



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome





**Dampkoker
CDG634B.1**



BOSCH

[no] Bruksveiledning

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	4		Rengjøring	19
	Viktige sikkerhetsanvisninger	4	Rengjøringsmidler	19	
	Årsaker til skader	5	Avkalking	20	
	Miljøvern	6	Hekte apparatdøren av og på	20	
Energisparing	6		Montering og utmontering av glassruter	21	
Miljøvennlig håndtering	6		Rengjøre stigen	22	
	Bli kjent med apparatet	7		Hva kan du gjøre ved feil?	23
Betjeningsfelt	7		Feil som du selv kan utbedre	23	
Betjeningselementer	7		Bytte pære i ovsrommet	24	
Display	8		Skifte ut glassdeksel eller tetninger	24	
Varmetyper	8		Bytte dørtetning	25	
Mer informasjon	8			Kundeservice	25
Ovsromfunksjoner	8		E-nummer og FD-nummer	25	
	Tilbehør	9		Tabeller og tips	26
Medfølgende tilbehør	9		Tilbehør	26	
Skyve inn tilbehør	9		Kokekar	26	
Spesialtilbehør	10		Tilberedningstid og -mengde	26	
	Før første gangs idriftsetting	10	Fordel matvarene jevnt	26	
Før første gangs bruk	10		Trykkømfintlige matvarer	26	
Første gangs bruk	10		Tilberedning av komplette måltider	26	
Kalibrere apparatet og rengjøre ovsrommet	11		Grønnsaker	26	
Rengjøre tilbehør	11		Tilbehør og belgfrukt	27	
	Betjening av apparatet	11	Fjærkre og kjøtt	27	
Slå apparatet av og på	11		Fisk	28	
Starte driften	11		Suppetilbehør, annet	28	
Fylle vanntanken	12		Dessert, kompott	29	
Stille inn varmetype og temperatur	12		Oppvarming av mat	29	
Etter hver bruk	13		Opptining	29	
	Tidsfunksjoner	13	Heving av deig	30	
Stille inn varighet	13		Utpressing av saft	30	
Stille inn sluttid	14		Konservering	30	
Stille inn varselur	15		Dypfrysede produkter	30	
	Retter	15	Testretter	31	
Stille inn rett	15				
Veiledning til rettene	16				
Tabell	16				
	Barnesikring	17			
Aktivere og deaktivere	17				
	Grunninnstillinger	18			
Endre grunninnstillinger	18				
Liste over grunninnstillinger	18				
Strømbrudd	18				
Endre klokkeslett	18				

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.bosch-home.com og nettbutikk: www.bosch-eshop.com

Forskriftsmessig bruk

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.
→ "Tilbehør" på side 9

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Det kan strømme ut varm damp når apparatet er i bruk. Berør ikke lufteåpningene. Hold barn på avstand.

Advarsel – Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.
- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. 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.
- Vannet i fordampingsskålen er fortsatt varmt etter at apparatet er slått av. Vent en stund etter at apparatet er slått av med å tømme fordamperskålen. La apparatet avkjøles før rengjøring.
- Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skvulpe over. Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

Advarsel – Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Brannfarlig væske kan antennes i det varme ovnsrommet (eksplosjon). Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

 Årsaker til skader**Obs!**

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Bunnen i stekeovnen og fordampings-skålen må alltid være fri. Varmeopphopning kan skade apparatet. Sett alltid kokekaret på risten eller i ovnsformen med hull.
- Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- Kokekar: Kokekaret må være varme- og dampfast.
- Kokekar med rustflekker: Bruk ikke kokekar med rustflekker. Selv de minste flekker kan føre til rust i ovnsrommet.
- Dryppende væske: Når du bruker ovnsformen med hull til damping, må du alltid sette inn stekebrettet, universalpannen eller ovnsformen uten hull under. Da blir væske som drypper, samlet opp.
- Fuktighet i ovnsrommet: Fuktighet i ovnsrommet over lengre tid kan forårsake korrosjon. La ovnsrommet tørke etter bruk. Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid. Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen under drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren. → "Rengjøring" på side 19
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyve inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.
- Vedlikehold av ovnen: Ovnsrommet består av høyverdig rustfritt stål. Ved feil vedlikehold kan det oppstå rust i ovnsrommet. Se i bruksanvisningen for veiledning om vedlikehold og rengjøring. Fjern smuss fra ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt.
- Varmt vann i vanntanken: Varmt vann kan skade pumpen. Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.
- Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.
- Rengjøre vanntanken: Vanntanken må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen. Vanntanken tar skade av det. Rengjør vanntanken med en myk klut og vanlig oppvaskmiddel.



Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Ovnsrommet er ennå varmt. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre i ovnsrommet.
- Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Bli kjent med apparatet

I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

Merk: Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.



1 Taster

Tastene til høyre og venstre i betjeningsfeltet har et trykkpunkt. Trykk på tasten for å betjene. På apparater som ikke har front i rustfritt stål, er også disse to tastene berøringsfelt uten trykkpunkt.

2 Berøringsfelt

Under berøringsfeltene er det sensorer. Trykk på det aktuelle symbolet for å velge funksjonen.

3 Betjeningsring

Betjeningsringen er plassert slik at du kan dreie den ubegrenset til venstre eller høyre. Trykk lett på den og beveg den med fingeren i ønsket retning.

4 Display

I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller meldingene.

Betjeningselementer

De enkelte betjeningselementene er tilpasset forskjellige funksjoner på apparatet ditt. Dermed kan du enkelt og direkte stille inn apparatet ditt.

Taster og berøringsfelt

Her finner du en kort forklaring av de forskjellige tastene og berøringsfeltene.

Symbol	Betydning	
Taster		
ⓘ	on/off	Slå apparatet av og på
▶	start/stop	Starte og stanse driften eller avbryte driften med et langt trykk (ca. 3 sek.)

Betjeningsfelt

Ved hjelp av tastene, berøringsfeltene og en betjeningsring i betjeningsfeltet kan du stille inn de ulike funksjonene til apparatet. I displayet vises de aktuelle innstillingene.

Oversikten viser betjeningsfeltet når apparatet er slått på med en valgt varmetype.

