27
Innvendig dør-ramme i rustfritt stål	Rensemiddel for rustfritt stål	Misfargninger lar seg fjerne med stålrens. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.
Dørhåndtak	Bruk varmt såpevann.	For at du skal unngå flekker som ikke lar seg fjerne, må du umiddelbart fjerne avkalkningsmiddel som havner på overflatene.
Dørtetning	Varmt såpevann	Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.

Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Emaljerte flater	- Bruk varmt såpevann. - Eddikvann - Stekeovnsrens - Rustfri stålspiral	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryte-skrubb i rustfritt stål. La apparatdøren stå åpen etter rengjøringen slik at ovnsrommet tørker. Merknader - 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. → "Regenerering av selvrensende flater i ovnsrommet", Side 26
Stiger	- Bruk varmt såpevann. - Rustfri stålspiral	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryte-skrubb i rustfritt stål. Merk: Ta ut stigene for å få rengjort grundig. → "Stiger", Side 31
Tilbehør	- Bruk varmt såpevann. - Stekeovnsrens - Rustfri stålspiral	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryte-skrubb i rustfritt stål. Emaljert tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk gryteskrubb i rustfritt stål på dampbeholderne. Fjern rester av stivelsesholdig mat (f.eks. ris) fra dampbeholderne ved hjelp av eddikvann.
Vanntank	Varmt såpevann	Skyld grundig i rent vann for å fjerne såperester etter rengjøringen. La vanntanken tørke med åpent lokk etter rengjøringen. Tørk tetningen i lokket. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

17.2 Rengjøring av apparatet

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

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

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

Forutsetning: Følg anvisningene om rengjøringsmidler.
→ "Rengjøringsmidler", Side 24

1. Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.
 - På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.
→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 24
2. Tørk av med en myk klut.

Regenerering av selvrensende flater i ovnsrommet

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

OBS

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

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

1. Ta tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet.
2. Hekt av stigene og ta dem ut av ovnsrommet.
→ "Stiger", Side 31

3. Fjern grovt smuss med såpevann og en myk klut:
 - Fra de glatte emaljeflatene
 - Fra innsiden av apparatdøren
 - Fra glassdekselet på stekeovnslampen
 Da unngår du flekker som ikke lar seg fjerne.
4. Fjern gjenstander fra ovnsrommet. Ovnsrommet må være tomt.
5. Still inn varmetypen 4D-varmluft.
6. Still inn maksimal temperatur.
7. Start apparatet.
8. Slå av apparatet etter 1 time.
9. Når apparatet er skikkelig avkjølt, tørker du av ovnsrommet med en fuktig klut.
Merk: Det kan dannes flekker på de selvrensende flatene. Rester av sukker og proteiner fra matvarer brytes ikke ned og blir liggende på flatene. Rødlige flekker er rester av saltholdige matvarer, disse flekkene er ikke rust. Flekkene er ikke helseskadelige. Flekkene reduserer ikke rengjøringsevnen til de selvrensende flatene.
10. Hekt på stigene.
→ "Stiger", Side 31

18 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.

18.1 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.

Merk: Stekeovnslampen lyser ikke under rengjøringshjelpen.

Forutsetning: Ovnsrommet må være helt avkjølt.

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

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

3. Trykk på "Rengjøring" i menyen.
4. Trykk på  "Rengjøringshjelp".
Varigheten kan ikke endres.
5. Trykk på .
✓ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til rengjøringshjelpen.
6. Bekreft meldingen.
✓ Rengjøringshjelpen starter, og varigheten telles ned.
✓ Når rengjøringshjelpen er avsluttet, hører du et lyd-signal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.

7. Slå av apparatet med .
8. .
→ "Rengjøre ovnsrommet etter rengjøringshjelpen", Side 26

18.2 Rengjøre ovnsrommet etter rengjøringshjelpen

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.
1. La apparatet avkjøles.
 2. Tørk opp vannrestene i ovnsrommet med en svampklut som tar opp mye vann.
 3. Glatte emaljeflater 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.
 4. Fjern kalkrester med en klut dyppet i eddik og tørk over med rent vann etterpå.
 5. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
 6. For å la ovnsrommet tørke helt lar du apparatdøren stå åpen i ca. 1 time, eller du bruker tørkefunksjonen.
→ "Stille inn tørking", Side 27

19 Avkalking

For at apparatet skal fungere som det skal, må det avkalkes  regelmessig.

Hvor ofte avkalkingen må utføres, avhenger av vannhardheten og hvor mange ganger dampfunksjonen er

blitt brukt. Apparatet melder fra når det kun er mulig å bruke dampfunksjonen 5 ganger til. Dersom du ikke utfører avkalkingen, kan du ikke bruke dampfunksjonen lenger.

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

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

Av hygieniske grunner må du la avkalkningsprosessen fullføres helt.

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

19.1 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:
 - ▶ 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.

19.2 Stille inn avkalkning

Forutsetning:

→ "Gjøre klart til avkalkning", Side 27

1. Trykk på "Rengjøring" i menyen.
2. Trykk på  "Avkalking".
Varigheten kan ikke endres.
3. Trykk på .
✓ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til avkalkingen.
4. Bekreft meldingen.
- ✓ 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.
- ✓ Når en skylling er avsluttet, hører du et lydsignal.
6. Når den andre skyllingen er avsluttet:
 - ▶ Tøm vanntanken og tørk den.
→ "Tøm vanntanken", Side 18
 - ▶ Slå av apparatet med .

20 Tørking

For å unngå gjenblivende fuktighet tørker du ovnsrommet etter bruk av damp og etter bruk av rengjøringshjelpen.

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.

20.1 Tørke ovnsrommet

Du kan la ovnsrommet tørke av seg selv, eller du kan bruke tørkefunksjonen.

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 "Tørkefunksjon".
→ "Stille inn tørking", Side 27

Stille inn tørking

Forutsetning:

→ "Tørke ovnsrommet", Side 27

1. Trykk på "Rengjøring" i menyen.
2. Trykk på  "Tørkefunksjon".
Varigheten kan ikke endres.
3. Trykk på .
✓ Displayet viser en melding om nødvendige forberedelser til tørkingen.
4. Bekreft meldingen.
- ✓ Tørkingen starter, og varigheten telles ned.
- ✓ Når tørkingen er avsluttet, høres det et lydsignal. Det vises en melding i displayet om at prosessen er fullført.
5. Slå av apparatet med .
6. For å tørke ovnsrommet helt må du la apparatdøren stå åpen i 1 til 2 minutter.

21 Apparatdør

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

Merk: Tørk av kondensatkaret uten å øve trykk.

21.1 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.

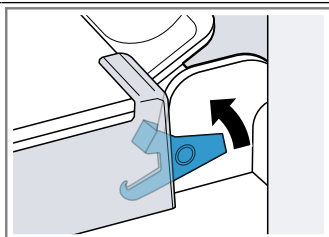
2. ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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.

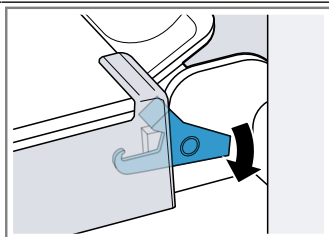
Klapp opp sperrehendelen på venstre og høyre hengsel.

