



BOSCH

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



Innebygd stekeovn

HRA558B.1S

[no] Bruksanvisning og installasjonsveiledning

Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	4
3	Miljøvern og innsparing.....	5
4	Bli kjent med.....	6
5	Tilbehør.....	9
6	Før første gangs bruk.....	10
7	Grunnleggende betjening.....	10
8	Damp.....	11
9	Tidsfunksjoner.....	13
10	Program.....	14
11	Barnesikring.....	17
12	Hurtigoppvarming.....	17
13	Døgninnstilling.....	17
14	Grunninnstillingene.....	18
15	Rengjøring og pleie.....	19
16	EcoClean.....	21
17	Hjelp til rengjøring.....	22
18	Avkalkning.....	22
19	Stiger.....	23
20	Ovnsdør.....	24
21	Utbedring av feil.....	26
22	Avfallsbehandling.....	28
23	Kundeservice.....	29
24	Slik gjør du det.....	29
25	MONTERINGSANVISNING.....	33
25.1	Generelle monteringsanvisninger.....	33

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.2 Korrekt bruk

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

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

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- i en høyde på 4000 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, varmelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

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

- ▶ Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming og tilberedning.

- ▶ Bakepapiret må alltid klippes til eller holdes på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varme-elementene.

- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Tilbehør og kokekar blir svært varme.

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

Alkohol damp kan antennes i det varme ovnsrommet.

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

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- ▶ Ta aldri på de varme delene.

- ▶ Hold barn på avstand.

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

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.

- ▶ Hold barn på avstand.

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

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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

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

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

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.

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

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

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

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

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

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

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

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

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.

- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.

- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.

- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.

- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 29

⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!

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

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

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

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

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.

- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- ▶ Hold smådeler borte fra barn.

- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

1.5 Halogenlampe

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Lampene inne i ovnen blir svært varme. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av.

- ▶ Ikke ta på glassdekselet.
- ▶ Unngå hudkontakt under rengjøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- ▶ Før du bytter lampen, må du sørge for at apparatet er slått av for å unngå mulig elektrisk støt.
- ▶ I tillegg må du trekke ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet.

1.6 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker en dampfunksjon.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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

Det dannes varm damp i ovnsrommet.

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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

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

1.7 Rengjøringsfunksjon

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

⚠ Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

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

2 Unngå materielle skader

2.1 Generelt

OBS!

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles.
- ▶ Pass på at ingenting kommer i klem i ovnsdøren.

- ▶ Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Tilbehør må alltid skyves helt inn i ovnsrommet.

2.2 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker dampfunksjonen.

OBS!

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.

Varmt vann i vanntanken kan skade dampsystemet.

- ▶ Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.

Vann på bunnen i ovnsrommet mens ovnen brukes, forårsaker emaljeskader.

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

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

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

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

3 Miljøvern og innsparing

Vern om miljøet ved å bruke apparatet på en ressurs-sparende måte og ved å avfallsbehandle resirkulerbare materialer forskriftsmessig.

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.

3.2 Energisparing

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

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

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

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

- Disse bakeformene opptar varme spesielt godt.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

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

Flere retter bør stekes rett etter hverandre eller samtidig.

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

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

- Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

- Overflødige tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

La dypfryste matvarer tines opp før tilberedningen.

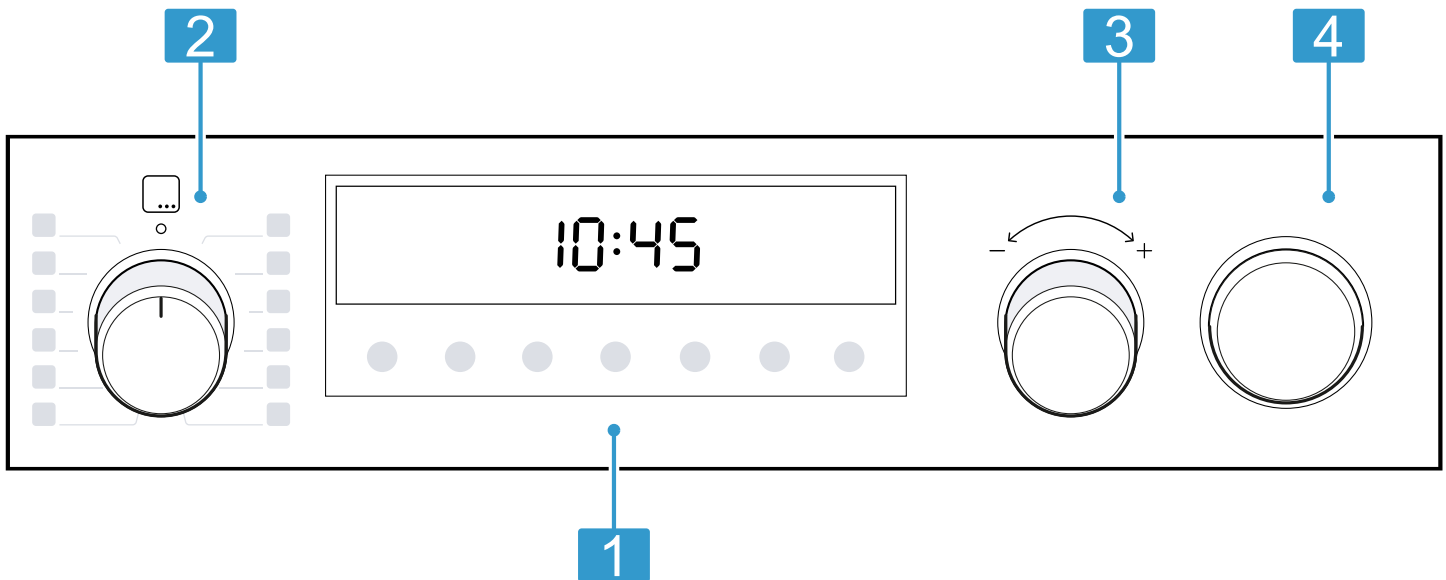
- Da sparer du den strømmen som ovnen ville brukt til opptining av matvarene.

4 Bli kjent med

4.1 Betjeningselementer

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

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



1 Knapper og display

Knappene er flater som reagerer på berøring. Når du skal velge en funksjon, trykker du lett på det aktuelle symbolet. Displayet viser symboler for aktive funksjoner samt tidsfunksjonene.
→ "Knapper og display", Side 6

2 Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetype og andre funksjoner. Du kan vri funksjonsvelgeren ut av nullstilling \circ og vri den til høyre eller venstre. Alt etter modell er apparatet utstyrt med pop-out-funksjonsvelger. Trykk på funksjonsvelgeren i nullstilling \circ for å la den gå i lås eller ut av lås.
→ "Varmetyper og funksjoner", Side 7

3 Temperaturvelger

Med temperaturvelgeren stiller du inn temperatur for varmetypen og velger innstillinger for ytterligere funksjoner. Du kan vri temperaturvelgeren både til høyre eller venstre, den har ingen nullstilling. Alt etter modell er apparatet utstyrt med pop-out-temperaturvelger. Trykk på temperaturvelgeren for å la den gå i lås eller ut av lås.
→ "Temperatur og innstillingstrinn", Side 8

4 Vanntank





Fyll og tøm vanntanken.
→ "Fyll vanntanken", Side 11
→ "Etter hver bruk med damp", Side 12

4.2 Knapper og display

Med knappene kan du stille inn diverse funksjoner for apparatet. Du ser innstillingene i displayet.

Når en funksjon er aktiv, lyser det aktuelle symbolet i displayet. Klokkeslettsymbolet \odot lyser kun når du endrer klokkeslett.

Symbol	Funksjon	Bruk
\odot	Tidsfunksjoner	Velg klokkeslett \odot , tidsur \boxtimes , varighet \odot og slutt \odot . For å velge de enkelte tidsfunksjonene trykker du flere ganger på knappen \odot . Hvilken funksjon innstillingen i displayet gjelder, vises med den røde streken over eller under det aktuelle symbolet.

Symbol	Funksjon	Bruk
–	Minus	Reduserer innstillingsverdiene.
+	Pluss	Øker innstillingsverdiene.
	Stekeovnslampe	Slå lyset i ovnsrommet av og på.
	Hurtigoppvarming	Rask forvarming av ovnsrommet, uten tilbehør.
	Dampfunksjon	Starte eller avbryte dampfunksjonen → "Damp", Side 11
	Barnesikring	Aktivere og deaktivere barnesikring.
	Tøm vanntanken	Melding om tømning av vanntank → "Etter hver bruk med damp", Side 12
	Fyll vanntanken	Melding om fylling av vanntank → "Damp", Side 11
	Avkalkning	Melding om avkalkning av apparatet → "Avkalkning", Side 22
	Avkalkning	Avbrutt avkalkning → "Avbrutt avkalkning", Side 23

4.3 Varmetyper og funksjoner

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

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.





Symbol	Varmetype og temperaturområde	Bruk og funksjonsmåte
	3D-varmluft ¹ 30 - 275 °C	Baking eller steking på ett eller flere nivåer. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
	Skånsom varmluft 125 - 275 °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. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i omluftmodus samt energieffektivitetsklasse.
	Oppvarming ² 80 - 180 °C	Til skånsom oppvarming av retter eller til ferdigsteking av bakevarer.
	Pizzafunksjon 30 - 275 °C	Steking av pizza eller retter som trenger mye undervarme. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme.
	Undervarme 30 - 250 °C	Ettersteking av retter eller tilberedning i vannbad. Varmen kommer nedenfra.
	Opptining 30 - 60 °C	Skånsom opptining av frosne retter.
	Langtidssteking 70 - 120 °C	Skånsom og langsom tilberedning av brunede, ømfintlige kjøttstykker i åpen panne. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
	Grill, stor flate Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød. Gratinering av retter. Hele flaten under grillelementet blir varm.
	Omluftgrilling ¹ 30 - 275 °C	Steking av fjærkre, hele fisker eller større kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
	Over-/undervarme ¹ 30 - 275 °C	Tradisjonell baking eller steking på ett nivå. Denne varmetypen er spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.

¹ Dampfunksjon mulig fra 80 °C (kan kun brukes med fylt vanntank)

² Dampvarmetype (kan kun brukes med fylt vanntank)

Andre funksjoner

Her finner du en oversikt over flere funksjoner i apparatet.

Symbol	Funksjon	Bruk
	Program	Bruk av programmering for diverse retter. → "Program", Side 14
	Rengjøringsfunksjoner	<ul style="list-style-type: none">▪ EcoClean  regenererer de selvrensende flatene i ovnsrommet. → "EcoClean", Side 21▪ Avkalkning  holder apparatet funksjonsdyktig. → "Avkalkning", Side 22

4.4 Temperatur og innstillingstrinn

Det finnes diverse innstillinger til varmetypene og funksjonene.

Innstillingene vises i displayet.

Opptil 100 °C kan temperaturen stilles inn i trinn på 1 °C, over dette kan den stilles inn i trinn på 5 °C.

Merk: Når grilltrinn 3 er stilt inn, går apparatet ned til grilltrinn 1 etter ca. 20 minutter.

Oppvarmingsindikator

Apparatet viser deg at det varmes opp.


Linjen nederst i displayet fylles i rødt fra venstre til høyre etter hvert som ovnsrommet varmes opp.

Ved forvarming er det optimalt å sette inn maten når hele linjen er blitt rød.

Restvarmeindikator

Når du slår av apparatet, viser linjen i displayet restvarmen i ovnsrommet. Jo mer temperaturen synker i ovnsrommet, desto mindre er linjen fylt opp.

Merknader

- Oppvarmingsindikatoren fylles kun ved varmetyper med innstilt temperatur. F.eks. ved grilltrinn er oppvarmingsindikatoren fylt opp med en gang.
- Dersom temperaturen i ovnsrommet er for høy når du starter apparatet, viser displayet  ved visse varmetyper. Slå av apparatet og la det avkjøles. Deretter starter du tilberedningen på nytt.
- På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet.