Berøringsfelt på utsiden

⌚	Varselur	Velge varselur
🔒	Barnesikring	Aktivere og deaktivere barnesikringen med et langt trykk (ca. 4 sek.)
i	Informasjon	Påslått apparat: Vis informasjonstekster Avslått apparat: Åpne grunninnstillingene ved å holde inne tasten lenge (ca. 3 sek.)
⋮	Avkalking	Velge Avkalking

Berøringsfelt på innsiden

🔥	Damping	Velge varmetypen Damping
🔥	Hevetrinn	Velge varmetypen Heving
🔥	Oppvarming	Velge varmetypen Oppvarming
🔥	Opptining	Velge varmetypen Opptining
🔥	Temperatur	Velge temperatur for ovnsrommet
🔥	AutoPilot	Velge driftstypen Retter med kokeprogrammer
🕒	Tidsfunksjoner	Velge tidsfunksjoner
🔥	Vekt	Velge vekt ved driftstypen Retter

Berøringsfeltet til verdien som kan endres i displayet eller som vises i forgrunnen, lyser rødt.

Betjeningsring

Med betjeningsringen endrer du innstillingsverdiene som vises i displayet.

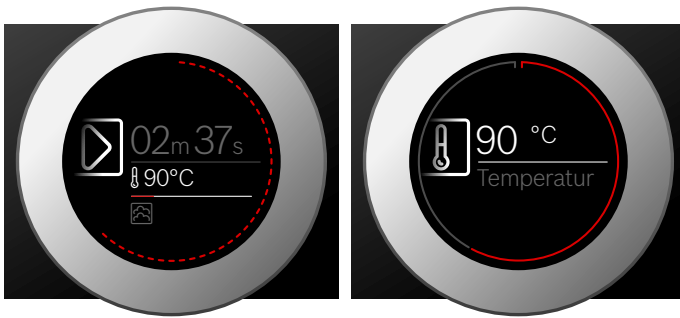
I de fleste valglistene, f.eks. for temperatur, må du dreie betjeningsringen tilbake igjen når minimums- eller maksimumsverdien er nådd.

Display

Displayet er bygd opp slik at du kan lese av alle angivelsene samtidig, for alle situasjoner.

Den verdien som du kan stille inn der og da, står i fokus. Den vises i hvit skrift med en hvit linje under seg. Verdien i bakgrunnen vises i grått.

Fokus	Verdien som står i fokus, kan endres direkte, uten å måtte velges på forhånd. Når du har startet driften, står alltid temperaturen eller trinnet i fokus. Den hvite linjen er samtidig oppvarmingslinje og blir rød.
Forstørrelse	Når du endrer verdien i fokus med betjeningsringen, vises kun denne verdien forstørret.



Varmetyper

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige varmetyper som du kan velge i betjeningsfeltet.

Varmetype	Temperatur	Bruk
 Damping	30–100 °C	Til grønnsaker, fisk, tilbehør, safting av frukt og til forvelling
 Oppvarming	80–100 °C	Til tallerkenretter Skånsom oppvarming av ferdige retter. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut
 Hevetrinn	30–50 °C	Til gjærdeig Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.
 Opptining	30–60 °C	Til frukt og grønnsaker Fuktigheten gjør at varmen overføres skånsomt til matvarene. Matvarene tørker ikke ut og blir ikke misformet

Foreslåtte verdier

Apparatet foreslår en temperatur eller et varmetrinn for hver varmetype. Du kan velge å bruke disse verdiene eller endre dem i tilsvarende område.

Mer informasjon

I de fleste tilfeller viser apparatet meldinger og informasjon om handlingen som akkurat utføres.

Trykk på feltet ! . Meldingen vises i displayet i noen sekunder. Lengre meldinger kan du lese ved å bla med betjeningsringen.

Noen meldinger vises automatisk, f.eks. som bekreftelse eller advarsel.

Ringlinje

Ytterst i displayet finner du ringlinjen.

Når du endrer en verdi, viser ringlinjen hvor i valglisten du befinner deg. Alt etter innstillingsområde er ringlinjen sammenhengende eller delt i segmenter, avhengig av lengden på valglisten.

Under drift fylles ringlinjen med rødt i takt med sekundene. Etter hvert hele minutt fylles segmentene fra starten av igjen. Ved en varighet som telles ned, slukker et segment for hvert sekund.

Temperaturindikasjon

Etter at driften er startet, vises den aktuelle ovns Temperaturen grafisk i displayet.

Oppvarmingslinje	Den hvite linjen under temperaturen fylles med rødt fra venstre mot høyre jo varmere ovnsrommet er. Ved forvarming er det optimale tidspunktet for å sette inn maten når hele linjen er rød.
Restvarmeindikasjon	Når apparatet slås av, viser ringlinjen restvarmen i ovnsrommet. Jo mindre restvarme det er, desto mørkere blir ringlinjen, og til slutt forsvinner den helt.

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

Ovnsromfunksjoner

Funksjoner i ovnsrommet gjør driften av apparatet enklere. For eksempel er hele ovnsrommet belyst og en vifte beskytter apparatet mot overoppheting.

Åpne apparatdøren

Hvis du åpner apparatdøren under løpende drift, settes driften på pause. Driften fortsetter når du lukker døren igjen.

Ovnsrombelysning

Når du åpner apparatdøren, slås ovnsrombelysningen på. Hvis døren er åpen i over ca. 15 minutter, slås belysningen av igjen.

Ved de fleste driftstyper slås ovnsrombelysningen på så snart driften starter. Når driften er avsluttet, slås lyset av igjen.

Merk: I grunninnstillingene kan du velge at ovnsrombelysningen ikke skal slås på under drift. → "Grunninnstillinger" på side 18

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slippes ut via døren.

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan apparatet overopphetes.

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

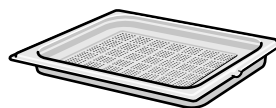
Merk: Hvor lenge kjøleviften fortsetter å gå, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 18

Tilbehør

Diverse tilbehør følger med apparatet. Her får du en oversikt over medfølgende tilbehør og riktig bruk av dette.

Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:



Dampbeholder, perforert, størrelse L

Til damping av hel fisk eller større mengder grønnsaker, til safting av bær osv.