Sperrehendel klappet opp



Hengselet er sikret og kan ikke smekke igjen.

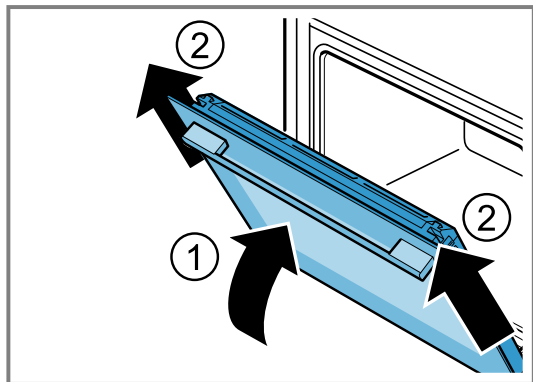
Sperrehendel klappet igjen



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.

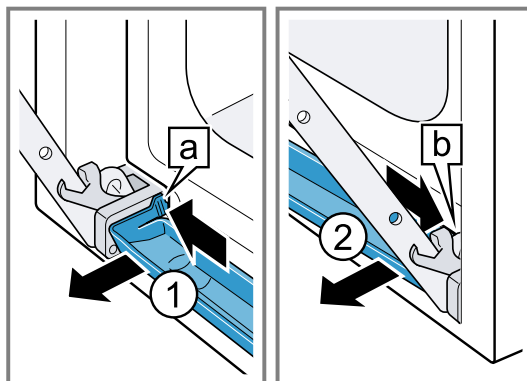
Ta ut kondensatkar

Merknader

- Tørk av kondensatkarer hver gang etter at du har brukt damp, og hver gang før du tar det ut.
- Ikke vask kondensatkarer i oppvaskmaskin

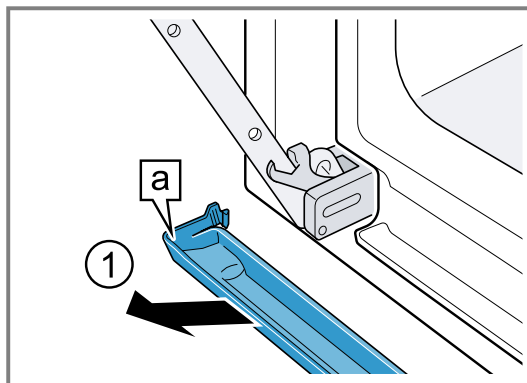
Forutsetning: Apparatdøren må være demontert.

1. Trykk på venstre trykkflate **a** ① inntil kroken løsner.
2. Trykk på høyre trykkflate **b** ② inntil kroken løsner.



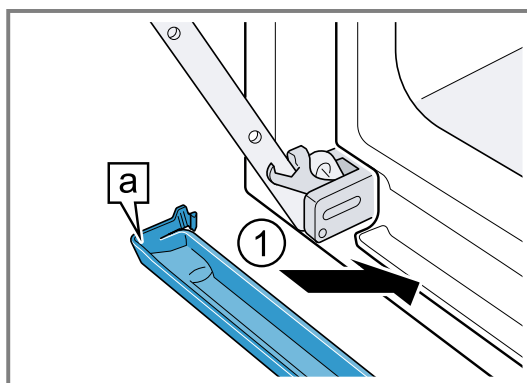
3. Tipp kondensatkarer lett forover inntil de nedre holderkroene løsner.

4. Dra kondensatkarer **a** skrått oppover og ut med begge hender ①.

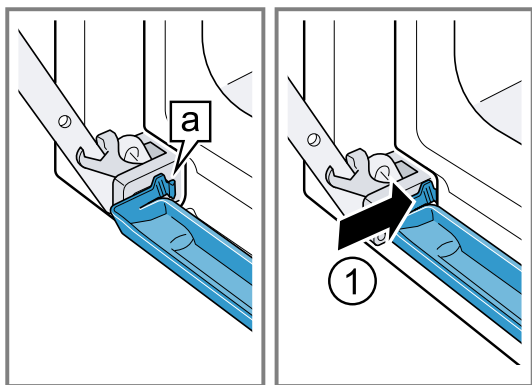


Sette inn kondensatkar

1. Sett inn kondensatkarer **a** på skrå med begge hender ①.



2. La krokene  på venstre og høyre side av kondensatkaret gå i inngrep i spalten ①.



3. Trykk på kondensatkaret inntil krokene på høyre og venstre side og nederst går i inngrep.
✓ Kondensatkaret er montert vannrett.

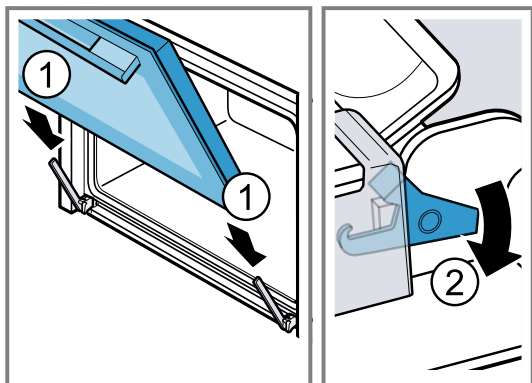
21.2 Sette inn apparatdøren

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



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

21.3 Demontere glassrutene

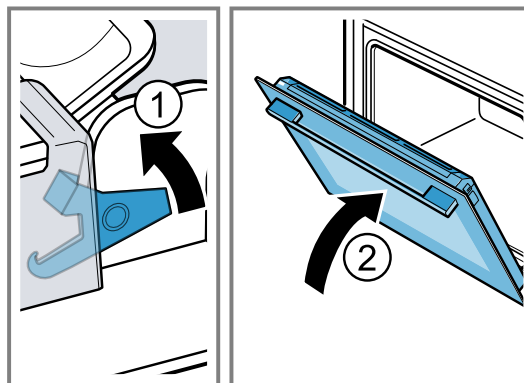
⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

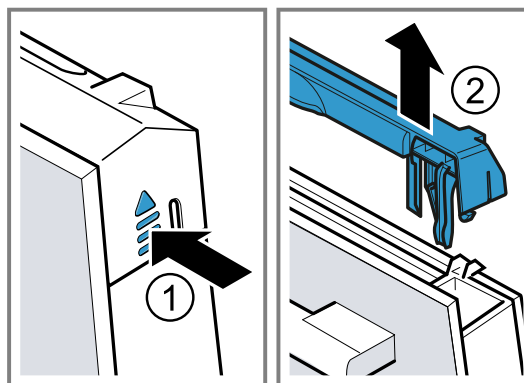
- Hold fingrene unna området rundt hengslene. Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.
- Bruk vernehansker.

1. Åpne apparatdøren helt.