4.5 Ovnsrom

Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

Stiger

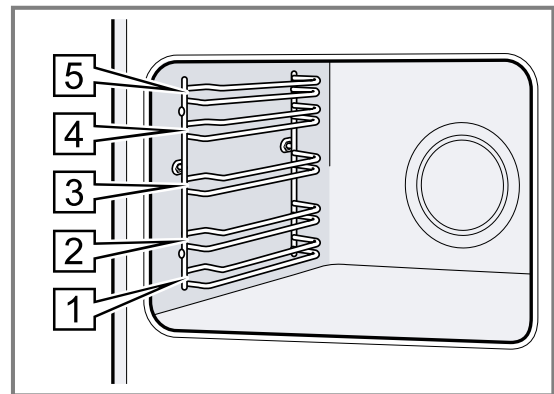
I stigene i ovnsrommet kan du sette inn tilbehør i forskjellige høyder.

→ "Tilbehør", Side 9

Ditt apparat har 5 innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

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

→ "Stiger", Side 23



Selvrensende flater

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

Følgende flater er selvrensende:

- Bakvegg
- Tak
- Sidevegger

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

→ "EcoClean", Side 21

Belysning

Stekeovnslampen lyser opp ovnsrommet.

For de fleste varmetypene og funksjonene er lyset på under bruk. Når tilberedningen avsluttes, slås lyset av. Med knappen **Stekeovnslampe** kan du slå på lyset uten å slå på varmen.

Kjølevifte

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

OBS!

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

- ▶ Hold lufteåpningene frie.

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

Apparatdør

Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet er i bruk, fortsetter apparatet å gå.

5 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

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

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør	Bruk
Rist	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kakeformer ■ Gratengformer ■ Kokekar ■ Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker ■ Dypfryste retter
Universalpanne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saftige kaker ■ Bakst ■ Brød ■ Store steker ■ Dypfryste retter ■ Samle opp dryppende væske, f.eks. fett ved grilling på risten.
Stekebrett	<ul style="list-style-type: none"> ■ Langpannekake ■ Småbakst

5.1 Låsefunksjon

Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut.

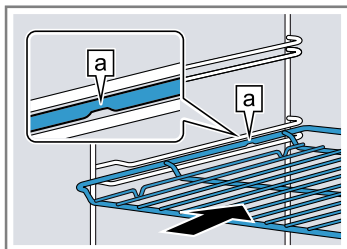
Du kan trekke tilbehøret ca. halvveis ut, helt til det går i inngrep. Tippsikringen fungerer kun når du setter inn tilbehøret riktig i ovnsrommet.

5.2 Sette tilbehør inn i ovnsrommet

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

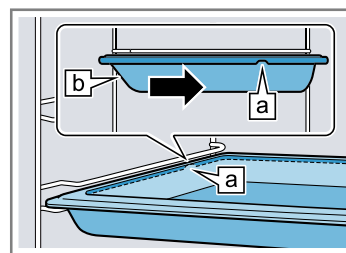
1. Snu på tilbehøret slik at hakket **a** er på baksiden og peker nedover.
2. Skyv alltid tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i innsetningshøydene.

Rist Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen **a** nedover.



Brett
F.eks.
universal-
panne eller
stekebrett

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



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

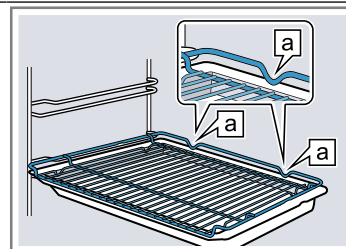
Merk: Tilbehør som du ikke trenger under tilberedningen, skal tas ut av ovnsrommet.

Kombinere tilbehør

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

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

Rist på
universal-
panne



5.3 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.

6 Før første gangs bruk

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

6.1 Første gangs bruk

Du må gjøre innstillinger for første gangs bruk før du kan begynne å bruke apparatet.

Stille inn klokkeslett

Etter at apparatet er tilkoblet strømmen eller etter at strømmen har gått, blinker klokkeslettet i displayet. Klokkeslettet begynner på kl. 12:00. Still inn riktig klokkeslett.

Forutsetning: Funksjonsvelgeren må være i nullstilling \circ .

1. Still inn klokkeslett med knappen $-$ eller $+$.
 2. Trykk på knappen \odot .
- ✓ Displayet viser det klokkeslettet som er stilt inn.

Tips: I grunninnstillingene \rightarrow Side 18 kan du definere om klokkeslettet skal vises i displayet.

Stille inn henvisning til vannhardhet

- Still inn vannhardhet.
 \rightarrow "Still inn vannets hardhet", Side 18

6.2 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

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

1. Tøm ovnsrommet for tilbehør og emballasjerester som isoporkuler.


2. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
3. Fyll vanntanken.
 \rightarrow "Fyll vanntanken", Side 11
4. Luft rommet mens apparatet varmes opp.
5. Still inn varmetype med dampfunksjon og temperatur.
 \rightarrow "Tilberedning med dampfunksjon", Side 11
 \rightarrow "Grunnleggende betjening", Side 10

Varmetype	3D-varmluft  med dampfunksjon 
-----------	--

Temperatur	200 °C
------------	--------

Varighet	30 minutter
----------	-------------

6. Slå av apparatet etter angitt varighet.
7. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
8. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
 \rightarrow "Etter hver bruk med damp", Side 12
9. Still inn varmetype uten dampfunksjon og temperatur.

Varmetype	Over-/undervarme 
-----------	--

Temperatur	240 °C
------------	--------

Varighet	30 minutter
----------	-------------

10. Slå av apparatet etter angitt varighet.
11. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
12. Rengjør glatte flater med såpevann og en oppvaskklut.
13. Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en oppvaskklut eller en myk børste.

7 Grunnleggende betjening

7.1 Slå på apparatet

- Vri funksjonsvelgeren til en stilling utenom nullstilling \circ .
- ✓ Apparatet er slått på.

7.2 Slå av apparatet

- Vri funksjonsvelgeren til nullstilling \circ .
- ✓ Apparatet er slått av.

7.3 Stille inn varmetype og temperatur

1. Still inn varmetype med funksjonsvelgeren.
 2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.
- ✓ Etter noen sekunder begynner apparatet å varmes opp.

3. Slå av apparatet når retten er ferdig.

Tips

- I varmetypebeskrivelsen finner du ut hvilken varmetype som egner seg best til rettene dine.
 \rightarrow "Varmetyper og funksjoner", Side 7
- På apparatet kan du stille inn varighet og sluttid for steking.
 \rightarrow "Tidsfunksjoner", Side 13

Endre varmetype

Du kan endre varmetype når som helst.

- Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.

Endre temperatur

Du kan endre temperaturen når som helst.

- Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.

8 Damp

På noen varmetyper kan du 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 temperatur.

- ▶ Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren.
- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

⚠ 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.



8.1 Tilberedning med dampfunksjon

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

Starte dampfunksjonen


Tips: Benytt deg av programmene eller opplysningene i tabellene.

1. Fyll vanntanken.
→ "Fyll vanntanken", Side 11
2. Still inn en egnet varmetype:
 - 3D-varmluft 
 - Over-/undervarme 
 - Omluftsgrilling 
3. Still inn en temperatur mellom 80 og 240 °C.
4. Still inn dampintensitet med knappen 

Intensitet	Trinn
Lav	
Kraftig	

- ✓ Etter noen få sekunder begynner apparatet å varmes opp, og tillegg slås dampen på.


Avbryte dampfunksjonen

- ▶ Trykk flere ganger på knappen  helt til dampintensiteten slukner i displayet.
- ✓ Stekingen fortsetter uten dampfunksjonen.
→ "Etter hver bruk med damp", Side 12

Avslutte dampfunksjonen


1. Slå av apparatet.
2. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
→ "Etter hver bruk med damp", Side 12

8.2 Oppvarming

Med varmetypen Oppvarming  kan du varme opp igjen allerede tilberedte retter på en skånsom måte eller friske opp bakst fra dagen før. Apparatet slår automatisk på damp i tillegg.

Starte oppvarming

Forutsetning: Ovnsrommet er avkjølt.

1. Fyll vanntanken.
→ "Fyll vanntanken", Side 11
2. Still inn varmetypen Oppvarming  med funksjonsvelgeren.
3. Still inn temperatur med temperaturvelgeren.
- ✓ Etter noen få sekunder begynner apparatet å varmes opp, og tillegg slås dampen på.

Avslutte oppvarming

1. Slå av apparatet.
2. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet.
→ "Etter hver bruk med damp", Side 12

8.3 Fyll vanntanken

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

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

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

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

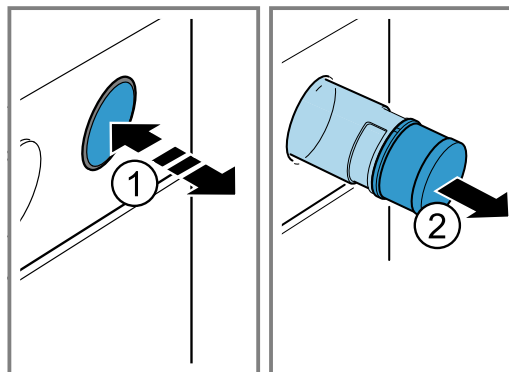
Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.

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

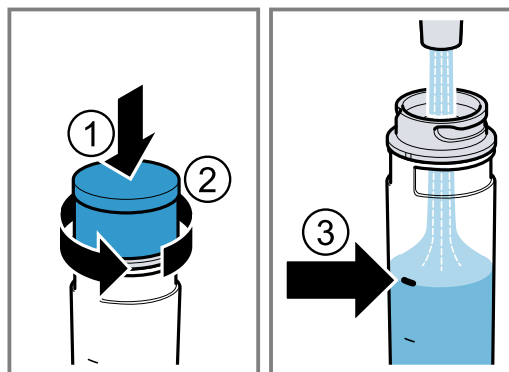
Forutsetning: Vannhardheten er riktig innstilt.

→ "Still inn vannets hardhet", Side 18

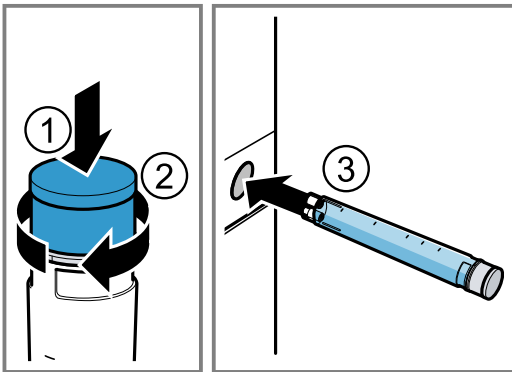
1. Trykk på vanntanken ① og trekk den ut ②.




2. Trykk på vanntanklokket ① og skru det opp ②.
3. Fyll på vann opp til merket i vanntanken ③.



4. Trykk på vanntanklokket ① og skru det igjen ②.
5. Sett vanntanken inn i åpningen og trykk på den til den smekker på plass ③.



Etterfylle vanntanken

Når du hører et lydsignal og displayet viser at vanntanken skal fylles , etterfyller du vanntanken.

Merk: Hvis du ikke etterfyller vanntanken, fortsetter apparatet å gå uten dampfunksjonen.

1. Ta ut vanntanken og etterfyll den.
2. Sett inn den fylte vanntanken.

8.4 Etter hver bruk med damp

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

Tøm vanntanken

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.

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

OBS!

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

- ▶ Ikke tørk vanntanken i varmt ovnsrom.

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

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

1. Trykk på vanntanken.
2. Trekk ut vanntanken.
3. Skru opp lokket på vanntanken.
4. Tøm vanntanken, rengjør den med oppvaskmiddel og skyll den nøye med rent vann.