Dampbeholder, uperforert, størrelse L

Til oppfangning av dryppende væske ved damping og til koking av ris, belgfrukter og korn

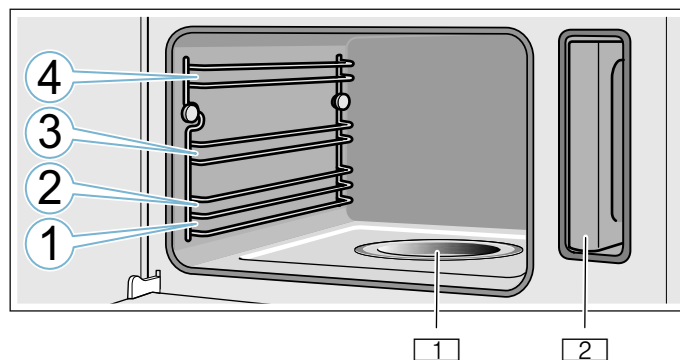
Bruk bare originalt tilbehør. Dette er spesielt tilpasset ditt apparat.

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

Skyve inn tilbehør

Ovnsrommet har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

På noen apparater er den øverste innsetningshøyden merket med et grillsymbol inne i ovnsrommet.



- 1 Fordampingskål
- 2 Vanntank i tanksjakten

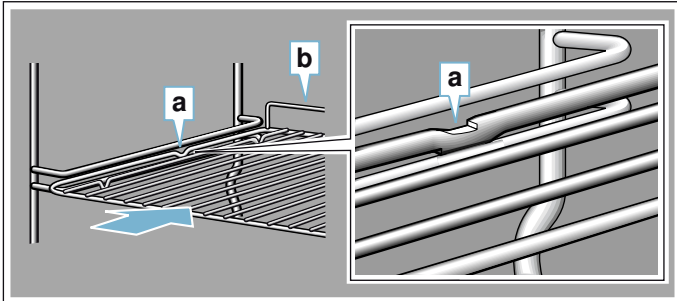
Obs!

- Ikke sett noen ting rett på bunnen av ovnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Opphopning av varme kan skade apparatet. Bunnen i stekeovnen og fordampingskålen må alltid være frie. Sett alltid kokekaret på risten eller i ovnsformen med hull.
- Skyv ikke tilbehør inn mellom innsetningshøydene, da det kan tippe.

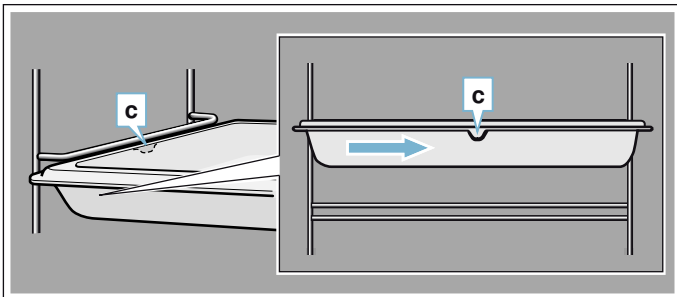
Låsefunksjon

Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

Når du skyver inn risten, må du passe på at låsetappen **a** peker ned og at sikkerhetsbøylen **b** til risten er vendt bak- og oppover.



Pass på at låsetappen **c** peker ned når du skyver inn dampbeholderne.



Spesialtilbehør

Spesialtilbehør kan kjøpes hos kundeservice, forhandleren eller på Internett. Du finner et omfattende tilbud til apparatet ditt i våre brosjyrer eller på Internett.

Tilgjengelighet samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Merk: Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

→ "Kundeservice" på side 25

Ekstraustyr

Dampbeholder, perforert, størrelse S

Dampbeholder, uten hull, størrelse S

Dampbeholder, perforert, størrelse L

Dampbeholder, uten hull, størrelse L

Rist til dampkoker

Porcelensform, uten hull, størrelse S

Porcelensform, uten hull, størrelse L

Dekorlister

For å skjule ev. hull i bunnen av skapet og apparatets sokkelplate.

Før første gangs idriftsetting

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger. I tillegg må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.

Før første gangs bruk

Før du tar i bruk apparatet første gang, må du ta kontakt med vannverket og få informasjon om vannets hardhetsgrad.

Du må stille inn vannets hardhetsgrad riktig, slik at apparatet kan minne deg på når det er tid for avkalking.

Obs!

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, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.

Merknader

- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
- Dersom du bruker bare avkalket vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avkalket".
- Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn på vannhardhetsgrad "4 svært hardt".
- Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.


Vannets hardhetsgrad	Innstilling
0	00 avherdet
1 (inntil 1,3 mmol/l)	01 bløtt
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 middels
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 hardt
4 (over 3,8 mmol/l)	04 svært hardt

Første gangs bruk


Etter at apparatet er koblet til strømmen eller etter et strømbrudd, vises innstillingene for første gangs bruk i displayet. Det kan ta noen sekunder før meldingen vises.

Merk: Du kan når som helst endre disse innstillingene igjen i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 18


Stille inn språk

1. Still inn ønsket språk med betjeningsringen.
2. Bekreft ved å trykke lett i felt . Neste innstilling vises.


Stille inn klokkeslett

1. Still inn klokkeslett med betjeningsringen.
2. Bekreft ved å trykke lett i felt . Neste innstilling vises.

Stille inn vannhardhet

1. Still inn vannets hardhetsgrad med betjeningsringen.
2. Bekreft ved å trykke lett i felt .

I displayet vises en informasjonsmelding om at første idriftsetting er avsluttet. Aktuelt klokkeslett vises.

Når du ikke bruker apparatet, må du slå det av med on/off-tasten .

Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet

Vannets kokepunkt avhenger av lufttrykket. Under kalibreringen stilles apparatet inn i forhold til trykkforholdene på stedet. Dette skjer automatisk under første damping. Det oppstår mye damp.


Forberede kalibrering


1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
2. Ta ut alle emballasjerester fra ovnsrommet, f.eks. isoporkuler.
3. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før kalibrering.


Kalibrere apparat og rengjøre ovnsrom

Merknader

- Kalibreringen kan bare startes når ovnsrommet er kaldt (romtemperatur).
- Du må ikke åpne ovnsdøren under kalibreringen. Ellers blir kalibreringen avbrutt.

1. Du slår på apparatet med knappen on/off .
2. Fyll vanntanken. → "Fulle vanntanken" på side 12
3. Still inn angitt varmetype, temperatur og varighet.