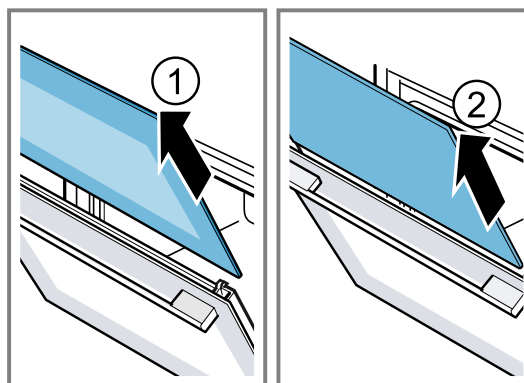
2. Klapp opp sperrehendelen på venstre og høyre hengsel ①.
- ✓ Sperrehendlene er klappet opp. Hengslene er sikret og kan ikke smekke igjen.
3. Lukk apparatdøren helt til stopp ②.



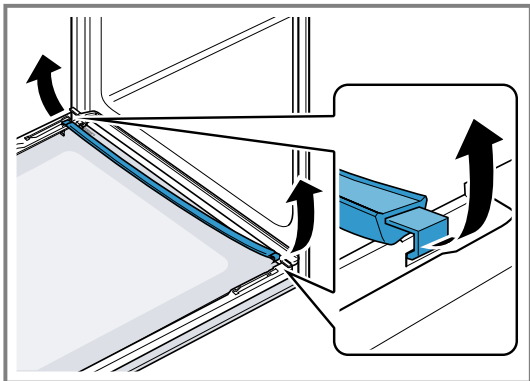
4. Trykk utenpå dørdekselet på venstre og høyre side ①, inntil det løsner.
5. Ta av dørdekselet ②.



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.

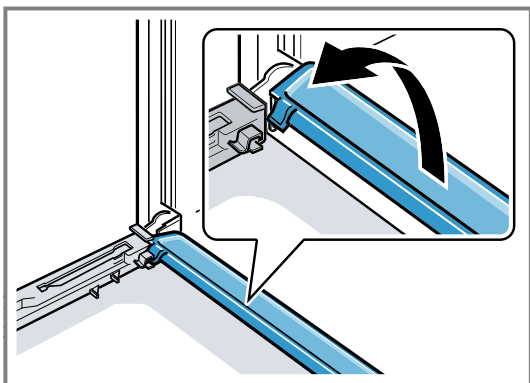


8. Åpne apparatdøren og ta ut dørtetningen.



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 24

13. Tørk glassrutene, og sett dem inn igjen.

→ "Sette inn glassrutene", Side 30

21.4 Sette inn glassrutene

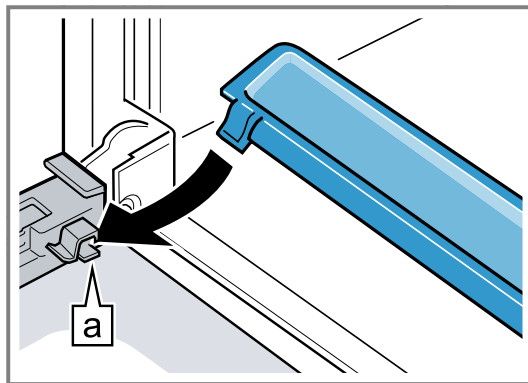
⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

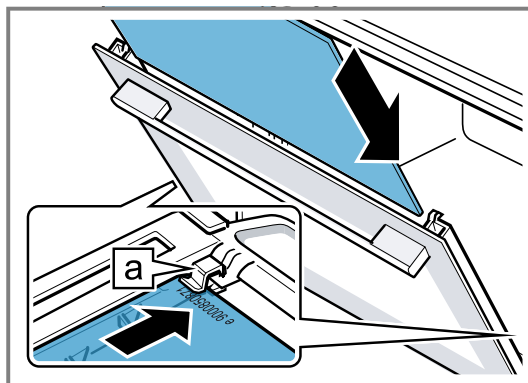
- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene. Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.
- ▶ Bruk vernehansker.

1. Åpne apparatdøren helt.

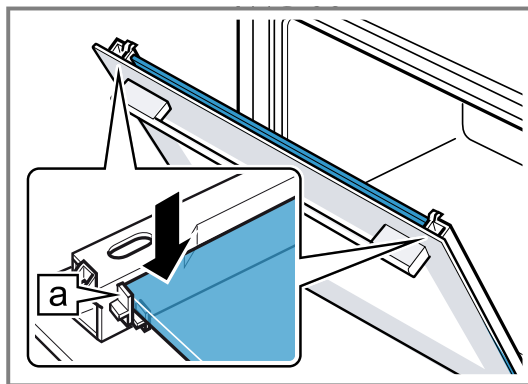
2. Sett kondensatlisten loddrett ned i holderen **a** og skru den nedover.



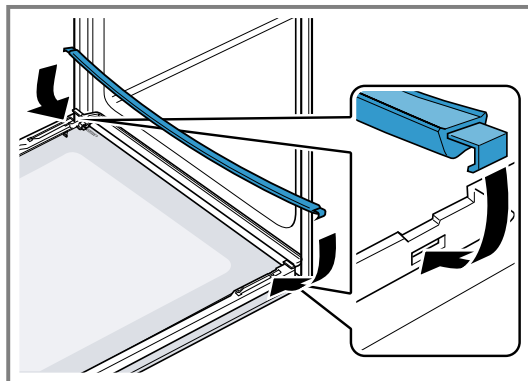
3. Skyv mellomruten inn i venstre og høyre holder **a**.



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

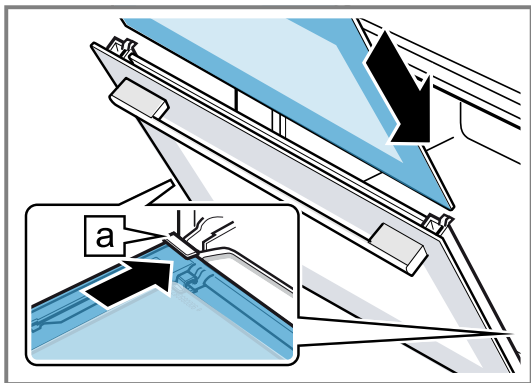


5. Åpne apparatdøren og sett på dørtetningen.

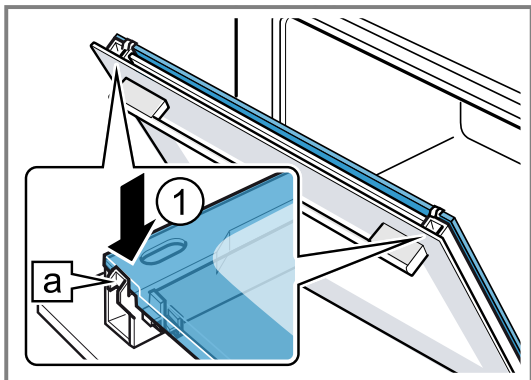


6. **Merk:** Når du skyver inn ruten må du passe på at den blanke siden av ruten er vendt utover og at utskjæringen på venstre og høyre side er oppe.

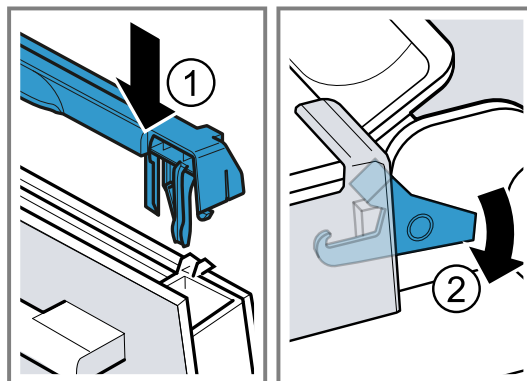
7. Skyv den innerste ruten inn i venstre og høyre holder **a**.