5. Tørk av alle deler med en myk klut.
6. Tørk godt av tetningen i lokket.
7. La vanntanken og tørke med åpent lokk.
8. Sett lokket på vanntanken og skru det igjen.
9. Sett inn vanntanken.


Tørke drypprennen

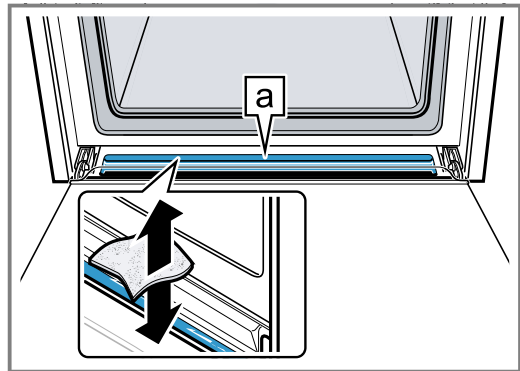
ADVARSEL – Forbrenningsfare!


Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

Forutsetning: Ovnsrommet er avkjølt.

1. Åpne apparatdøren.
2. **Merk:**
Drypprennen  er under ovnsrommet.



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

Tørke ovnsrommet

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

OBS!

Vann på bunnen i ovnsrommet mens ovnen brukes, forårsaker emaljeskader.

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

Forutsetning: Ovnsrommet er avkjølt.

1. Fjern smuss fra ovnsrommet.
2. Tørk av ovnsrommet med en svamp.
3. Fjern kalkflekker med en klut dyppet i eddik, skyll med rent vann og tørk med en myk klut.
4. La ovnsdøren stå åpen i 1 time, slik at ovnsrommet får tørke helt.

9 Tidsfunksjoner

Apparatet har diverse tidsfunksjoner som du kan styre tilberedningen med.

9.1 Oversikt over tidsfunksjonene

Du velger de forskjellige tidsfunksjonene med knappen ☹.

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

9.2 Stille inn tidsur

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

- Trykk på knappen ☹ inntil ☹ er markert i displayet.
- Still inn tidsuret med knappen — eller +.

Knapp	Foreslått verdi
—	5 minutter
+	10 minutter

Inntil 10 minutter kan tidsuret stilles inn i trinn på 30 sekunder. Deretter blir intervallene større jo høyere verdien er.

- ✓ Etter noen sekunder starter tidsuret, og tiden telles ned.
 - ✓ Når tiden er telt ned, avgis det et lydsignal og tidsuret står på null i displayet.
- Når tidsuret har telt ned:
 - Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av tidsuret.

Endre tidsur

Du kan når som helst endre tidsuret.

Forutsetning: ☹ er markert i displayet.

- ▶ Endre tiden på tidsuret med knappen — eller +.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet.

Avbryte tidsur

Du kan når som helst avbryte tidsuret.

Forutsetning: ☹ er markert i displayet.

- ▶ Tilbakestill tidsuret til null med knappen —.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet, og ☹ slukner.

9.3 Stille inn varighet

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

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

- Trykk på knappen ☹ inntil ☹ er markert i displayet.
- Still inn varigheten med knappen — eller +.

Knapp	Foreslått verdi
—	10 minutter
+	30 minutter

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

- ✓ Etter noen sekunder begynner apparatet å varmes opp, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når varigheten er telt ned, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
- Når varigheten er telt ned:
 - Trykk på en vilkårlig knapp for å avslutte signalet før tiden.
 - Trykk på knappen + for å stille inn en ny varighet.
 - Slå av apparatet når retten er ferdig.

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten.

Forutsetning: ☹ er markert i displayet.

- ▶ Endre varigheten med knappen — eller +.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet.

Avbryte varighet

Du kan når som helst avbryte varigheten.

Forutsetning: ☹ er markert i displayet.

- ▶ Tilbakestill varigheten til null med knappen —.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet, og det fortsetter å varme uten varighet.

9.4 Stille inn sluttid

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

Merknader

- På varmetyper med grillfunksjon er ikke sluttiden innstillbar.
- For å få et godt tilberedningsresultat bør du ikke forskyve varigheten etter at tilberedningen har startet.
- For at maten ikke skal bli bedrevet, bør du ikke la den stå for lenge i ovnsrommet.

Forutsetninger

- Det er stilt inn en varmetype og en temperatur eller et trinn.
 - Det er stilt inn en varighet.
- Trykk på knappen ☹ inntil ☹ er markert i displayet.
 - Trykk på knappen — eller +.
 - I displayet vises beregnet sluttid.
 - Forskyv slutten med knappen — eller +.
 - ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet, og displayet viser den sluttiden som er stilt inn.

no Program

- ✓ Når den beregnede starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned.
 - ✓ Når varigheten er telt ned, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
4. Når varigheten er telt ned:
- Trykk på en vilkårlig knapp for å avslutte signalet før tiden.
 - Trykk på knappen + for å stille inn en ny varighet.
 - Slå av apparatet når retten er ferdig.

Endre sluttid

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

Forutsetning: ☹ er markert i displayet.

- ▶ Forskyv slutten med knappen – eller +.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet.

Avbryte sluttid

Du kan når som helst slette den innstilte sluttiden.

Forutsetning: ☹ er markert i displayet.

- ▶ Tilbakestill sluttiden til nåværende klokkeslett pluss innstilt varighet med knappen –.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet, og apparatet begynner å varme. Varigheten telles ned.

9.5 Stille inn klokkeslett

Etter at apparatet er tilkoblet strømmen eller etter at strømmen har gått, blinker klokkeslettet i displayet. Klokkeslettet begynner på kl. 12:00. Still inn riktig klokkeslett.

Forutsetning: Funksjonsvelgeren må være i nullstilling ☹.

1. Still inn klokkeslett med knappen – eller +.
 2. Trykk på knappen ☹.
- ✓ Displayet viser det klokkeslettet som er stilt inn.

Tips: I grunninnstillingene → *Side 18* kan du definere om klokkeslettet skal vises i displayet.

Endre klokkeslett

Du kan når som helst endre klokkeslettet.

Forutsetning: Funksjonsvelgeren må være i nullstilling ☹.

1. Trykk på knappen ☹ inntil ☹ er markert i displayet.
 2. Endre klokkeslettet med knappen – eller +.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet.

10 Program

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

10.1 Kokekar til programmer

Bruk ildfaste kokekar som tåler temperaturer inntil 300 °C.

Best egnet er kokekar av glass eller glasskeramikk.

Steken bør dekke ca. 2/3 av bunnen i kokekaret.

Kokekar av følgende materiale er uegnet:

- Lyst, skinnende aluminium

- Uglasert leire
- Plast eller plasthåndtak

10.2 Damp

Apparatet tilbyr programmer for dampfunksjonen som gjør at du kan tilberede retter på en enkel og profesjonell måte.

Informasjon om dampfunksjonen finner du under Damp.

→ "Damp", *Side 11*

10.3 Programtabell

Programnumrene hører til bestemte retter.

Nr.	Rett	Kokekar	Vektområde Innstillingsvekt	Tilsett væske	Innset- tings- høyde	Veiledning
01	Kringle, krans ¹	Stekebrett med bakepapir	0,6–1,5 kg Deigens vekt	Nei	3	Ovnsrommet må være kaldt ved start.
02	Heving av gjærdeig ¹	Bolle på rist	0,5–1,5 kg Deigens vekt	Nei	2	Ovnsrommet må være kaldt ved start.
03	Hvetebrød, blandingsbrød på stekebrett ¹	Stekebrett med bakepapir	0,5–2,0 kg Deigens vekt	Nei	2	Ovnsrommet må være kaldt ved start.
04	Hvetebrød, blandingsbrød i brødform ¹	Brødform, smurt med fett og overstrødd med mel	0,8–2,0 kg Deigens vekt	Nei	2	Ovnsrommet må være kaldt ved start.

¹ Damp-program (kan kun brukes med fylt vanntank)

Nr.	Rett	Kokekar	Vektområde Innstillingsvekt	Tilsett væske	Innset- tings- høyde	Veiledning
05	Loff på stekebrett ¹	Stekebrett med bakepapir	0,5–2,0 kg Deigens vekt	Nei	2	Dersom du baker 2 brød samtidig, angir du vekten på det tyngste brødet.
06	Rugbrød ¹	Brødform, smurt med fett og overstrødd med mel	0,8–2,0 kg Deigens vekt	Nei	2	Ovnsrommet må være kaldt ved start.
07	Pide (tyrkisk flatt brød) ¹	Stekebrett med bakepapir	0,4–1,0 kg Deigens vekt	Nei	2	Ovnsrommet må være kaldt ved start.
08	Ovnsstekte poteter, hele Uskrellede, melne poteter	Universalpanne	0,3-1,5 kg Samlet vekt	Nei	3	-
09	Gryterett, med grønnsaker Vegetarisk	Høy stekegryte med lokk	0,5-2,5 kg Samlet vekt	Etter oppskrift	2	Kutt grønnsaker med lang steketid (f.eks. gulrøtter) i mindre stykker enn grønnsaker med kort steketid (f.eks. tomater)
10	Gulasj Storfe- eller svinekjøtt skåret i terninger, med grønnsaker	Høy stekegryte med lokk	0,5-2,5 kg Samlet vekt	Etter oppskrift	2	Legg kjøttet nederst og dekk det med grønnsaker Ikke brun kjøttet på forhånd
11	Fisk, hel ¹ Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte uten lokk eller stekebrett	0,8-1,5 kg Fiskens vekt	Nei	2	Legges i svømmestilling i kokekaret
12	Kylling, uten fyll ¹ Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte uten lokk eller stekebrett	0,9-1,5 kg Kyllingvekt	Nei	2	Legges med brystet opp i kokekaret
13	Kylling i stykker ¹ Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte uten lokk eller stekebrett	0,1-0,8 kg Vekten på den tyngste av delene	Nei	3	-
14	Kalkunbryst I ett stykke, krydret	Stekegryte med glasslokk	0,5-2,5 kg Vekt på kalkunbryst	Dekk bunnen av stekegryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	-
15	And, uten fyll ¹ Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte uten lokk eller stekebrett	1,3-2,5 kg Vekt på and	Nei	2	Legges med brystet opp i kokekaret
16	Gås , uten fyll ¹ Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte uten lokk eller stekebrett	2,3-4,5 kg Vekt på gås	Nei	2	Legges med brystet opp i kokekaret
17	Gåselår Klar til tilberedning, krydret	Glassform uten lokk på rist	0,3-0,8 kg Vekten på den tyngste av delene	Dekk bunnen av stekegryten	2	-
18	Grytestek av okse F.eks. høyrygg, bog, rundstek eller surstek	Stekegryte med lokk	0,5-2,5 kg Kjøttets vekt	Kjøttet skal være nesten helt dekket med kraft eller vann	2	Ikke brun kjøttet på forhånd
19	Oksefilet, medium ¹ Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte uten lokk eller stekebrett	0,8-2,0 kg Kjøttets vekt	Nei	2	Ikke brun kjøttet på forhånd

¹ Damp-program (kan kun brukes med fylt vanntank)