Innstillinger	
Varmetype	Damping 
Temperatur	100 °C
Varighet	20 minutter

4. Slå av apparatet med knappen on/off .
5. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
6. Rengjør glatte flater med vaskevann og en klut.
7. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet. → "Etter hver bruk" på side 13

Merknader

- Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillingene etter flytting slik at apparatet kan tilpasses det nye stedet. Gjenta innstillingene for første idriftsetting og kalibrer apparatet.
- Apparatet lagrer innstillingene til kalibreringen også ved strøbrudd eller frakobling fra strømmettet. Det må ikke kalibreres på nytt.

Rengjøre tilbehør

Rengjør tilbehøret nøye med vaskevann og en myk klut eller en myk børste.



Betjening av apparatet

Du kjenner betjeningselementene og hvordan de fungerer. Her beskriver vi hvordan du stiller inn apparatet. Du får vite som skjer når du slår apparatet av og på, og hvordan du stiller inn driftstypene.

Advarsel – Fare for skålding!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. 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 – Fare for skålding!!

Vannet i fordampingsskålen er fortsatt varmt etter at apparatet er slått av. Vent en stund etter at apparatet er slått av med å tømme fordamperskålen. La apparatet avkjøles før rengjøring.

Slå apparatet av og på

Før du kan foreta innstillinger på apparatet, må du slå det på.

Merk: Barnesikringen og varseluret kan stilles inn selv om apparatet er slått av. Visse indikasjoner og meldinger i displayet, f.eks. angående restvarme i ovnsrommet, er synlige også når apparatet er slått av.

Slå apparatet av når du ikke bruker det. Apparatet slår seg automatisk av hvis det ikke er foretatt innstillinger over lengre tid.

Slå på apparatet

Apparatet slås på med on/off-tasten .

Alle berøringsfelt lyser rødt. I displayet vises Bosch-logoen og deretter den første varmetypen i valglisten.

Slå av apparatet

Apparatet slås av med on/off-tasten .

En ev. løpende funksjon blir avbrutt.

I displayet vises klokkeslettet eller ev. restvarmeindikasjonen.


Merk: Om klokkeslettet skal vises når apparatet er slått av eller ikke, velges i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 18


Starte driften

Start driften med tasten start/stop .

Etter start vises en tidsangivelse i tillegg til innstillingene i displayet. I tillegg vises ringlinjen og oppvarmingslinjen.

Stanse driften

Med start/stop-tasten  kan du også stanse driften og la den fortsette igjen.

Hvis du trykker på start/stop-tasten  i ca. 3 sekunder, avbrytes driften helt, og alle innstillinger tilbakestilles.

Merk: Kjøleviften kan fortsette å gå etter at driften er avbrutt eller avsluttet.

Fylle vanntanken

Når du åpner ovnsdøren, ser du vanntanken til høyre. Før du starter driften, må du fylle vann i vanntanken.

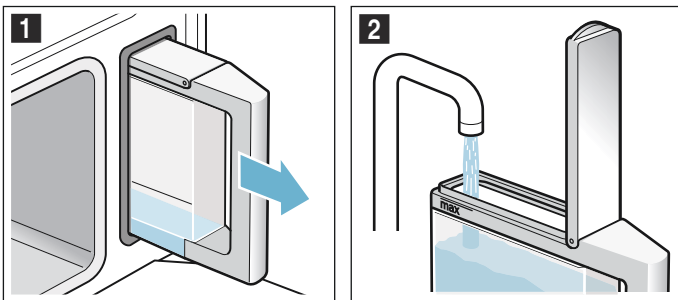
Forsikre deg om at du har stilt inn riktig hardhetsgrad for vannet. → "Grunninnstillinger" på side 18

Obs!

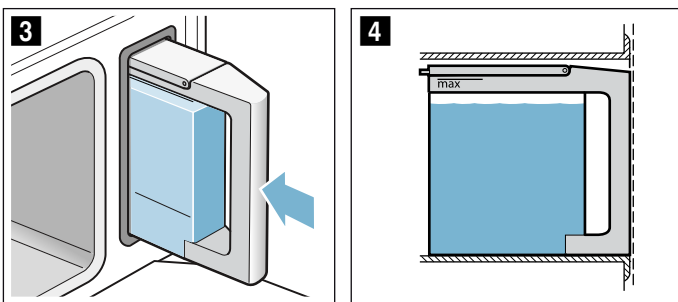
Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker. Ikke bruk destilert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske. Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.

Fyll vanntanken hver gang du skal bruke apparatet:

1. Åpne ovnsdøren.
2. Ta vanntanken ut av tanksjakten (bilde 1).
3. Vanntanken skal fylles med vann til "max"-merket. (Bilde 2).



4. Sett på tankklokken slik at det smekker på plass.
5. Sett inn den fylte vanntanken (bilde 3).
6. Kontroller at vanntanken er skjøvet inn i plan med tanksjakten (bilde 4).



7. Lukk ovnsdøren. Vanntanken er fylt. Du kan starte driften.

Etterfylle vanntanken

Når vanntanken er tom, vises en melding om at du må fylle vanntanken i displayet. Driften avbrytes.

1. Åpne ovnsdøren forsiktig.
2. Ta ut vanntanken og fyll den.
3. Skyv inn vanntanken igjen og lukk ovnsdøren.
4. Start driften. Driften fortsetter.

Stille inn varmetype og temperatur

Eksempel på bildet: 15 minutters damping ☁ ved 90 °C.

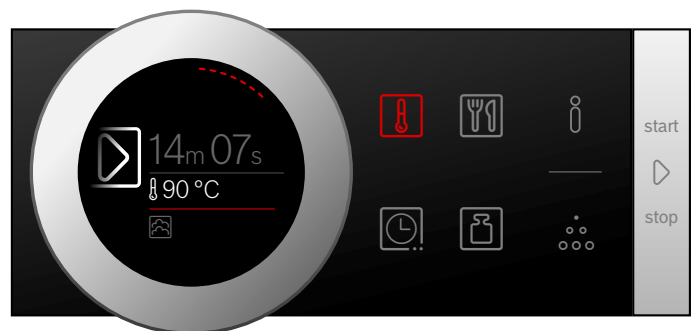
1. Trykk på en varmetype til venstre i feltet. I displayet står temperaturen markert med hvitt i fokus.