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



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



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

12. Lukk apparatdøren.

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

22 Stiger

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

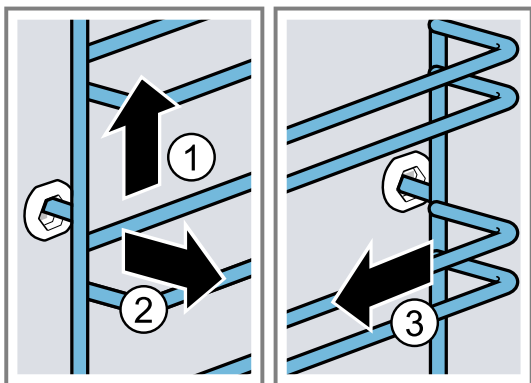
22.1 Ta ut stigen

⚠ 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.

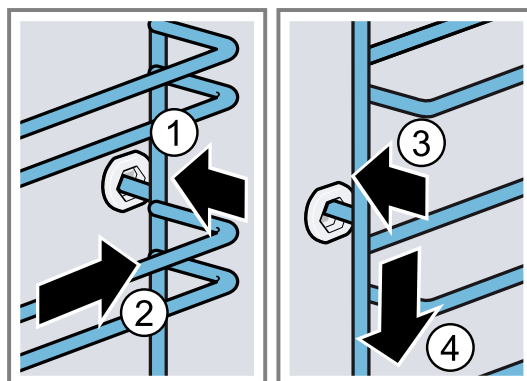
→ "Rengjøringsmidler", Side 24

22.2 Sette inn stigen

Merknader

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

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



23 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.
→ "Kundeservice", Side 34

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

23.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Sikringen i sikringsskapet har gått. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet. Svikt på strømforsyningen. ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker. Elektronikkfeil 1. Koble apparatet fra strømmettet i minst 30 sekunder ved å slå av sikringen i sikringsskapet. 2. Tilbakestill grunninnstillingene til fabrikkinnstillinger. → "Grunninnstillingene", Side 21
Displayet viser "Sprache Deutsch" (tysk).	Svikt på strømforsyningen. ▶ Utfør innstillingene for første gangs bruk. → "Ta apparatet i bruk for første gang", Side 11
Apparatet starter ikke, eller det avbrytes.	Ulike årsaker er mulige. ▶ Sjekk den informasjonen som vises i displayet. → "Vise informasjon", Side 13 Funksjonsfeil ▶ Ta kontakt med . → "Kundeservice", Side 34
Apparatet varmer ikke.	Demo-modus er slått på. 1. Koble apparatet fra strømmettet et kort øyeblikk ved å slå sikringen i sikringsskapet av og på igjen. 2. Slå av demo-modus i grunninnstillingene innen ca. 5 minutter. → "Endring av grunninnstillingene", Side 22 Svikt på strømforsyningen. ▶ 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.	Grunninnstillingen er endret. ▶ Endre grunninnstillingen til klokkevisning. → "Grunninnstillingene", Side 21
Home Connect fungerer ikke som det skal.	Ulike årsaker er mulige. ▶ Gå til www.home-connect.com.
Betjeningspanelet lar seg ikke åpne.	Sikringen i sikringsskapet har gått. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet. Svikt på strømforsyningen. ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.

Feil	Årsak og feilsøking
Betjeningspanelet lar seg ikke åpne.	Funksjonsfeil 1. Ta kontakt med kundeservice. → <i>"Kundeservice", Side 34</i> 2. Dersom det er vann i vanntanken, tøm den: ▶ Åpne døren. ▶ Ta tak på høyre og venstre side under betjeningspanelet. ▶ Trekk betjeningspanelet sakte ut og skyv det opp.
Det er svært kraftig damputvikling ved bruk av dampfunksjonen.	Apparatet kalibreres automatisk. Ingen tiltak er nødvendig. Ved for korte tilberedningstider vil ikke apparatet kalibreres automatisk. Dersom det gjentatte ganger oppstår for mye damp, må du kalibrere apparatet på nytt. 1. Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger. → <i>"Grunninnstillingene", Side 21</i> 2. Gjenta kalibreringen. → <i>"Før første gangs bruk", Side 11</i>
Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først.	Innstilt vannhardhet er for lav. 1. Avkalk apparatet. → <i>"Avkalking", Side 26</i> 2. Kontroller vannhardheten og still den inn i grunninnstillinger. → <i>"Grunninnstillingene", Side 21</i>
Apparatet oppfordrer deg til å starte skylling.	Under avkalkningen ble strømtilførselen avbrutt eller apparatet slått av. ▶ Skyll apparatet. → <i>"Avkalking", Side 26</i>
Displayet viser "en melding" om at du skal fylle vanntanken selv om den er full.	Vanntanken er ikke satt riktig inn. ▶ Sett inn vanntanken riktig slik at den går i inngrep i holderen. → <i>"Fylle vanntanken", Side 15</i> Vanntanken har falt ned. Deler av vanntanken har løsnet på grunn av rystelser. Vanntanken blir utett. ▶ Bestill en ny vanntank. → <i>"Kundeservice", Side 34</i> Funksjonsfeil ▶ Ikke bruk avmineralisert eller filtrert vann. → <i>"Bestem vannhardheten før første gangs bruk", Side 11</i> Sensoren er defekt. ▶ Ta kontakt med . → <i>"Kundeservice", Side 34</i>
Knappene blinker.	Det har oppstått kondensvann bak betjeningspanelet. Ingen tiltak er nødvendig. Så snart kondensvannet er fordampet, slutter knappene å blinke.
Det kommer "ploppelyder" når du tilbereder maten med damp.	Vanndamp forårsaker kald/varm-effekt ved dypfryste produkter. Ingen tiltak er nødvendig.
Apparatet lager brummelyder mens det er i bruk og etter at det er blitt slått av.	Funksjonskontrollen av pumpen genererer driftsbetinget støy. Ingen tiltak er nødvendig.
Ovnsrombelysningen fungerer ikke.	Grunninnstillingen er endret. ▶ Endre grunninnstillingen for belysning. → <i>"Grunninnstillingene", Side 21</i> LED-lampen er defekt. ▶ Ta kontakt med . → <i>"Kundeservice", Side 34</i>
Maksimal varighet for steking er nådd.	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. Tidspunktet for når den maksimale steketiden nås, er avhengig av de aktuelle innstillingene for driftstypen. 1. For å fortsette prosessen må du slå apparatet av og på igjen med . Still inn prosessen på nytt og start apparatet. 2. Slå av apparatet med  når du ikke bruker det.