Nr.	Rett	Kokekar	Vektområde Innstillingsvekt	Tilsett væske	Innset- tings- høyde	Veiledning
20	Roastbiff, medium Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte uten lokk	0,5-2,5 kg Kjøttets vekt	Nei	2	Legges med fettsiden opp i kokekaret Ikke brun kjøttet på forhånd
21	Okserulader Fylt med grønnsaker eller kjøtt	Stekegryte med lokk	0,5-2,5 kg Samlet vekt på alle fylte rulader	Ruladene skal være nesten helt dekket, f.eks. med kraft el- ler vann	2	Ikke brun kjøttet på forhånd
22	Kjøttpudding, fersk Kjøttdeig av storfe, svin eller lam	Stekegryte med lokk	0,5-2,5 kg Vekt på stek	Nei	2	Ikke brun kjøttet på forhånd
23	Lammelår, medium Uten ben, krydret	Stekegryte med lokk	0,5-2,5 kg Kjøttets vekt	Dekk bunnen av stekegry- ten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Ikke brun kjøttet på forhånd
24	Lammelår, gjennom- stekt Uten ben, krydret	Stekegryte med lokk	0,5-2,5 kg Kjøttets vekt	Dekk bunnen av stekegry- ten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Ikke brun kjøttet på forhånd
25	Kalvestek, marmorert F.eks. ryggstykke eller mørbrad	Stekegryte med lokk	0,5-3,0 kg Kjøttets vekt	Dekk bunnen av stekegry- ten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Ikke brun kjøttet på forhånd
26	Kalvestek, mager F.eks. mørbrad eller rundstek	Stekegryte med lokk	0,5-2,5 kg Kjøttets vekt	Dekk bunnen av stekegry- ten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Ikke brun kjøttet på forhånd
27	Rådyrlår Uten ben, saltet	Stekegryte med lokk	0,5-2,0 kg Kjøttets vekt	Dekk bunnen av stekegry- ten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	-
28	Nakkestek av svin ¹ Uten ben, krydret	Stekegryte uten lokk eller stekebrett	0,8-2,5 kg Kjøttets vekt	Nei	2	Ikke brun kjøttet på forhånd
29	Svinestek, med svor ¹ F.eks. bog, krydret og skåret svor	Stekegryte uten lokk eller stekebrett	1,0-2,0 kg Kjøttets vekt	Nei	2	Legges med fettsiden opp i kokekaret, svo- ren skal være godt saltet
30	Svinestek av indrefilet Krydret	Stekegryte med glasslokk	0,5-2,5 kg Kjøttets vekt	Dekk bunnen av stekegry- ten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Ikke brun kjøttet på forhånd

¹ Damp-program (kan kun brukes med fylt vanntank)

10.4 Klargjøre retter for program

Bruk ferske matvarer av beste kvalitet, helst med kjøle-
skapstemperatur. Bruk dypfrysede matvarer rett fra fryse-
ren.

1. Vei rettene.

Det er nødvendig å vite vekten på rettene for å
kunne stille inn programmet riktig.

2. Legg retten i kokekaret.



3. Sett kokekaret på risten.


Sett det alltid inn i kaldt ovnsrom.

10.5 Stille inn program

Apparatet velger optimal varmetype, temperatur og varighet. Du trenger bare å stille inn vekten.

Merknader

- Vekten kan kun stilles inn i det spesifiserte området.
 - Etter programstart kan du ikke lenger endre program og vekt.
1. Still inn **Program**  med funksjonsvelgeren.
 2. Still inn ønsket program med knappen **—** eller **+**.
 3. Still inn vekten på retten med temperaturvelgeren. Still alltid inn nest høyeste vekt.
 - Hvis du vil sjekke hvor lang varighet programmet har, trykker du på knappen . Varigheten kan ikke endres.

- På noen programmer kan sluttiden forskyves med knappen .
 - "Stille inn sluttid", Side 13
 - ✓ Etter noen sekunder starter programmet, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når programmet er ferdig, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
4. Når programmet er ferdig:
 - Trykk på en vilkårlig knapp for å avslutte signalet før tiden.
 - Hvis du vil stille inn varighet for ettersteking, trykker du på knappen **+**. Apparatet fortsetter å varme med innstillingene for programmet.
 - Slå av apparatet når retten er ferdig.





11 Barnesikring

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

Merk: I grunninnstillingene → Side 18 kan du endre om barnesikringen skal kunne stilles inn.

11.1 Aktivere og deaktivere barnesikring

Forutsetning: Funksjonsvelgeren står i nullstilling .

- ▶ Du aktiverer barnesikringen ved å holde inne knappen  inntil  vises i displayet.
 - Deaktiver barnesikringen ved å holde inne knappen  inntil  slukner i displayet.

12 Hurtigoppvarming

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




Du kan bruke hurtigoppvarming til disse varmetypene:

- **3D-varmluft** 
- **Over-/undervarme** 

12.1 Stille inn hurtigoppvarming

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

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

1. Still inn en egnet varmetype og en temperatur over 100 °C.
2. Trykk på knappen .
 - ✓ I displayet vises .
 - ✓ Etter noen sekunder starter hurtigoppvarmingen.
 - ✓ Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, hører du et lyd-signal og symbolet  slukker i displayet.
3. Sett retten inn i ovnsrommet.

13 Døgninnstilling

Med døgninnstillingen kan du stille inn en varighet på over 70 timer. Matvarene kan holdes varme mellom 85 °C og 140 °C ved hjelp av **Over-/undervarme**, uten at du trenger slå apparatet på eller av.


13.1 Starte døgninnstillingen

Merknader

- Selv om du åpner apparatdøren under steking, vil ikke steking avbrytes.
- Etter start kan du ikke lenger endre eller avbryte døgninnstillingen.
- Du kan ikke forskyve sluttiden for døgninnstillingen.

Forutsetning: Døgninnstillingen er aktivert i grunninnstillingene.

→ "Grunninnstillingene", Side 18

1. Still inn programmene  med funksjonsvelgeren.
 - ✓ Displayet viser **Abb**.
2. Still inn temperatur med temperaturvelgeren.
3. Still inn varighet med knappen **—** eller **+**.
 - ✓ Etter noen sekunder begynner apparatet å varmes opp, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når varigheten er telt ned, står den på null.
4. Slå av apparatet.

14 Grunninnstillingene

Du kan stille apparatet inn på dine behov.

14.1 Oversikt over grunninnstillingene

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

I displayet	Grunninnstilling	Valg
c 0 1	Varighet for varselsignal når varighet eller varselurtid er telt ned	1 = 10 sekunder 2 = 30 sekunder ¹ 3 = 2 minutter
c 0 2	Ventetid til en innstilling er gjennomført	1 = 3 sekunder ¹ 2 = 6 sekunder 3 = 10 sekunder
c 0 3	Tastelyd når du trykker på en knapp	0 = av 1 = på ¹
c 0 4	Lysstyrke for display-belysning	1 = mørk 2 = middels ¹ 3 = lys
c 0	Visning av klokkeslett	0 = skjul klokkeslett 1 = vis klokkeslett ¹
c 0 5	Barnesikring innstillbar	0 = nei 1 = ja ¹
c 0 7	Ovnsrombelysning under bruk	0 = nei 1 = ja ¹
c 0 8	Etterløpstid for kjølevifte	1 = kort 2 = middels ¹ 3 = lang 4 = ekstra lang
c 0 9	Teleskoputtrekk er montert ²	0 = nei ¹ (ved stiger og enkelt uttrekk) 1 = ja (ved dobbelt og trippelt uttrekk)
c 1 0	Døgninnstillingen kan aktiveres	0 = nei ¹ 1 = ja
c 1 1	Vannhardhet → "Still inn vannets hardhet", Side 18	0 = avherdet 1 = mykt (inntil 1,5 mmol/l) 2 = middels (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = hardt (2,5 - 3,8 mmol/l) ¹ 4 = svært hardt (over 3,8 mmol/l)
c 1 2	Tilbakestille alle verdier til fabrikkinnstillinger	0 = nei ¹ 1 = ja

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

² Avhengig av apparatets utstyr

14.2 Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Apparatet er slått av.

- Hold knappen ⊖ inne i ca. 4 sekunder.
- ✓ I displayet vises den første grunninnstillingen, f.eks. c 0 1 2.
- Endre innstillingen med temperaturvelgeren.
- Gå til neste grunninnstilling med knappen — eller +.
- Du lagrer endringene ved å holde knappen ⊖ inne i ca. 4 sekunder.

Merk: Etter strømbrudd vil endringene av grunninnstillingene være lagret.

14.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

- ▶ Vri på funksjonsvelgeren.
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

14.4 Still inn vannets hardhet


OBS!

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

- ▶ Still inn riktig vannhardhet.
- Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.
- ▶ Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.

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

Forutsetninger

- Før du stiller inn vannhardhet, må du ta kontakt med vannverket og få informasjon om vannets hardhetsgrad.
 - Apparatet må være slått av.
1. Hold knappen  inne i ca. 4 sekunder.
 - ✓ I displayet vises den første grunninnstillingen, f.eks. $c112$.
 2. Gå til grunninnstillingen $c111$ med knappen $-$ eller $+$.
 3. Still inn vannhardhet med temperaturvelgeren.


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

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

Grunninnstilling vannhardhet	Vannhardhet i mmol/l	Tysk hardhet °dH	Fransk hardhet °fH
$c110$ = avherdet ¹	-	-	-
$c111$ = mykt	inntil 1,5	inntil 8,4	inntil 15
$c112$ = middels	1,5-2,5	8,4-14	15-25
$c113$ = hardt	2,5-3,8	14-21,3	25-38
$c114$ = svært hardt ²	over 3,8	over 21,3	over 38

¹ Skal kun stilles inn dersom det utelukkende brukes bløtgjort vann, hvis vannet inneholder mye kalk.

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

4. Du lagrer endringene ved å holde knappen  inne i ca. 4 sekunder.

15 Rengjøring og pleie

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

15.1 Rengjøringsmiddel

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

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

OBS!

Ueguede rengjøringsmidler skader apparatets flater.

Egnede rengjøringsmidler

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

Fronten på apparatet

Flate	Egnede rengjøringsmidler	Veiledning
Rustfritt stål	<ul style="list-style-type: none"> ■ Varmt såpevann: ■ Spesielle rensedmidler for varme overflater i rustfritt stål 	For å unngå korrosjon bør du umiddelbart fjerne kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker fra flater i rustfritt stål. Påfør rensedmiddelet for rustfritt stål i et hudtynt lag.
Plast eller lakkerte flater F.eks. betjeningspanelet	<ul style="list-style-type: none"> ■ Varmt såpevann: 	Ikke bruk glassrens eller glasskrape.

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

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

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

Nye svampkluter inneholder produksjonsrester.

- Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Følg veiledningen for rengjøring av apparatet.
→ "Rengjøring av apparatet", Side 20

Ovnsdør

Område	Egnede rengjøringsmidler	Veiledning
Glassruter	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann: 	Ikke bruk glasskrape eller gryteskrubb i rustfritt stål. Tips: Ta ut glassrutene fra døren for å få rengjort grundig. → "Ovnsdør", Side 24
Dørdeksel	<ul style="list-style-type: none"> Av rustfritt stål: Rensemiddel for rustfritt stål Av plast: Varmt såpevann: 	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Tips: Ta av dørdekselet for å få rengjort grundig. → "Ovnsdør", Side 24
Dørhåndtak	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann: 	For at du skal unngå flekker som ikke lar seg fjerne, må avkalkningsmiddel fjernes fra dørhåndtaket umiddelbart.
Dørtetning	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann 	Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.

Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Veiledning
Emaljerte flater	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann: Eddikvann Stekeovnsrens 	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. La apparatdøren stå åpen etter rengjøringen slik at ovnsrommet tørker. Merknader <ul style="list-style-type: none"> Emalje blir brent ved svært høye temperaturer, slik at det oppstår små fargeforskjeller. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Kantene på tynne plater lar seg ikke emaljere helt og kan være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette. Matvarerester forårsaker et hvitt belegg på emaljeflatene. Dette belegget er ikke helseskadelig. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Du kan fjerne belegget med sitronsyre.
Selvrensende flater	-	Følg veiledningen for selvrensende flater. → "Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet", Side 21
Glassdekselet på stekeovnslampen	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann: 	Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Stiger	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann 	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. Tips: Ta ut stigen ved rengjøring. → "Stiger", Side 23
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> Varmt såpevann: Stekeovnsrens 	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. Emaljert tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.
Vanntank	<ul style="list-style-type: none"> 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.