2. Still inn ønsket temperatur med betjeningsringen.
3. Trykk på feltet ☁.



4. Still inn varigheten med betjeningsringen.
5. Start med tasten start/stopp ▷. Apparatet varmes opp.



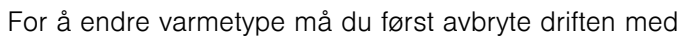
Når retten er ferdig, slår du av apparatet med on/off-tasten ⏻.

Merknader

- Hvis du har startet varmetypen Damping ☁, begynner varigheten først å telle ned når den innstilte temperaturen er nådd.
- Hvis du åpner ovnsdøren under damping, stopper apparatdriften. Etter at ovnsdøren er lukket igjen, må apparatet først varmes opp til den innstilte temperaturen før varigheten fortsetter å telle ned.

Endre

Etter start fortsetter temperaturen å være i fokus. Når betjeningsringen beveges, endres og overtas temperaturen direkte.

For å endre varmetype må du først avbryte driften med start/stopp-tasten . Trykk på symbolet til varmetypen. Varmetypen og tilhørende forslagstemperatur vises.

Merk: Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

Etter hver bruk

Advarsel – Fare for skålding!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. 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.

Etter hver bruk vil det være litt restfuktighet og smuss i ovnsrommet. Tørk og rengjør derfor apparatet etter hver bruk. Tøm i tillegg vanntanken etter hver bruk.

Tørke ovnsrommet

Advarsel – Fare for skålding!!

Vannet i fordampingsskålen kan være svært varmt. La det avkjøles før du tørker over.

1. La ovnsdøren stå på gløtt til apparatet er avkjølt.
2. Fjern smuss fra ovnsrommet med en gang.
3. Rengjør det avkjølte ovnsrommet og fordampingsskålen med den medfølgende rengjøringsvampen, og tørk med en myk klut.
4. Tørk av møbelfronter hvis det har oppstått kondens på dem.

Tømme vanntanken

Vanntanken må tømmes og tørkes etter hver bruk med damp.




Obs!



- Ikke tørk vanntanken i varmt ovnsrom. Vanntanken tar skade av det.
- Rengjør ikke vanntanken i oppvaskmaskin. Vanntanken tar skade av det.


1. Åpne ovnsdøren.
2. Ta ut vanntanken og tøm ut restvannet.
3. Tørk nøye av tetningen i tankklokke og tanksjakten i apparatet.
4. Sett vanntanken inn i tanksjakten.
5. Lukk ovnsdøren.

Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

Tidsfunksjon	Bruk
 Varighet	Etter at varigheten er utløpt, slås apparatet automatisk av.
 Slutt	Angi en varighet og ønsket sluttid. Apparatet starter automatisk, slik at driften er ferdig til ønsket klokkeslett.
 Varselur	Varseluret fungerer som en tidtaker. Det går uavhengig av driften og andre tidsfunksjoner. Apparatet slår seg ikke automatisk av eller på etter at den innstilte tiden er utløpt.

Varighet og sluttid kan hentes frem via feltet  etter at driften er stilt inn. Varseluret har et eget felt  og kan stilles inn når som helst.

Etter at den angitte tiden eller varselur-nedteilingen er utløpt, hører du et lydsignal. Du kan avbryte signalet før tiden er ute ved å trykke på feltet .

Merk: Hvor lenge signalet skal vare, kan du endre i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 18

Stille inn varighet


Du kan stille inn tilberedningstid for retten din på apparatet. På den måten slipper du å engste deg for å glemme tiden, og du trenger ikke avbryte annet arbeid for å slå av apparatet.

Du kan stille inn varighet for alle varmetyper.


Stille inn


Varigheten kan stilles inn i 1-minuttsintervaller inntil én time, deretter i 5-minuttsintervaller.

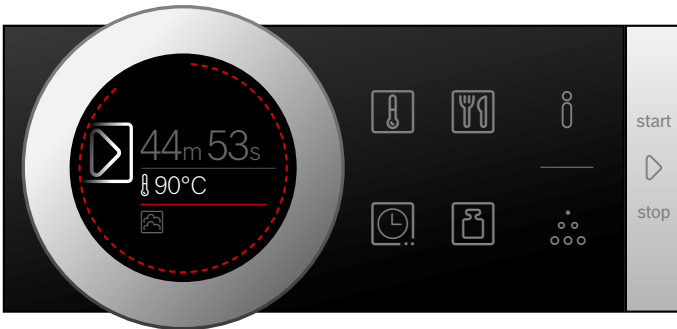
Eksempel vist på bildet: Varigheten er 45 minutter.

1. Still inn varmetype og temperatur.
2. Trykk på feltet  før start.
I displayet står varigheten markert med hvitt i fokus.
3. Still inn varigheten med betjeningsringen.






Verdien gjøres gjeldende etter få sekunder; ellers kan du trykke to ganger på feltet . I displayet står varigheten under varmetype og temperatur eller trinn.

4. Start med tasten start/stopp . Apparatet varmes opp.






Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet vises varigheten 00m 00s.

Du kan stille inn en varighet på nytt via feltet  eller fortsette ovnsdriften uten varighet med start/stopp-tasten .

Når retten er ferdig, slår du av apparatet med on/off-tasten .

Endre og avbryte

Varigheten kan endres ved å trykke på feltet . Varigheten står markert med hvitt i fokus og kan endres med betjeningsringen. Ta endringen i bruk via feltet .

Hvis du vil avbryte varigheten, kan du tilbakestille den helt. Når endringen er tatt i bruk, kan du bruke start/stop-tasten  for å fortsette driften uten varighet.

Stille inn sluttid

Tidspunktet for når tilberedningen skal avsluttes, kan forskyves. Du kan for eksempel sette inn retten i ovnen om morgenen og stille inn slik at den er ferdig senere på dagen.


Merknader

- Pass på at maten ikke står så lenge i stekeovnen at den blir bedrevet.
- Ikke juster sluttiden etter at driften er startet. Da vil ikke tilberedningsresultatet stemme.

Stille inn


Sluttiden for varigheten kan forskyves i maksimalt 23 timer og 59 minutter.