Feil	Årsak og feilsøking
Maksimal varighet for steking er nådd.	Tips: For å unngå at apparatet utilsiktet slår seg av, kan du stille inn en varighet. → "Tidsfunksjoner", Side 14
Displayet viser en feilkode bestående av bokstaver og tall, f.eks. E0111.	Elektronikken har registrert en feil. 1. Slå apparatet av og på igjen. ✓ Hvis feilen bare forelår én gang, forsvinner meldingen. 2. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → "Kundeservice", Side 34
Tilberedningsresultatet er ikke tilfredsstillende.	Innstillingene var ikke de rette. Innstillingsverdiene, f.eks. temperatur eller varighet, avhenger av oppskrift, mengde og matvare. ► Still inn lavere eller høyere verdier neste gang. Tips: Du finner mer informasjon om tilberedning, passende innstillingsverdier og oppskrifter i Home Connect-appen eller på hjemmesiden vår www.bosch-home.com . 

24 Avfallsbehandling

24.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.
Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

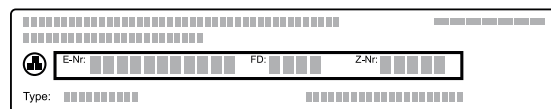
25 Kundeservice

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår. Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du apparatets produktnummer (E-Nr.), produksjonsnummer (FD) og tellenummer (Z-Nr.). Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår. Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse G. Lyskildene er tilgjengelige som reservedel, og skal kun skiftes ut av opplært fagpersonale.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 på nettet under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

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

Du finner produktnummeret (E-Nr.), produksjonsnummeret (FD) og tellenummeret (Z-Nr.) på apparatet typeskilt. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren. På noen apparater med damp finner du typeskiltet bak dekselet.



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

Du kan også vise apparatinformasjon i grunninnstillingene.

→ "Grunninnstillingene", Side 21

26 Informasjon om fri og Open Source-programvare

Dette produktet inneholder programvarekomponenter som innehaverne av opphavsrettene har lisensiert som fri eller Open Source-programvare.

Tilsvarende lisensinformasjon er lagret på husholdnings-apparatet. Det er også mulig å få tilgang til lisensinformasjonen via Home Connect-appen: "Profil -> Juridisk rettledning -> Lisensinformasjon".¹ Du kan også laste ned lisensinformasjon på nettstedet for merkeproduktet. (Søk etter din modell av apparatet og ytterligere dokumentasjon på nettstedet for produktet.) Alternativt kan du bestille relevant informasjon på ossre-

quest@bshg.com eller fra BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Kildekoden stilles til rådighet på forespørsel.

Send din forespørsel til ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Emne: „OSSREQUEST“

Du vil bli fakturert for behandlingen av din forespørsel. Dette tilbudet gjelder i tre år fra dato for kjøpet eller minst i det tidsrommet vi tilbyr kundestøtte og reservedeler for det aktuelle apparatet.

27 Samsvarserklæring

Herved erklærer BSH Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

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



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

5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW



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

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

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

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

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.

Tips: Du finner mer informasjon om tilberedning, passende innstillingsverdier og oppskrifter i Home Connect-appen eller på hjemmesiden vår www.bosch-home.com.

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 matrettene settes inn i kaldt ovnsrom. Dersom du allikevel vil ha forvarming,

setter du tilbehøret inn i ovnsrommet først etter forvarmingen.

- Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

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

→ "Annet tilbehør", Side 11

28.2 Tilberedningsanvisninger for steking

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

¹ Avhengig av apparatets utstyr

OBS

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

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

Innsettingshøyder

Dersom du bruker varmetypen 4D varmluft, kan du velge mellom innsettingshøyde 1, 2, 3 og 4. Du får det beste resultatet når du bruker følgende innsettingshøyder.

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
3 høyder	
▪ Stekebrett	5
▪ Universalpanne	3
▪ Stekebrett	1
4 høyder	
▪ 4 rister med bakepapir	5
	3
	2
	1

Bruk varmetypen 4D varmluft.

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

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. ½ til ⅔ av den angitte tiden.

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 ½ 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 stekegrillen.

Steking i åpent kokekar

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

Steking i lukket kokekar

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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

Grilling

Grill retter som skal være sprø.

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

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

Merknader

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

28.4 Tilberedningsanvisninger for damping

Tilbered rettene skånsomt. Maten holder seg spesielt saftig.

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

- Bruk et ildfast, åpent kokekar som egner seg for damp.
- Best egnet er perforert dampbeholder i størrelse XL. For å samle opp dryppende væske kan du sette inn universalpannen i høyden under. Du kan også bruke en glasskål og sette den på risten.
- Matvarer som vanligvis tilberedes i vannbad, skal dekkes med folie, f.eks. plastfolie.
- Du trenger ikke å snu maten.
- For å variere smaken kan du brune kjøtt, fjærkre og fisk før de dampes. Kort ned på tilberedningstiden.
- Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid.
- Hvis du bruker flere like tunge stykker, vil apparatet forlenge oppvarmingstiden. Tilberedningstiden blir den samme.

- Åpne døren så sjelden som mulig under dampingen. Tørk av kondenskarer etter tilberedningen. Dersom kondenskarer renner over, kan dette føre til skader på skapet rundt.
- I bruksanvisningens hoveddel finner du informasjon om hvordan du stiller inn damping.
→ "Damp", Side 15

Grønnsaker i flere høyder

Du kan utmerket godt tilberede flere retter eller hele menyer i 2 høyder, f.eks. brokkoli og poteter.
→ Side 39

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 Tilberedningsanvisninger for ferdigretter

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

28.6 Utvalg av retter

Innstillingsanbefalinger for tallrike retter sortert etter matvarekategori.

Innstillingsanbefalinger for diverse retter

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Damptrinn	Varighet i min
Formkake, fin	Kransform eller Brødform	2		150-170	-	60-80
Formkake, 2 høyder	Kransform eller Brødform	3+1		140-160	-	60-80
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	-	50-60
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	1 av	1. 10 2. 25-35
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3		160-180	-	55-75
Kake av gjærdeig med saftig fyll	Universalpanne	3		180-190	-	30-40
Rullekake	Stekebrett	3		180-200 ¹	1	10-15
Muffins	Muffinsbrett	3		170-190	-	15-20
Gjærbakst	Stekebrett	3		160-180	2	25-35
Småkaker	Stekebrett	3		140-160	-	15-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		140-160	-	15-30
Småkaker, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1		140-160	-	15-30
Brød, 750 g	Universalpanne eller Brødform	2		1. 210-220 2. 180-190	3 av	1. 10-15 2. 25-35
Brød, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	2		1. 210-220 2. 180-190	3 av	1. 10-15 2. 45-55