15.2 Rengjøring av apparatet

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

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Apparatet blir svært varmt.

- ▶ Den varme innsiden av ovnsrommet og varmelementene må aldri berøres.
- ▶ La alltid apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

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

Forutsetning: Følg anvisningene om rengjøringsmidler.
→ "Rengjøringsmiddel", Side 19

1. Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.

- På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.

→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 19

2. Tørk av med en myk klut.

15.3 Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

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

OBS!

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

- ▶ Rengjør ovnsrommet med rengjøringsfunksjonen når du ser mørke flekker på de selvrensende flatene.
- ▶ Dersom en oppfordring om rengjøring vises i displayet, rengjør du ovnsrommet med rengjøringsfunksjonen.
- ▶ Ikke bruk ovnsrens eller skurende rengjøringshjelpemidler. Dersom det ved et uhell er kommet ovnsrens på de selvrensende flatene, må den straks fjernes med vann og en klut. Ikke gni.
- ▶ Bruk rengjøringsfunksjonen.
→ "EcoClean ", Side 21

16 EcoClean

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

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

Følgende flater er selvrensende:

- Bakvegg
- Tak
- Sidevegger




OBS!

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

- ▶ Rengjør ovnsrommet med rengjøringsfunksjonen når du ser mørke flekker på de selvrensende flatene.
- ▶ Dersom en oppfordring om rengjøring vises i displayet, rengjør du ovnsrommet med rengjøringsfunksjonen.
- ▶ Ikke bruk ovnsrens eller skurende rengjøringshjelpemidler. Dersom det ved et uhell er kommet ovnsrens på de selvrensende flatene, må den straks fjernes med vann og en klut. Ikke gni.

16.1 Rengjøringsanbefaling

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

- ▶ Hvis  lyser i displayet selv om apparatet er slått av, må du bruke rengjøringsfunksjonen så snart som mulig.
 - Du fjerner oppfordringen fra displayet ved å trykke på en vilkårlig knapp, med unntak av knappen . Oppfordringen vil imidlertid fortsette å vises helt til rengjøringsfunksjonen er fullstendig gjennomført.
 - Du tilbakestiller rengjøringsanbefalingen ved å holde knappen  inne i ca. 4 sekunder. Da vil ikke oppfordringen vises igjen før apparatet på nytt har registrert tilsvarende mange stekeomganger.

Merk: Dersom apparatet blir svært tilsmusset før tiden, f.eks. av fett fjærkre eller stek, eller dersom du finner mørke flekker på de selvrensene flatene, må du ikke

vente med rengjøringen til oppfordringen vises i displayet. Jo oftere du bruker rengjøringsfunksjonen, desto lenger vil de selvrensende flatene opprettholde renseevnen.

16.2 Klargjøre apparatet for rengjøringsfunksjonen

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

OBS!

Ovnsrens skader de selvrensende flatene.


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

1. Ta tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet.
2. Hekt av stigen og ta dem ut av ovnsrommet.
→ "Stiger", Side 23
3. Fjern grovt smuss med såpevann og en myk klut:
 - Fra bunnen av ovnsrommet
 - Fra innsiden av apparatdøren
 - Fra glassdekselet på stekeovnslampen
 Da unngår du flekker som ikke lar seg fjerne.
4. Fjern gjenstander fra ovnsrommet. Ovnsrommet må være tomt.

16.3 Stille inn rengjøringsfunksjon






Luft ut kjøkkenet så lenge rengjøringsfunksjonen kjører.


ADVARSEL – Forbrenningsfare!

 Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

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

Forutsetning: Klargjør apparatet for rengjøringsfunksjonen. → Side 21

1. Still inn rengjøringsfunksjonene  med funksjonsvelgeren.
 - ✓ I displayet vises symbolet  og rengjøringsfunksjonene. Den første rengjøringsfunksjonen er markert.
2. Trykk flere ganger på knappen  eller  inntil symbolet  er markert.
 - ✓ I displayet vises varigheten. Varigheten på 1 time kan ikke endres.

3. Vri på temperaturvelgeren.
 - ✓ I displayet vises .
 - ✓ Etter noen sekunder starter rengjøringsfunksjonen, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når rengjøringsfunksjonen er ferdig, avgis det et lyd-signal og varigheten står på null i displayet.
4. Slå av apparatet.
5. Tørk av apparatet. → Side 22

16.4 Tørk av apparatet etter rengjøringsfunksjonen

1. La apparatet avkjøles.

2. Tørk av ovnsrommet med en fuktig klut.
Merk: Det kan dannes flekker på de selvrensende flatene. Rester av sukker og proteiner fra matvarer brytes ikke ned og blir liggende på flatene. Rødlige flekker er rester av saltholdige matvarer, disse flekkene er ikke rust. Flekkene er ikke helseskadelige. Flekkene reduserer ikke rengjøringsevnen til de selvrensende flatene.
3. Hekt på stigene.
→ "Stiger", Side 23

17 Hjelp til rengjøring

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






17.1 Stille inn hjelp til rengjøring

ADVARSEL – Fare for skålding!

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

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

Forutsetning: Ovnsrommet må være helt avkjølt.

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
 2. Bland 0,4 liter vann med en dråpe oppvaskmiddel og hell blandingen midt på ovnsbunnen. Ikke bruk destillert vann.
 3. Still inn varmetype **Undervarme**  med funksjonsvelgeren.
 4. Still inn 80 °C med temperaturvelgeren.
 5. Trykk på knappen  inntil  er markert i displayet.
 6. Still varigheten på 4 minutter med knappen  eller .
- ✓ Etter noen sekunder begynner apparatet å varmes opp, og varigheten telles ned.
 - ✓ Når varigheten er telt ned, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.

7. Slå av apparatet og la ovnsrommet avkjøles i ca. 20 minutter.


17.2 Etterrengjøring av ovnsrom

OBS!

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


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

Forutsetning: Ovnsrommet er avkjølt.

1. Åpne apparatdøren og tørk opp gjenværende vann med en svampklut som tar opp mye vann.
2. Glatte flater i ovnsrommet rengjøres med en oppvaskklut eller en myk børste. Smuss som er vanskelig å få bort, kan fjernes med en stålskrubb i rustfritt stål.
3. Fjern kalkrester med en klut dyppet i eddik. Vask deretter over med rent vann og tørk av med en myk klut (også under dørtetningen).
4. Når ovnsrommet er tilstrekkelig rengjort:
 - For å tørke ovnsrommet lar du apparatdøren stå på gløtt (ca. 30°) i ca. 1 time.
 - For å tørke ovnsrommet raskt varmer du opp apparatet med **3D-varmluft**  i ca. 5 minutter på 50 °C med døren åpen.

18 Avkalkning

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

Hvor ofte apparatet må avkalles, er avhengig av vannhardheten på stedet der det er i bruk. Symbolet  minner deg på avkalkningen.

Avkalkningen består av 4 trinn. Av hygieniske årsaker må avkalkningen være avsluttet før apparatet er klart til bruk igjen. Avkalkningen tar ca. 90–110 minutter til sammen:

I display-	Trinn
	1. trinn: avkalkning ca. 65 min
	2. trinn: skylling ca. 9 min

I display-	Trinn
	3. trinn: skylling ca. 9 min
	4. trinn: skylling ca. 9 min

18.1 Første trinn ()

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.


Merk: Ikke fyll på mer enn 150 ml i vanntanken under den samlede avkalkningsprosessen.

1. Blande avkalkningsløsning:
 - 50 ml flytende avkalkningsmiddel
 - 100 ml vann
2. Fyll vanntanken med avkalkningsløsningen og sett den inn.
3. Still inn rengjøringsfunksjonene  med funksjonsvelgeren.
 - ✓ I displayet vises symbolet  og rengjøringsfunksjonene. Den første rengjøringsfunksjonen er markert.
4. Trykk flere ganger på knappen  eller  inntil symbolet  er markert.
5. Vri på temperaturvelgeren.
 - ✓ I displayet vises . Etter noen sekunder starter avkalkningen.
 - ✓ Etter at avkalkningen er fullført, viser displayet .
6. Ta ut vanntanken og rengjør den grundig med vann.

18.2 Andre trinn (2-4)


1. Fyll vanntanken med 150 ml vann og sett den inn.
 - ✓ Etter at skyllingen er fullført, viser displayet .
2. Ta ut vanntanken og rengjør den grundig med vann.

18.3 Tredje trinn (3-4)


1. Fyll vanntanken med 150 ml vann og sett den inn.
 - ✓ Etter at skyllingen er fullført, viser displayet .


2. Ta ut vanntanken og rengjør den grundig med vann.



18.4 Fjerde trinn (4-4)

1. Fyll vanntanken med 150 ml vann og sett den inn.
 - ✓ Etter at skyllingen er fullført, viser displayet .
2. Ta ut vanntanken og rengjør den grundig med vann.
3. Tørk vanntanken og sett den inn igjen.
 - ✓ Avkalkningen er avsluttet, og apparatet er klart til bruk igjen.

18.5 Avbrutt avkalkning

Dersom avkalkningen avbrytes (f.eks. pga. strømbrudd eller fordi apparatet slås av), vises symbolet  i displayet etter at apparatet er slått på igjen. Du blir bedt om å skylle tre ganger. Apparatet er sperret for annen bruk inntil den tredje skyllingen er helt fullført.

Merk: Hvis du stiller inn annen bruk, viser displayet  (Cleaning). Gjenta den avbrutte avkalkningen etter skyllingen.

1. Tøm vanntanken og rengjør den grundig med vann.
2. Sett inn den tomme vanntanken.
3. Still inn avkalkning  med funksjonsvelgeren.
4. Vri på temperaturvelgeren.
 - ✓ I displayet vises .
 - ✓ Etter noen sekunder pumper apparatet resten av væsken inn i vanntanken.
5. Tøm vanntanken og rengjør den grundig med vann.
6. For å skylle dampsystemet utfører du 3 skyllinger med avkalkning.
 - "Andre trinn (2-4)", Side 23
7. Start avkalkningen på nytt.

19 Stiger




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

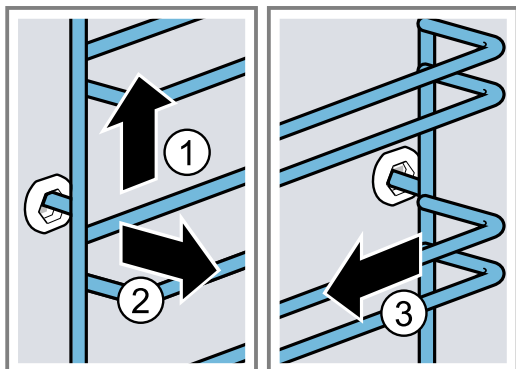
19.1 Ta ut stigen

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

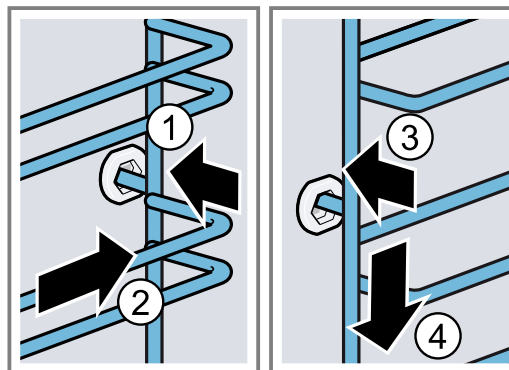


3. Rengjør stigen.
 - "Rengjøringsmiddel", Side 19

19.2 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  inntil den ligger mot ovnsveggen, og trykk stigen bakover .
 2. Sett stigen inn i den fremre åpningen  inntil den ligger mot ovnsveggen, og trykk stigen ned .