Eksempel vist på bildet: Den innstilte varigheten er 45 minutter, og retten skal være ferdig klokken 12.00.

1. Stille inn varmetype og temperatur eller trinn
2. Stille inn varighet
3. Før start trykker du på feltet  en gang til. I displayet står klokkeslettet i fokus i hvitt.

4. Med betjeningsringen kan du forskyve sluttiden til et senere tidspunkt.





Verdien gjøres gjeldende etter få sekunder; ellers kan du trykke på feltet  en gang til. I displayet står sluttiden under driftstype og temperatur eller trinn.


5. Start med tasten start/stopp . I displayet vises klokkeslettet for når apparatet starter.






Apparatet er i ventemodus. Når apparatet starter, telles varigheten ned i displayet.


Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet vises varigheten 00m 00s.

Du kan stille inn en varighet på nytt via feltet  eller fortsette ovnsdriften uten varighet med start/stopp-tasten .

Når retten er ferdig, slår du av apparatet med on/off-tasten .

Endre og avbryte

For å endre sluttiden avbryter du driften med start/stop-tasten  og trykker to ganger på feltet . Sluttiden står markert med hvitt i fokus og kan endres med betjeningsringen. Bruk start/stop-tasten  for å fortsette driften.

Hvis du vil slette sluttiden, kan du tilbakestille den helt. Den innstilte varigheten kan startes direkte med start/stop-tasten .

Merk: Sluttiden kan ikke endres mens varigheten telles ned. Ellers vil ikke tilberedningsresultatet stemme.

Stille inn varselur



Varseluret går parallelt med andre innstillinger. Det kan stilles inn når som helst, også når apparatet er slått av. Varseluret har sitt eget lydsignal, slik at du kan høre om det er varseluret eller varigheten som har telt ned.

Stille inn


Varselurtiden begynner alltid ved null minutter.

Jo høyere verdi, desto større blir tidsintervallene for innstilling.

Du kan stille inn maksimalt 24 timer.

1. Trykk på feltet .
Symbolet lyser rødt. I displayet står varselurtiden markert med hvitt i fokus.
2. Still inn varselurtiden med betjeningsringen.
3. Start med feltet .
Merk: Etter noen sekunder starter varseluret også automatisk.


Varselurtiden telles ned.

Varseluret er fortsatt synlig i displayet når apparatet er slått av. Under drift er innstillingene for den aktive driften i forgrunnen. Når du trykker på feltet , vises varselurtiden i noen sekunder.

Når varselurtiden er avsluttet, vil du høre et signal og se en melding i displayet. Symbolet lyser ikke lenger.

Tips: Hvis den innstilte varselurtiden refererer til driften av apparatet, bruker du varigheten. Tiden ses i forgrunnen, og apparatet slår seg automatisk av.

Endre og avbryte

Varselurtiden kan endres ved å trykke på feltet . Varselurtiden står markert med hvitt i fokus og kan endres med betjeningsringen.

Hvis du vil avbryte varseluret, kan du tilbakestille det helt. Når endringen tas i bruk, lyser ikke symbolet lenger.




Retter

Med driftstypen Retter kan du enkelt tilberede retter. Apparatet velger selv den optimale innstillingen.


Stille inn rett

Gå gjennom alle retter med betjeningsringen for å se hvilke retter som er forhåndsinnstilt i AutoPilot.

Varigheten avhenger av retten og kan ikke endres.



1. Trykk på feltet .
I displayet står den første retten markert med hvitt i fokus.
2. Still inn ønsket rett med betjeningsringen.
3. Bekreft med start/stopp-tasten .
Anbefalt tilbehør og innsetningshøyde vises.
4. Start med tasten start/stopp .
Apparatet varmes opp.

Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal. Apparatet slutter å varme.


Når retten er ferdig, slår du av apparatet med on/off-tasten .

Ettersteking

Når varigheten er telt ned, er det ved noen retter mulig å ettersteke hvis du ikke er tilfreds med tilberedningsresultatet.


I displayet får du opp spørsmål om du vil ettersteke. Hvis du vil ettersteke, trykker du på start/stopp-tasten . Det foreslås en varighet som du kan endre. Start med start/stopp-tasten .

Merk: Du kan ettersteke så mange ganger du vil.

Når du er fornøyd med stekeresultatet, trykker du på feltet .

Slå av apparatet med on/off-tasten .



Forskyve sluttiden

Ved noen retter kan sluttiden forskyves til et senere tidspunkt. Før start trykker du på feltet  og forskyver sluttiden med betjeningsringen.

Etter start går apparatet i ventemodus. Sluttiden kan ikke endres lenger.

Endre og avbryte

Etter start kan ikke innstillingene endres lenger.

Hvis du vil avbryte, må du slå av apparatet med on/off-tasten . Driften kan ikke stanses med start/stopp-tasten  lenger.

Veiledning til rettene

Alle programmene er ment for steking på ett nivå.

Tilberedningsresultatet kan variere avhengig av størrelse og kvalitet på matvarene.

Kokekar

Bruk de foreslåtte kokekarene. Disse ble brukt til testing av alle rettene. Bruker du en annen type kokekar, kan resultatet endres.

Ved tilberedning i dampbeholder med hull må du i tillegg sette dampbeholderen uten hull inn i høyde 1. Da blir væske som drypper, samlet opp.

Mengde/vekt

Ikke fyll opp tilbehøret mer enn 4 cm i høyden.

Totalvekten skal alltid ligge innenfor forhåndsinnstilt vektområde.

Tilberedningstid

Den viste varigheten kan endre seg i løpet av de første minuttene, fordi oppvarmingstiden f.eks. avhenger av matvarenes og vannets temperatur.

Tilberede grønnsaker

Krydre grønnsakene først etter tilberedningen.

Tilberede kornprodukter/linser

Vei matvarene og tilsett vann i riktig forhold til vekten.

Basmatiris 1:1,5

Couscous 1 : 1

Naturris 1:1,5

Linser 1 : 2

Rør om i kornprodukter etter kokingen. Dermed trekker resten av vannet raskt inn.

Dampe kyllingbryst

Ikke legg kyllingfiletene oppå hverandre i kokekaret.

Dampe fisk

Smør dampbeholderen med hull før du tilbereder fisken.