¹ Forvarm apparatet.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C / grilltrinn	Damp- trinn	Varighet i min
Brød, 1500 g	Universalpanne eller Brødform	2		200-210	-	35-45
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		220-230	3	20-30
Rundstykker, ferske	Stekebrett	3		200-220	2	20-30
Pizza, fersk – på stekebrett	Stekebrett	3		180-200	-	20-30
Pizza, fersk – på stekebrett, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn, i pizzaform	Pizzabrett	2		220-230	-	20-30
Børek	Universalpanne	1		200-220 ¹	-	20-30
Quiche	Quiche-form med mørkt beleg	3		180-200	-	25-40
Paikake	Universalpanne	3		240-250 ¹	-	10-18
Grateng, pikant, kokte in- gredienser	Gratengform	2		150-170	2	40-50
Potetgrateng, rå ingredi- enser, 4 cm høy	Gratengform	2		160-190	-	50-70
Kylling, 1,3 kg, uten fyll	Rist	2		200-220	-	60-70
Kylling, 1,3 kg, uten fyll	Rist	2		190-210	2	50-60
Kyllingbrystfilet, damping	Perforert damp- koker	3		100	-	15-25
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		200-220	2	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	2 2 av	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		180-190	-	110-130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		190-200	-	120-140
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Kokekar uten lokk	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	av 1 av	1. 25-30 2. 60-80 3. 20-30
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Kokekar uten lokk	2		190-200	1	50-60
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	-	130-160
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	-	140-160
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	60-70
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		190-200	1	65-80
Burger, 3–4 cm høy	Rist	4		3	-	25-30 ²
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		170-190	-	50-80
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	2		170-180	1	80-90
Fisk, stekt, hel, 300 g, f.eks. ørret	Universalpanne	2		1. 170-180 2. 160-170	1 av	1. 15-20 2. 5-10

¹ Forvarm apparatet.² Snu retten etter 2/3 av tiden.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C / grilltrinn	Damp- trinn	Varighet i min
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Perforert dampkoker	3		80-90	-	15-25
Fiskefilet, naturell, dampet	Perforert dampkoker	3		80-100	-	10-16
Blomkål, hel, damping	Perforert dampkoker	3		120	-	20-30
Gulrøtter i skiver, damping	Perforert dampkoker	3		120	-	5-7
Spinat, damping	Perforert dampkoker	3		100	-	2-3
Poteter med skall, hele	Perforert dampkoker	3		120	-	30-35
Langkornet ris, 1:1,5	Flatt kokekar	3		110	-	12-17
Egg, hardkokte	Perforert dampkoker	3		100	-	9-12

Dessert

Tilberede crème caramel eller crème brûlée

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

Tilberede yoghurt

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

Innstillingsanbefalinger for desserter og kompotter

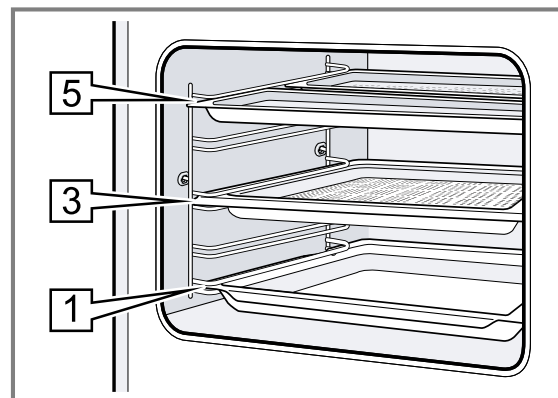
Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Crème brûlée	Porsjonsformer	3		85	-	20-30
Crème caramel	Porsjonsformer	3		85	-	30-40
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet		35-40	-	300-360

Tilberedning av hele menyer med damp

Innstillingsanbefalinger og annen informasjon om tilberedning av hele menyer.

Tilberedningsanvisninger for menyer

- Bruk egnet tilbehør og sett det rett vei i stekeovnen.
→ Side 9



- Innsetningshøyder:
 - Dampbeholder, størrelse M: høyde 5
 - Dampbeholder, størrelse XL: høyde 3

no Slik gjør du det

- Universalpanne: høyde 1
- Den retten som har lengst tilberedningstid, skal settes inn i stekeovnen først. Sett inn de øvrige rettene på passende tidspunkt. Slik blir alle rettene ferdige samtidig.
- Følg anvisningene for tilberedning av de enkelte rettene.
 - Oppvarmingstiden varierer etter rettenes størrelse og vekt.
 - Tilberedningstiden er uavhengig av mengden.

Innstillingsanbefalinger for tilberedning av menyer

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Damp- trinn	Varighet i min
Skelte poteter, delt i fire Dypfryste laksefileter Brokkoli	Perforert damp- koker, størrelse M + Dampkoker uten hull, størrelse M + Perforert damp- koker, størrelse XL	5+5+3		100	-	1. 30 2. 20 3. 10

28.7 Spesielle tilberedningstyper og andre former for bruk

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

Langtidssteking

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

Langtidssteking av fjærkre eller kjøtt

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

Forutsetning: Ovnssrommet er kaldt.

1. Bruk ferskt og hygienisk godt kjøtt av god kvalitet.
Best egnet er kjøtt uten bein og uten mye bindevev.
2. Sett kokekaret på risten i høyde 2 i ovnsrommet.
3. Forvarm ovnsrommet og kokekaret i ca. 15 minutter.
4. Brun kjøttet på koketoppen, brun det på alle sider på svært høy temperatur.

Innstillingsanbefalinger for langtidssteking

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

¹ Forvarm apparatet.

- Bruk kokekar som tåler damp.
- Dekk suffléer med folie, f.eks. plastfolie.
- Sett alltid universalpannen inn i høyde 1.
- Den totale tilberedningstiden forlenges litt ved tilberedning av komplette måltider med damp, fordi det slipper ut litt damp hver gang døren åpnes, og ovnen må varmes opp på nytt.
- Tørk ovnsrommet og kondenskaret tørre etter tilberedning av menyer.

5. Etterpå legger du kjøttet med en gang i det forvarmede kokekaret i ovnsrommet.
For at temperaturen i ovnsrommet skal holde seg jevn, må ovnsdøren holdes lukket under langtidssteking.

Tips om langtidssteking

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

Mål	Tips
Du skal langtidssteke andebryst.	▪ Legg det kalde andebrystet i en panne. ▪ Brun først skinnsiden. ▪ Langtidsstek andebrystet. ▪ Etter å ha langtidsstekt andebrystet må du grille det i 3 til 5 minutter så det blir sprøtt.
Det langtidsstekte kjøttet bør serveres så varmt som mulig.	▪ Varm tallerkenene du serverer på. ▪ Server den tilhørende sausen svært varm.

Desinfisering og hygiene

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

Desinfisere tåteflasker

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

Innstillingsanbefalinger for hygiene

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

Heving av deig

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

Forutsetning: Ovnrommet er kaldt.

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

6. Tørk av apparatet etter desinfiseringen.

Anvisninger for desinfisering

Vær obs på disse opplysningene når du desinfiserer beholdere.

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

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

Innstillingsanbefalinger for heving av deig

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varme-type	Temperatur i °C	Damp-trinn	Varighet i min
Deig med mye fett, f.eks. panettone	Bolle på rist	2		40-45	-	40-90
Loff	Bolle på rist	2		35-40	-	30-40

Regenerering

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

Tilberedningsanvisninger for regenerering

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

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

Innstillingsanbefalinger for oppvarming og regenerering

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

28.8 Testretter

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

Baking

- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

Innstillingsanbefalinger for baking

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Damptrinn	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	-	25-40
Sprøytebakst, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1		130-140 ¹	-	35-55
Småbakst	Stekebrett	3		160 ¹	-	20-30
Småbakst	Stekebrett	3		150 ¹	-	25-35
Småbakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		150 ¹	-	25-35
Småbakst, 3 høyder	2x Stekebrett + 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	-	30-40
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	1 av	1. 10 2. 20-25
Sukkerbrød, 2 høyder	2x Springform Ø 26 cm	3+1		150-170 ²	-	30-50

- Følg anvisningene om forvarming i innstillingsanbefalingene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først den laveste av temperaturrene som er angitt.
- Bakst på stekebrett eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
- Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:
 - Universalpanne: høyde 3
 - Stekebrett: høyde 1
 - Former på risten:
 - Første rist: høyde 3
 - Andre rist: høyde 1
- Innsetningshøyder 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.
 - Som et alternativ til rist kan du bruke vår Air Fry-plate.