20 Ovnsdør

For at apparatet skal holde seg pent og funksjonsdyktig i lang tid, kan du ta av apparatdøren og rengjøre den.

20.1 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.

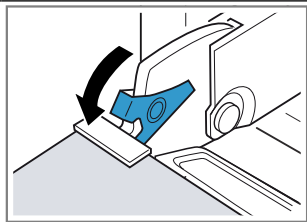
⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

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.

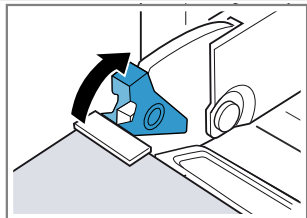
Klapp opp sperrehendelen på venstre og høyre hengsel.

Sperrehendel klappet opp



Hengselet er sikret og kan ikke snappe igjen.

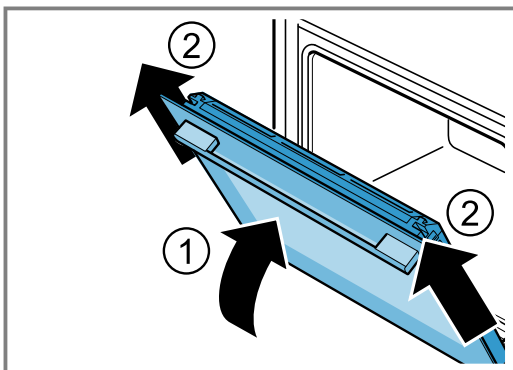
Sperrehendel klappet igjen



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.

20.2 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.

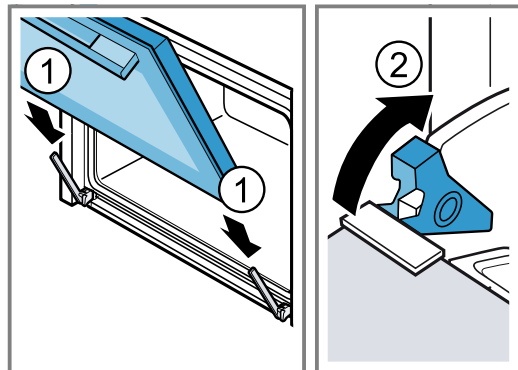
Når hengslene er usikret, kan de klappe sammen med stor kraft.

- 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.

20.3 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.

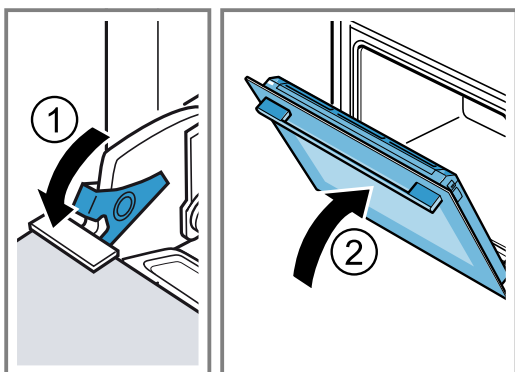
- Bruk vernehansker.

1. Åpne apparatdøren helt.

2. Klapp opp sperrehendelen på venstre og høyre hengsel ①.

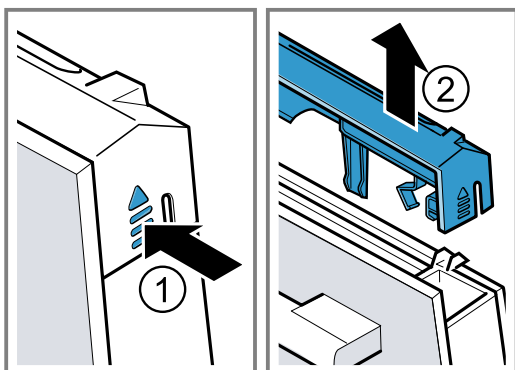
- ✓ Sperrehendlene er klappet opp. Hengslene er sikret og kan ikke smekke igjen.

3. Lukk apparatdøren helt til stopp ②.



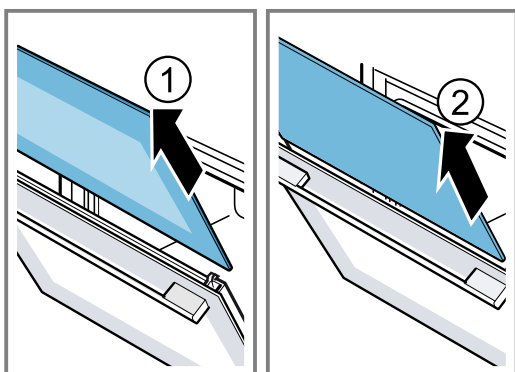
4. Trykk utenpå dørdekselet på venstre og høyre side ①, inntil det løsner.

5. Ta av dørdekselet ②.



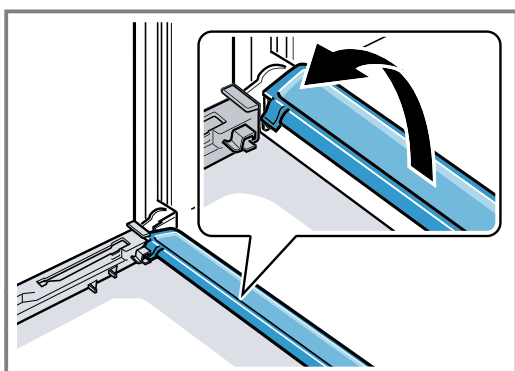
6. Trekk ut den innerste ruten ① og legg den forsiktig på et jevnt underlag.

7. Trekk ut mellomruten ② og legg den forsiktig på et jevnt underlag.



8. Ved behov kan du ta ut kondensatlisten og rengjøre den.

- Åpne apparatdøren.
- Vipp opp kondensatlisten og trekk den ut.



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

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

- ▶ Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

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

10. Rengjør kondensatlisten med klut og varmt såpevann.

11. Rengjør apparatdøren.

→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 19

12. Tørk glassrutene, og sett dem inn igjen.

→ "Sette inn glassrutene", Side 25

20.4 Sette inn glassrutene

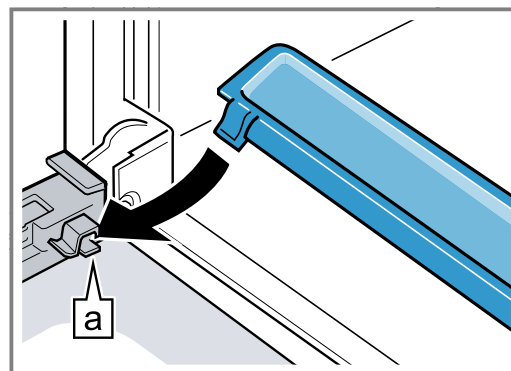
- ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

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

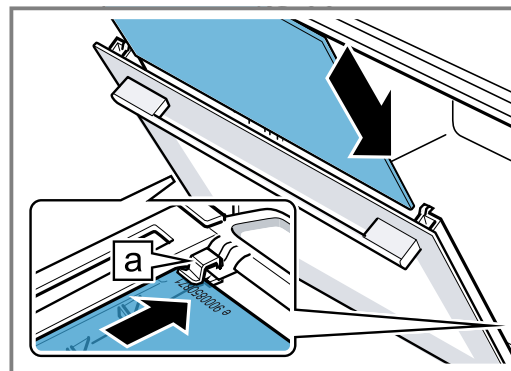
- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.
- ▶ Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.
- ▶ Bruk vernehansker.

1. Åpne apparatdøren helt.

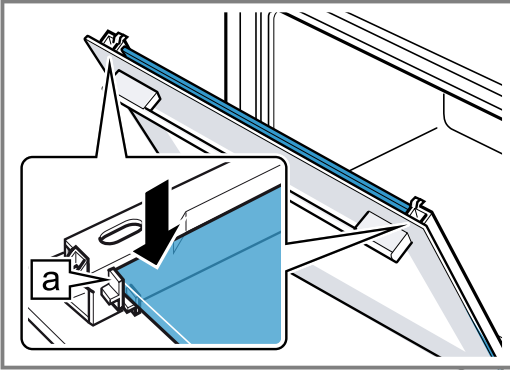
2. Sett kondensatlisten loddrett ned i holderen **a** og skru den nedover.



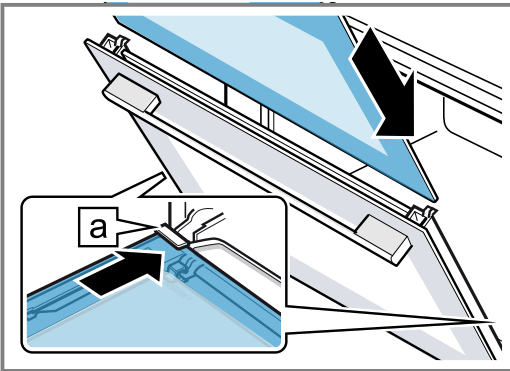
3. Skyv mellomruten inn i venstre og høyre holder **a**.



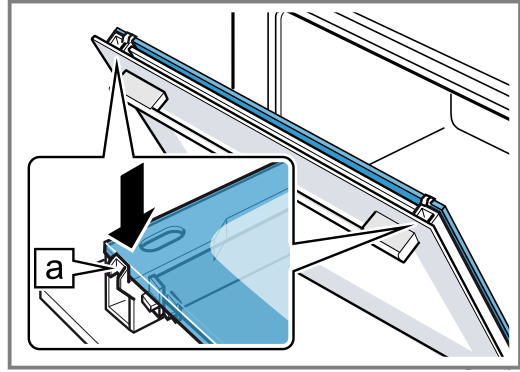
4. Trykk øverst på mellomruten inntil den er i venstre og høyre holder [a].



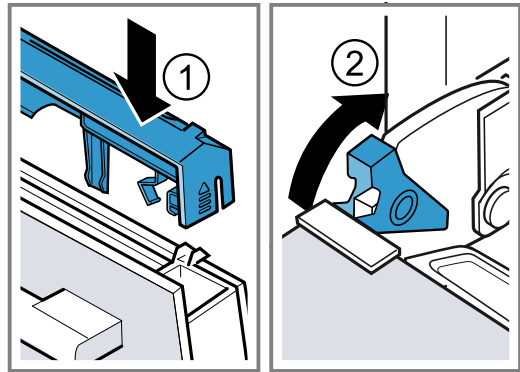
5. Skyv den innerste ruten inn i venstre og høyre holder [a].



6. Trykk øverst på den innerste ruten inntil den er i venstre og høyre holder [a].



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



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

10. Lukk ovnsdøren.

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

21 Utbedring av feil

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

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!




Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

21.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Sikringen er defekt. <ul style="list-style-type: none">▶ Kontroller sikringen i sikringskapet.
	Svikt på strømforsyningen. <ul style="list-style-type: none">▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet varmer ikke, i displayet blinker kolonet, og det vises d .	Demomodus er aktivert. <ol style="list-style-type: none"> 1. Koble apparatet fra strømnettet et kort øyeblikk ved å slå sikringen i sikringskapet av og på igjen. 2. Deaktiver demomodusen innen 5 minutter ved å endre grunninnstillingen c i $\bar{3}$ til verdien $\bar{4}$. → "Grunninnstillingene", Side 18
Dampfunksjonen starter ikke.	Vanntanken er tom. ▶ Fyll vanntanken. → "Fyll vanntanken", Side 11
	Avkalkning sperrer for bruk av dampfunksjonen. ▶ Utfør avkalkning. → "Avkalkning", Side 22
	Dampsystemet er defekt. ▶ Ta kontakt med kundeservice. → "Kundeservice", Side 29
Klokkeslettet blinker i displayet.	Svikt på strømforsyningen. ▶ Still inn klokkeslettet på nytt. → "Stille inn klokkeslett", Side 14
Klokkeslettet vises ikke i displayet når apparatet er slått av.	Grunninnstillingen er endret. ▶ Endre grunninnstillingen for visning av klokkeslett. → "Grunninnstillingene", Side 18
I displayet lyser ∞ , og det går ikke an å stille inn apparatet.	Barnesikringer er aktivert. ▶ Deaktiver barnesikringen med knappen ∞ . → "Barnesikring", Side 17
Displayet viser \bar{L} .	Rengjøringsanbefaling ▶ La rengjøringsfunksjonen fullføres helt. → "EcoClean", Side 21 Du kan fjerne anvisningen fra displayet midlertidig med en vilkårlig knapp. → "Rengjøringsanbefaling", Side 21
I displayet blinker h , og apparatet starter ikke.	Apparatet er for varmt for den funksjonen som er valgt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av apparatet og la det avkjøles. 2. Start apparatet på nytt.
Displayet viser $F B$.	Maksimal varighet er nådd. For å unngå utilsiktet kontinuerlig drift vil apparatet automatisk slutte å varme etter noen timer dersom innstillingene er uendret. ▶ Slå av apparatet. Du kan stille inn på nytt ved behov. Tips: For at apparatet ikke skal slå seg av uønsket ved svært lange tilberedningstider, kan du stille inn en varighet. → "Tidsfunksjoner", Side 13
I displayet vises E i-22.	Det er for mye vann i dampsystemet. Vannet kan ikke pumpes tilbake til vanntanken. <ol style="list-style-type: none"> 1. Tøm vanntanken og sett inn den tomme vanntanken. → "Tøm vanntanken", Side 12 2. Still inn klokkeslettet på nytt. → "Stille inn klokkeslett", Side 14 3. Slå apparatet av og på igjen. 4. Fullfør den avbrutte avkalkningen. → "Avbrutt avkalkning", Side 23
Display viser en melding med E , f.eks. $E0$ -32.	Elektronikkfeil <ol style="list-style-type: none"> 1. Trykk på knappen \odot. - Still inn klokkeslettet på nytt ved behov. ✓ Dersom feilen var et engangstilfelle, forsvinner feilmeldingen. 2. Dersom feilmeldingen vises igjen, må du ta kontakt med kundeservice. Oppgi den nøyaktige ordlyden i feilmeldingen samt apparatets E-nr. → "Kundeservice", Side 29
I displayet lyser \bar{L} permanent.	Vanntanken er tom. ▶ Fyll vanntanken. → "Fyll vanntanken", Side 11

Feil	Årsak og feilsøking
I displayet lyser  permanent.	Vanntanken er ikke skjøvet helt inn. ▶ Skyv vanntanken helt inn. Vanntanken er ikke tett. ▶ Bestill en ny vanntank.
I displayet lyser  .	Apparatet har kalkavleiringer. ▶ Utfør avkalkning. → "Avkalkning", Side 22
I displayet vises  in.	Under avkalkningen ble strømtilførselen avbrutt eller apparatet slått av. ▶ Fullfør den avbrutte avkalkningen. → "Avbrutt avkalkning", Side 23
Ved bruk av dampfunksjonen siver det damp ut av ventilasjons-slissene.	Dampen siver ut på grunn av fysikkens lover. ▶ Vent til tilberedning med dampfunksjonen er fullført. Etter at tilberedning med dampfunksjonen er fullført, vil det etter kort tid slutte å sive ut damp.
Etter bruk av dampfunksjonen er tilberedningsresultatet for tørt eller for fuktig.	Det er stilt inn feil dampintensitet. ▶ Still inn høyere eller lavere dampintensitet.

21.2 Bytte stekeovnslampe

Dersom belysningen i ovnsrommet ikke virker, må du skifte ut stekeovnslampen.

Merk: Hos kundeservice eller hos en fagforhandler får du 230 volts 25 watts halogenlamper som tåler høy varme. Bruk kun disse lampene. Du må kun ta i nye halogenlamper med en ren, tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid.

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Apparatet blir svært varmt.

- ▶ Den varme innsiden av ovnsrommet og varmelementene må aldri berøres.
- ▶ La alltid apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

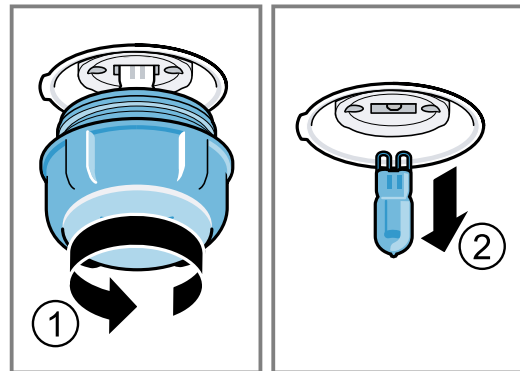
Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- ▶ Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringskapet.

Forutsetninger

- Apparatet er koblet fra strømmettet.
- Ovnsrommet er avkjølt.
- Du har en ny halogenlampe til å bytte ut den gamle med.

1. Legg et kjøkkenhåndkle i ovnsrommet for å unngå skader.
2. Skru av glassdekselet ved å skru mot venstre ①.
3. Trekk ut halogenlampen uten å skru på den ②.



4. Sett inn den nye halogenlampen og trykk den godt inn i fatningen.
Vær obs på stillingen til stiftene.
5. Avhengig av apparattypen er glassdekselet utstyrt med en tetningsring. Sett på tetningsringen.
6. Skru inn glassdekselet.
7. Ta kjøkkenhåndkleet ut av ovnsrommet.
8. Koble apparatet til strømmettet.

22 Avfallsbehandling

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

22.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.

2. Kapp av strømkabelen.
3. Kaste 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.

23 Kundeservice

Hvis du har spørsmål om bruken, hvis du ikke selv kan utbedre en feil på apparatet, eller hvis apparatet må repareres, må du henvende deg til vår kundeservice. Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

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

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

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

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

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren.



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

24 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.

24.1 Tilberedningsanvisninger

Vær obs på disse opplysningene når du tilbereder mat.

- Temperatur og varighet avhenger av mengde og oppskrift. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene.
- Innstillingsverdiene gjelder når matretten settes inn i kaldt ovnsrom. Tilbehøret må først settes inn i ovnsrommet etter forvarming.
- Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

Merk: Ved bruk med dampfunksjon er det ønskelig at det dannes damp i ovnsrommet.

Tørk av ovnsrommet når det er avkjølt etter tilberedningen.

24.2 Merknader for steking/baking

Bruk angitte innsetningshøyder ved steking/baking.

Steking i én høyde	Høyde
Høy bakst eller form på risten	2
Flat bakst eller stekebrett	3
Steking i to høyder	Høyde
Universalpanne	3
Bakeplate	1

Former på risten:	Høyde
Første rist	3
Andre rist	1
Stekebrett	5
Universalpanne	3
Stekebrett	1

Merknader

- Bruk varmluft når du steker i flere høyder. Bakst som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
- Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.
- For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.
- Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

24.3 Anvisninger for steking og grilling

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av ikke fylt, stekeklart fjærkre, kjøtt eller fisk med kjøleskapstemperatur i kaldt ovnsrom.

- Jo større fjærkre, kjøtt eller fisk, desto lavere temperatur og lengre steketid.
- Snu fjærkreet, kjøttet og fisken etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.
- Tilsett litt væske i kokekaret med fjærkreet. Bunnen av kokekaret skal være dekket ca. 1-2 cm i høyden.
- Når du snur fjærkre, må du passe på at brystsiden eller hudsiden først vender nedover.

no Slik gjør du det

Steking og surring med dampfunksjon

- Når dampfunksjonen brukes til retter med lang tilberedningstid, kan vanntanken gå tom. Fyll på vanntanken ved behov.
- Du trenger ikke å snu steken eller fisken.

Steking og grilling på rist

Steking på rist er spesielt godt egnet for stort fjærkre eller flere stykker samtidig.

- Alt etter stekevarens størrelse og type tilsetter du opptil 1/2 liter i universalpannen. Du kan lage en saus av stekesjyen som samles opp. I tillegg oppstår det lite røyk, og ovnsrommet blir mindre tilsmusset.
- Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.
- Legg maten som skal grilles på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med skråkanten vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere. Da vil dryppende fett samles opp.

Stek i kokekar

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten. Best egnet er kokekar av glass.

Åpent kokekar

- Bruk en høy stekeform.
- Sett kokekaret på risten.
- Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

Kokekar med lokk

- Sett kokekaret på risten.
- Fjærkre, kjøtt og fisk kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Da må du bruke et stekegryte med glasslokk. Still inn en høyere temperatur.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Dersom varme kokekar av glass stilles på et fuktig eller kaldt underlag, kan glasset sprekke.

- ▶ Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjeleunderlag.

⚠ 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 på baksiden slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.
- ▶ Hold barn på avstand.

24.4 Utvalg av retter

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampintensitet	Varighet i min
Formkake, fin	Brødform	2	☐	150-170	-	60-80
Formkake, 2 høyder	Brødform	3+1	☉	140-150	-	70-85
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2	☐	170-190	-	55-80
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2	☉	150-160	☁	40-45
Rullekake	Stekebrett	3	☉	190-200 ¹	☁	10-15
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	2	☐	160-180	-	55-95
Kake av gjærdeig med saftig fyll	Universalpanne	3	☐	180-200	-	30-55
Muffins	Muffinsform på rist	2	☐	170-190	-	20-40
Gjærbakst	Stekebrett	3	☉	160-170	☁	20-30
Småkaker	Stekebrett	3	☐	140-160	-	15-25
Småkaker, 2 eller 3 høyder	Universalpanne Stekebrett	3+1 5+3+1	☉	140-160	-	15-25
Brød, 1000 g (med og uten form)	Universalpanne Brødform	2	☉	1. 210-220 2. 180-190	1. ☁ 2. 0	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, fersk	Stekebrett	3	☉	190-210	-	20-30
Pizza, fersk, tynn bunn	Rundt pizzabrett	2	☉	250-270 ¹	-	8-13
Grateng, pikant, kokte ingredienser	Gratengform	2	☉	150-170	☁	40-45
Kylling, 1,3 kg, uten fyll	Åpent kokekar	2	☉	200-230	☁	60-70
Kyllingstykker, à 250 g	Åpent kokekar	2	☉	220-230	☁	35-45

¹ Forvarm apparatet.

² Snu retten etter 1/2 til 2/3 av den totale tiden.

³ Ha væske i kokekaret fra starten av, steken skal ligge med minst 2/3 i væske.

⁴ Snu retten etter 2/3 av tiden.

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampintensitet	Varighet i min
Gås, uten fyll, 3 kg	Åpent kokekar	2		1. 140-150 2. 140-150	1. 2. 0	1. 30-40 2. 70-80
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		160-170		130-150
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist Universalpanne	3		210-220	-	40-50 ²
Grytestek av okse, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		200-220	-	130-150 ³
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-200		50-60
Burger, 3-4 cm tykk	Rist	4		3	-	25-30 ⁴
Lammelår, uten ben, medium, 1,0 kg	Åpent kokekar	2		170-180		65-75
Fisk, stekt, hel 300 g, f.eks. ørret	Universalpanne	2		170-180		20-30
Tallerkenrett, 1 porsjon	Åpent kokekar	2		120-130	-	15-25
Pizza, stekt	Rist	2		170-180 ¹	-	5-15

¹ Forvarm apparatet.

² Snu retten etter 1/2 til 2/3 av den totale tiden.

³ Ha væske i kokekaret fra starten av, steken skal ligge med minst 2/3 i væske.

⁴ Snu retten etter 2/3 av tiden.

24.5 Yoghurt

Med apparatet ditt kan du også lage yoghurt selv.

Tilberede yoghurt

1. Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet.