Ikke legg hele fisker eller fiskefileter oppå hverandre. Angi vekten til den tyngste fisken og velg så lik størrelse på stykkene som mulig.

Tilberede yoghurt

Varm opp melken til 90 °C på kokesonen. Kjøøl den deretter ned til 40 °C. H-melk trenger bare varmes opp til 40 °C. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).

Fyll i kopper eller små glass og dekk til med plastfolie. Sett koppene eller glassene i en dampbeholder, og tilbered som angitt i tabellen. Etter tilberedningen avkjøles yoghurten i kjøleskapet.

Tilberede risengrynsgrøt

Vei risen og tilsett 2,5 ganger så mye melk som ris. Fyll risen og melken til maks. 2,5 cm høyde i kokekaret. Rør om etter tilberedning. Resten av melken trekker seg raskt inn.

Tilberede fruktkompott

Programmet er bare egnet til steinfrukt og frukt med kjerne. Vei frukten, tilsett ca. 1/3 av mengden vann. Tilsett sukker og krydder etter smak.

Desinfisere flasker

Rengjør alltid flaskene med en flaskebørste rett etter bruk. Vask dem deretter i oppvaskmaskinen.

Plasser flaskene slik i dampbeholderen med hull at de ikke kommer inntil hverandre.

Tørk av flaskene med en ren klut etter desinfiseringen. Fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.

Koke egg

Stikk hull på eggene før de kokes. Legg aldri eggene oppå hverandre.

Tabell

Følg anvisningene for rettene.

Rett	Kommentarer	Tilbehør	Høyde
Dampe blomkålbuketter*	like store buketter	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Dampe brokkolibuketter*	like store buketter	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Dampe grønne bønner*	-	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Dampe gulrøtter i skiver*	ca. 3 mm tykke skiver	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Dampe frossen grønnsaksblanding	-	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Poteter med skall*	middels store, Ø 4–5 cm	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Basmatiris	maks. 0,75 kg	dampbeholder uten hull	2
Naturris	maks. 0,75 kg	dampbeholder uten hull	2
Couscous	maks. 0,75 kg	dampbeholder uten hull	2
Linser	maks. 0,55 kg	dampbeholder uten hull	2
Varme opp tilberedt tilbehør*		dampbeholder uten hull	2


* For denne retten kan du stille inn en sluttid

Rett	Kommentarer	Tilbehør	Høyde
Dampe ferskt kyllingbryst	samlet vekt 0,2–1,5 kg	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Dampe fersk fiskefilet	maks. 2,5 cm tykk	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Dampe hel, fersk fisk	0,3–2 kg	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Yoghurt på glass	-	glass + dampbeholder uten hull	2
Risengrynsgrøt	-	dampbeholder uten hull	2
Fruktkompott*	-	dampbeholder uten hull	2
Desinfisere flasker*	-	dampbeholder uten hull	2
Bløtkokte egg*	egg størrelse M, maks. 1 kg	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1
Hardkokte egg*	egg størrelse M, maks. 1,8 kg	dampbeholder med hull + dampbeholder uten hull	3 1

* For denne retten kan du stille inn en sluttid

Barnesikring

For at ikke barn utilsiktet skal slå på eller endre innstillinger på apparatet, er apparatet utstyrt med barnesikring.



Betjeningsfeltet sperres og kan ikke stilles inn. Apparatet kan bare slås av med on/off-tasten .

Aktivere og deaktivere

Barnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres både når apparatet er slått av og på.

Trykk på feltet  i ca. 4 sekunder.

I displayet vises en bekreftelsesmelding.

Når apparatet er slått på, lyser feltet  rødt. Når apparatet er slått av, lyser ikke feltet .

Grunninnstillinger

For at du skal kunne betjene apparatet ditt enkelt og optimalt, kan du foreta forskjellige innstillinger. Disse innstillingene kan du endre ved behov.

Endre grunninnstillinger

Apparatet må være slått av.

1. Trykk på feltet \mathbb{I} i ca. 3 sekunder. I displayet vises instruksjonsmeldinger.
2. Bekreft instruksjonene med feltet \mathbb{C} . I displayet vises den første innstillingen, "Språk".
3. Endre innstillingen med betjeningsringen etter behov.
4. Trykk på feltet \mathbb{C} . Den neste innstillingen vises i displayet og kan endres med betjeningsringen.
5. Gå gjennom alle innstillinger med feltet \mathbb{C} og endre med betjeningsringen etter behov.
6. Til slutt trykker du på feltet \mathbb{I} i ca. 3 sekunder for å bekrefte.

I displayet vises en melding om at innstillingene er lagret.

Avbryte

Hvis du ikke vil lagre endringene, kan du avbryte med on/off-tasten \mathbb{I} . Displayet viser en melding om at innstillingene ikke ble lagret.

Liste over grunninnstillinger

Alt etter hva slags utstyr apparatet har, er ikke alle grunninnstillingene tilgjengelige.

Innstilling	Utvalg
Språk	Det finnes flere tilgjengelige språk
Klokkeslett	Klokkeslett i 24-timers format
Vannets hardhet	00 (avherdet) 01 (mykt) 02 (middels) 03 (hardt) 04 (svært hardt)
Signal tone	Kort varighet (30 sek.) Middels varighet (1 min.) Lang varighet (5 min.)
Tastelyd	Innkoblet Utkoblet* (fortsatt lyd ved on/off \mathbb{I})
Display lysstyrke	5 trinn
Klokkeindikasjon	Av Digital*
Belysning	I drift 'av' I drift 'på'*
Drift etter innkobling	Varmetyper* AutoPilot
Nattdemping	Utkoblet* Innkoblet

Merkelogo	Vis* Ikke vis
Vifte-etterløpstid	Anbefalt* Minimum
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestille Ikke tilbakestille*

* Fabrikkinnstilling (fabrikkinnstillingene kan variere alt etter type apparat)

Merk: Endringer i innstillinger av språk, tastetone og display-lysstyrke trer i kraft umiddelbart. Alle andre innstillinger må lagres først.

Strøbrudd

Endringer du har foretatt i innstillingene, opprettholdes etter strøbrudd.

Bare innstillinger til første gangs bruk må foretas på nytt etter lengre strøbrudd. Apparatet takler et kort strøbrudd.