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.

Innstillingsanbefalinger for damping

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Damptrinn	Varighet i min
Erter, frosne, to beholdere	2x Dampkoker, størrelse XL + Universalpanne	5+3+1		100	-	- ¹
Brokkoli, fersk, 300 g	Dampkoker, størrelse XL	3		100 ²	-	8-9 ³
Brokkoli, fersk, én beholder	Dampkoker, størrelse XL	3		100 ²	-	10-11 ³

Grilling

Innstillingsanbefalinger for grilling

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

29 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



mm

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.
- Sett apparatet på en vannrett flate.
- Vegguttak for apparatet må ligge innenfor den skraverte flaten  eller utenfor innbyggingsområdet.

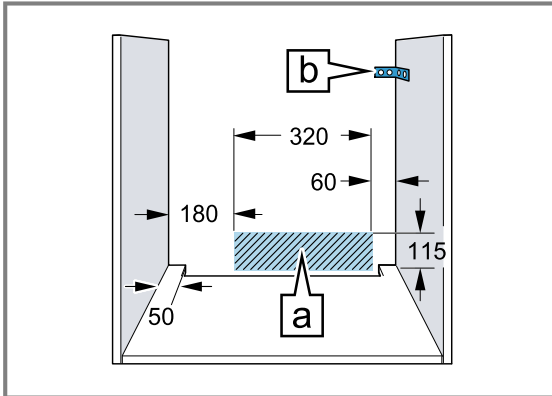
¹ Kontrollen er avsluttet når 85 °C er nådd i det kaldeste punktet (se IEC 60350-1).

² Forvarm apparatet.

³ En tilsvarende tilberedningsgrad mellom referanseprøve og hovedprøve oppnås når referanseprøven tilberedes i 5 minutter (opprettet som beskrevet i IEC 60350-1).

⁴ Apparatet skal ikke forvarmes.

- 1 Kjøkkenelementer som ikke er festet, må
1. festes til vegg 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 for elektrisk støt!**

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

⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**

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

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

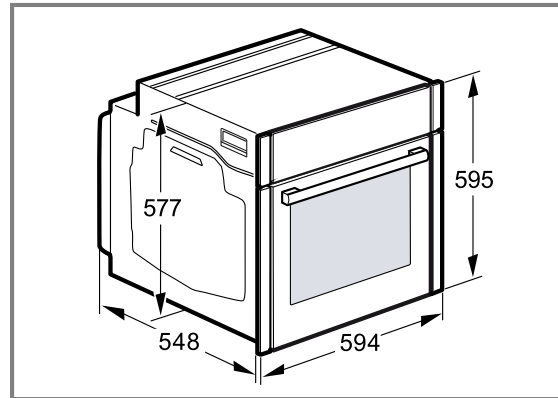
OBS

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

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

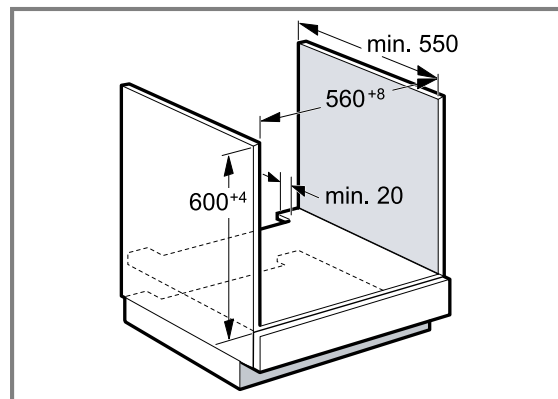
29.2 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet



29.3 Innbygging under benkeplate

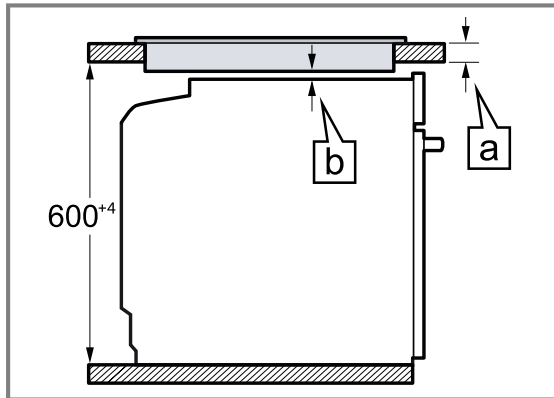
Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved montering under benkeplate.



- 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.
- Vær obs på at koketoppen kan ha egne nasjonale monteringsinstruksjoner.

29.4 Innbygging under platetopp

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

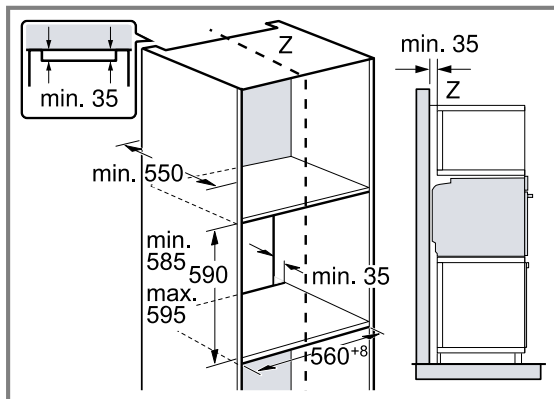


På grunn av den nødvendige minsteavstanden b blir minstetykkelsen på benkeplaten a .

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

29.5 Innbygging i høyskap

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

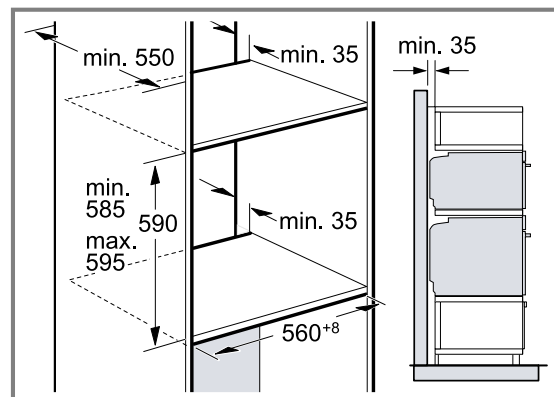


- For at apparatet skal kunne luftes, må mellomplatene ha en utskåret ventilasjonsåpning.
- Apparater må bygges inn slik at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

29.6 Installasjon av to apparater oppå hverandre

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

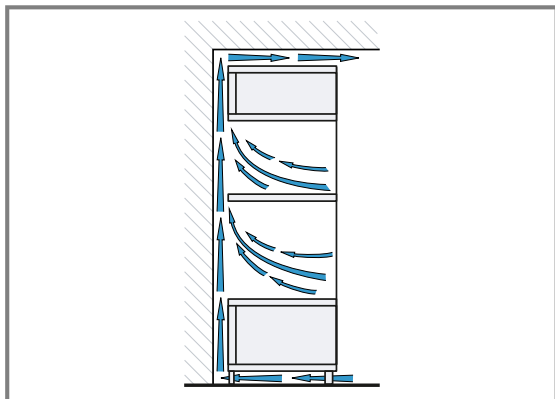
monteringsveiledningen ved installasjon oppå hverandre.