2. Fyll den forhåndstilberedte yoghurtmassen i små kar, f.eks. kopper eller små glass.
3. Dekke karene med folie, f.eks. plastfolie.
4. Sett karene på bunnen av ovnsrommet.
5. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
6. La yoghurten hvile i kjøleskapet etter tilberedningen.

Yoghurt

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet		40-45	8-9 t

24.6 Langtidssteking

Langtidssteking er langsom tilberedning ved lav temperatur. Derfor kaller vi det også lavtemperaturtilberedning.

Langtidssteking av retter

Forutsetninger

- Bruk bare ferskt og hygienisk feilfritt kjøtt uten ben.
- Prosessen må kun startes når stekeovnen er helt avkjølt.

1. Forvarm ovnsrommet og kokekaret i ca. 15 minutter.
2. Brun kjøttet på kokesonen, brun det på alle sider på svært høy temperatur.
3. Med en gang etterpå legger du kjøttet i det forvarmede kokekaret i ovnsrommet.
4. Hold døren på apparatet lukket for å holde tilberedningsklimaet jevnt.

Langtidssteking

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Brunings- tid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min
Andebryst, à 300 g	Åpent kokekar	2		6-8	95 ¹	60-70
Svinefilet, hel	Åpent kokekar	2		4-6	85 ¹	75-100

¹ Forvarm apparatet.

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Brunings- tid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min
Mørbrad, 6–7 cm tykk, 1,5 kg, gjennomstekt	Åpent kokekar	2		6-8	100 ¹	160-220
Oksefilet, 4–6 cm tykk, 1 kg	Åpent kokekar	2		6-8	85 ¹	90-150
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	2		4	80 ¹	50-70
Benfrie yrefileter av lam, à 200 g pr. stk.	Åpent kokekar	2		4	85 ¹	30-70

¹ Forvarm apparatet.

24.7 Testretter

Disse oversiktene er laget for kontrollorganer slik at det skal bli lettere å teste apparatet iht. EN 60350-1.

Baking

Vær obs på disse opplysningene når du steker testretter.

Generelle merknader

- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.
- Følg anvisningene om forvarming i tabellene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først de laveste av temperaturene som er angitt.

Innsetningshøyder

Innsetningshøyder ved steking i to høyder:

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

- Universalpanne: høyde 3
Stekebrett: høyde 1

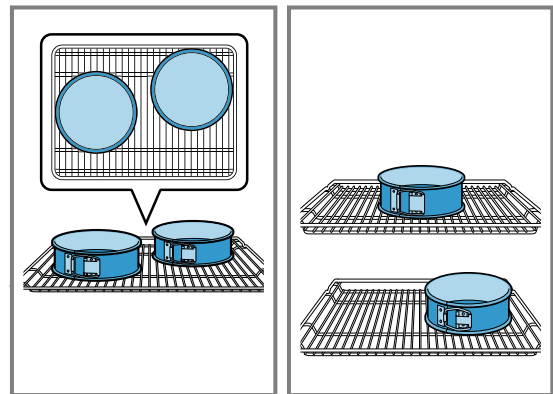
- Former på risten
Første rist: høyde 3
Andre rist: høyde 1

Innsetningshøyder ved steking i tre høyder:

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

Steking med med to springformer:

Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.



Baking

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampintensitet	Varighet i min
Sprøytebakst	Stekebrett	3		140-150 ¹	-	25-35
Sprøytebakst	Stekebrett	3		140-150 ¹	-	20-30
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3 + 1		140-150 ¹	-	25-35
Sprøytebakst, 3 høyder	Universalpanne + Stekebrett	5 + 3 + 1		130-140 ¹	-	35-55
Småkaker	Stekebrett	3		150 ¹	-	25-35
Småkaker	Stekebrett	3		150 ¹	-	20-30

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

² Forvarm apparatet. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampintensitet	Varighet i min
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3 + 1	☼	140 ¹	-	25-35
Småkaker, 3 høyder	Universalpanne + Stekebrett	5 + 3 + 1	☼	140 ¹	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	☼	150-160	☼	30-35
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3 + 1	☼	150-160 ²	-	35-50

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

² Forvarm apparatet. Ikke bruk funksjonen hurtigoppvarming.

Grilling

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Riste toast	Rist	5	☐	3	5-6

25 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.

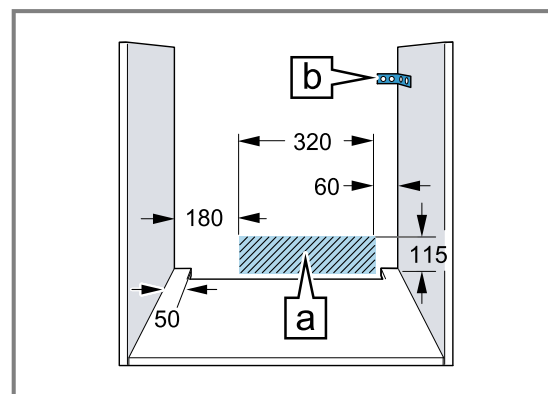


⚠ 25.1 Generelle monteringsanvisninger

Les disse anvisningene før du begynner å installere apparatet.

- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- Kontroller apparatet etter at du har pakket det 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 90 °C, tilgrensende skapfronter opptil 70 °C.

- Apparatet må ikke monteres bak en pynte- eller skapdør. Det er fare for overoppheting.
- Utskjæringene i skapet må foretas før apparatet settes på plass. Fjern spon. Virkemåten til de elektriske komponentene kan påvirkes.
- Vegguttak for apparatet må ligge innenfor den skraverte flaten **a** eller utenfor innbyggingsområdet. Skap som ikke er festet, må skrues fast til veggene med et vanlig vinkeljern **b**.

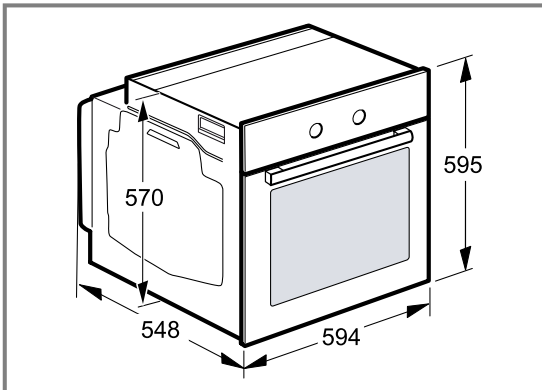


- Bruk vernehansker for å unngå kuttskader. Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.

- Mål i figurene i mm.

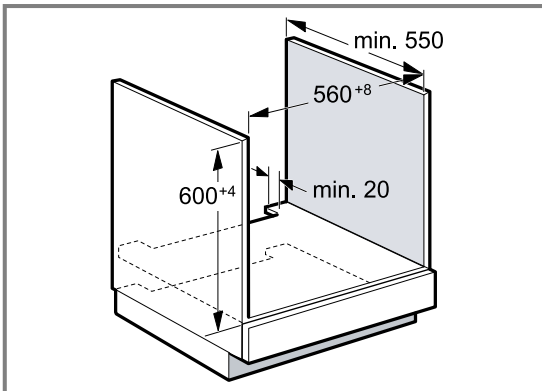
25.2 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet



25.3 Innbygging under benkeplate

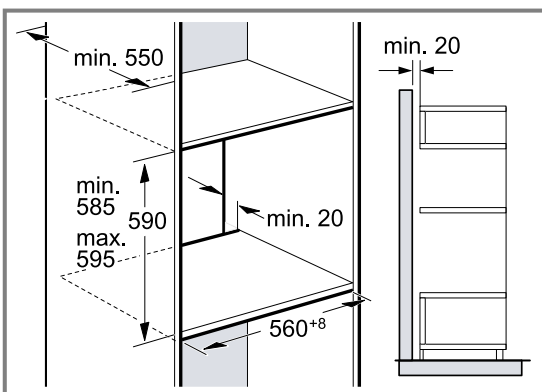
Vær obs på installasjonsmålene og installasjonsanvisningene ved innbygging under benkeplate.



- For at apparatet skal kunne luftes, må mellomplaten ha en utskåret lufteåpning.
- I kombinasjon med induksjonstopper må ikke glipen mellom benkeplaten og apparatet lukkes av ekstra lister.
- Benkeplaten må festes til innbyggingsskapet.
- Følg eventuelt monteringsanvisningen for platetoppen hvis den er tilgjengelig.

25.4 Innbygging i høyskap

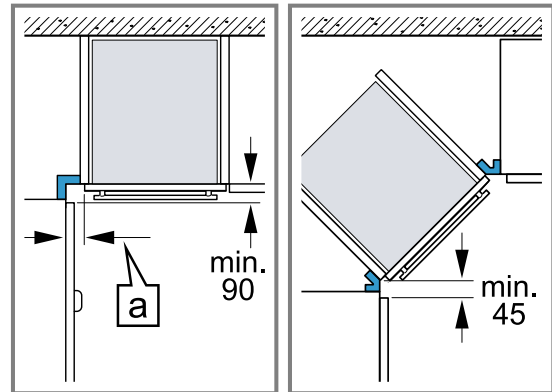
Vær obs på installasjonsmålene og installasjonsanvisningene ved innbygging i høyskap.



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

25.5 Innbygging i hjørne

Vær obs på installasjonsmålene og installasjonsanvisningene ved innbygging i hjørne.



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

25.6 Elektrisk tilkobling

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

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

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. Apparatet kan også kobles til med medfølgende støpsele og jordet stikkontakt. Hvis apparatet er innebygd, må støpselet på strømledningen være fritt tilgjengelig. Hvis fri tilgang til støpselet ikke er mulig, må det i henhold til regelverket installeres en allpolet bryter i den faste elektriske installasjonen.

Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpsel

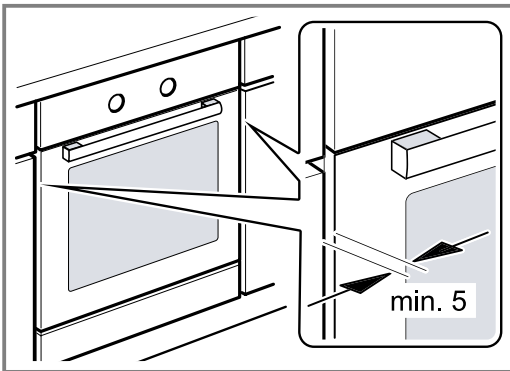
Merk: Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

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

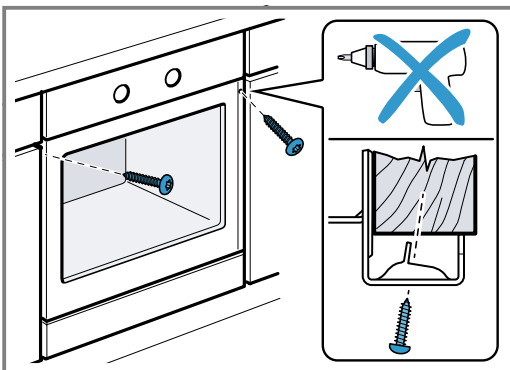
1. Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleleder") i stikkkontakten.
Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
2. Tilkoblingen må utføres iht. tilkoblingskissen.
Spenning: Se typeskilt.
3. Lederne i strømledningen må tilkobles i samsvar med fargekodingen:
 - grønn-gul = PE-leder ⊕
 - blå = nøytralleder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

25.7 Montere apparatet

1. Skyv apparatet helt inn og midtstill det.



2. Skru fast apparatet.



Merk: Glipen mellom arbeidsplate og apparat må ikke lukkes av lister e.l.

På sideveggene til ombyggingsskapet skal det ikke festes noen varmebeskyttelseslister.

25.8 Demontere apparatet

1. Apparatet må gjøres spenningsløst .
2. Løsne festeskrueene.
3. Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001579443 (001118)

no