- For at apparatene skal kunne ventileres, må det finnes en lufteåpning i mellomplatene.
- For å sikre tilstrekkelig ventilasjon for begge apparater trengs det en lufteåpning på minst 200 cm² i sokkelområdet. Beskjær sokkeldekselet eller monter et ventilasjonsgitter.

¹ Vær obs på at koketoppen kan ha egne nasjonale monteringsinstruksjoner.

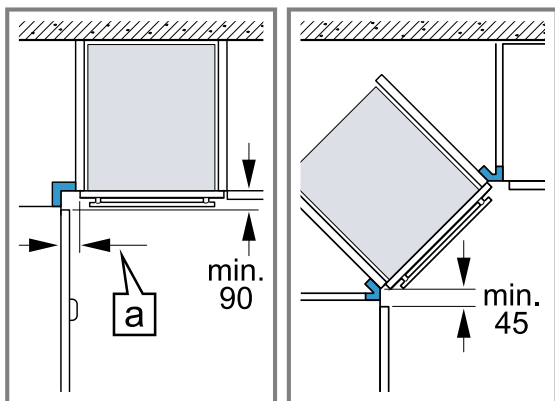
- Pass på at luftutskiftningen er sikret i henhold til skissen.



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

29.7 Innbygging i hjørne

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



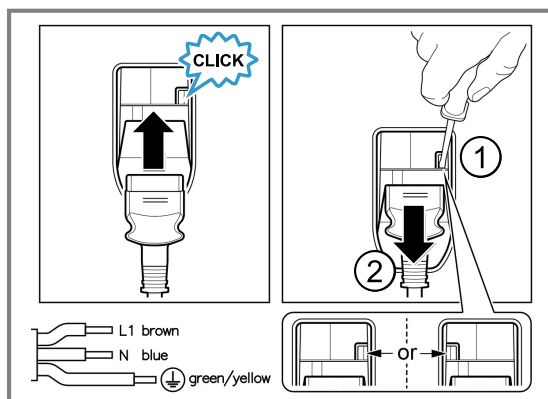
- For at apparatdøren skal kunne åpnes, må det tas hensyn til minstemålene ved innbygging i hjørner. Dimensjonen **a** er avhengig av tykkelsen til møbelfronten og håndtaket.

29.8 Elektrisk tilkobling

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

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

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



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

Elektrisk tilkobling av apparat med jordet støpsele

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

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

Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpsele

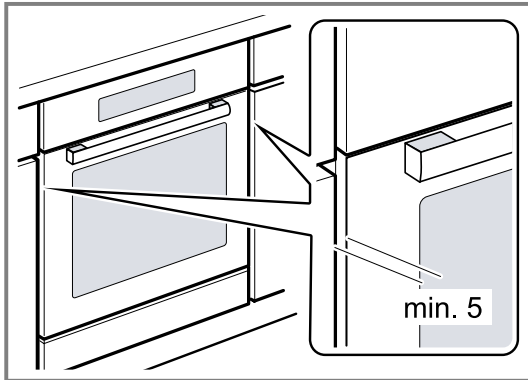
Merk: Apparatet skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feiltilkobling.

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

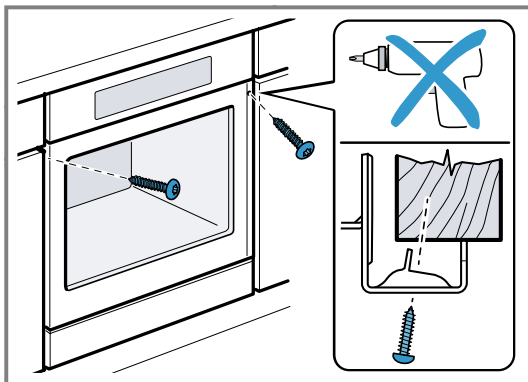
- Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleleder") i stikkontakten. Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
- Tilkoblingen må utføres iht. tilkoblingsskissen. Spenning: Se typeskilt.
- Lederne i strømledningen må tilkobles i samsvar med fargekodingen:
 - grønn-gul = PE-leder ⊕
 - blå = nøytralleder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

29.9 Montere apparatet

1. Skyv apparatet helt inn og sentrer det.



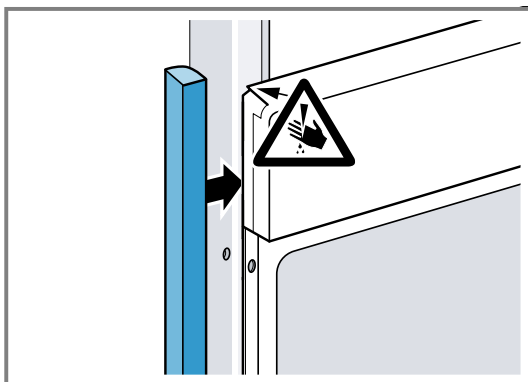
2. Skru fast apparatet.



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

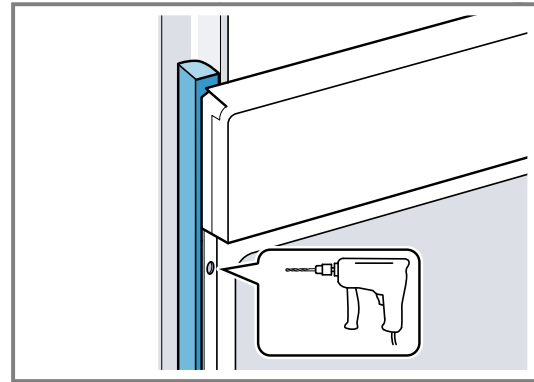
29.10 I håndtaksløse kjøkkener med loddrett gripelist:

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

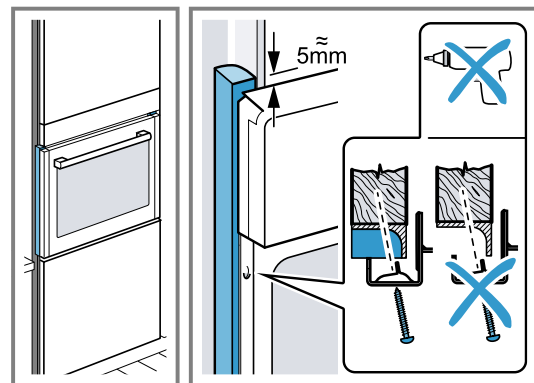


2. Fest den utfyllende delen på innbyggingsskapet.

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



4. Fest apparatet med passende skruer.



29.11 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001973426 (050312) REG25

no