Endre klokkeslett

Hvis du vil tilpasse klokkeslettet, f.eks. fra sommer- til vintertid, endrer du grunninnstillingen.

Apparatet må være slått av.

1. Trykk på feltet \mathbb{I} i ca. 3 sekunder. I displayet vises instruksjonsmeldinger.
2. Bekreft instruksjonene med feltet \mathbb{C} . I displayet vises den første innstillingen, "Språk".
3. Trykk på feltet \mathbb{C} . Innstillingen for klokkeslett vises.
4. Endre klokkeslettet med betjeningsringen.
5. Trykk på feltet \mathbb{I} i ca. 3 sekunder for å bekrefte. I displayet vises en melding om at innstillingene er lagret.

Rengjøring

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge så fremt du sørger for nøye vedlikehold og rengjøring. Her finner du beskrivelse av hvordan apparatet skal vedlikeholdes og rengjøres.

Advarsel – Fare for kortslutning!

Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråler til rengjøring av apparatet.

Obs!

Overflateskader

Ikke bruk

- sterke eller skurende rengjøringsmidler
- stekeovnsrens
- etsende, klorholdige eller aggressive rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler

Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

Rengjøringsmidler

Utsiden av apparatet (med aluminiumsfront)	Bruk såpevann, ettertørk med en myk klut. Bruk et mildt vinduspusemiddel, tørk av med en myk vinduspuseklut eller en lofri mikrofiberklut. Tørk vannrett og uten å øve trykk mot aluminiumsfronten.
Utsiden av apparatet (med front i rustfritt stål)	Bruk såpevann, ettertørk med en myk klut. Fjern alltid kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med én gang. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller hos din forhandler.
Innsiden av apparatet og fordampings-skålen	Varmt såpevann eller eddikvann – bruk rengjøringssvampen som følger med, eller en myk oppvaskbørste. Obs! Ovnsrommet kan ruste Bruk aldri stål- eller skuresvamper.
Vanntank	Bruk såpevann – skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tanksjakten	Tørk godt av etter hver bruk.
Tetning i vanntanklokket	Tørk godt av etter hver bruk.
Stiger	Se kapittelet Rengjøre stiger
Glassruter	Se kapittelet: Rengjøre glassruter Obs! Overflateskader Tørk over glassrutene med en tørr klut etter at du har rengjort dem med glassrens. Ellers kan det oppstå flekker som ikke kan fjernes senere.
Dørpakning	Bruk varmt såpevann.
Tilbehør	Bløtlegges i varmt såpevann. Rengjøres med en børste eller en skuresvamp, eller vaskes i oppvaskmaskin. Rengjøres med eddikvann ved misfarging fra matvarer som inneholder stivelse (f.eks. ris).

Rengjøringssvamp

Rengjøringssvampen som følger med, har svært god sugeevne. Bruk rengjøringssvampen bare til rengjøring av ovnsrommet og til fjerning av restvann i fordampings-skålen.

Vask svampen grundig før første gangs bruk. Svampen kan vaskes i vaskemaskinen (kokvask).

Obs!

Overflateskader

Dersom det kommer avkalkingsmiddel på fronten eller andre ømfintlige overflater, må du straks vaske det bort med vann.

Fjern smuss i ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt.

Salt er veldig aggressivt og kan forårsake rustflekker. Fjern rester av sterke sauser (ketchup, sennep) eller salte retter fra ovnsrommet etter avkjølingen.

Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.


Mikrofiberklut

Mikrofiberkluten med cellestruktur er spesielt egnet til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium (bestillingsnr. 460 770, også tilgjengelig i vår nettbutikk). Den fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

Avkalking

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

Avkalkingen består av flere trinn. Alle tre trinnene må fullføres. Først deretter er apparatet driftsklart igjen.




Merk: Hvis du trykker på tasten on/off  under avkalkingen, avbrytes prosessen og apparatet slås av. Når apparatet slås på igjen, må det først skylles to ganger, slik at restene etter avkalkingsløsningen blir fjernet fra maskinen. Frem til andre skylling er gjennomført, er apparatet sperret for andre typer bruk.

- Avkalking (ca. 30 minutter). Tøm deretter fordampings-skålen og fyll vanntanken på nytt.
- 1. skylling (20 sekunder). Tøm deretter fordampings-skålen.
- 2. skylling (20 sekunder). Fjern deretter restvannet.


Hvor ofte apparatet må avkalkes, er avhengig av vannets hardhet på stedet der det er i bruk. Når dampdrift bare er mulig fem ganger til eller mindre, vises en melding i displayet for å minne om avkalking. Antallet øvrige typer drift vises når ovnen slås på. Dermed er det lettere å planlegge når du bør avkalke apparatet.

Start

Obs!


- Skader på apparatet: Til avkalking skal du bare bruke flytende avkalkingsmidler som er anbefalt av oss. Virketiden for avkalkingen er angitt på avkalkingsmiddelet. Andre avkalkingsmidler kan forårsake skader på apparatet. Avkalkingsmiddel bestillingsnr. 311 680
 - Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning eller avkalkingsmiddel på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.
1. Bland 300 ml vann med 60 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
 2. Ta ut vanntanken, og fyll den med avkalkingsløsningen.
 3. Fyll vanntanken opp med avkalkingsløsning og skyv den helt inn.
 4. Lukk apparatdøren.
 5. Trykk på tasten on/off .
 6. Trykk på driftstypen Avkalking . Avkalkingens varighet vises. Den kan ikke endres.
 7. Start med tasten start/stopp . Apparatet avkalkes. Varigheten telles ned i displayet. Når avkalkingen er ferdig, hører du et lydsignal.

Første skylling

1. Fjern avkalkingsløsningen fra fordampings-skålen med den medfølgende rengjøringsvampen.
2. Ta ut vanntanken, skyll den grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.
3. Lukk apparatdøren.
4. Start med tasten start/stopp . Apparatet skylles. Etter ca. 20 sekunder er første skylleomgang ferdig.

5. Åpne apparatdøren.
6. Skyll rengjøringsvampen grundig ut med vann.
7. Fjern gjenværende vann fra fordampings-skålen med rengjøringsvampen.
8. Fortsett med andre skylleomgang.

Andre skylling

1. Ta ut vanntanken, skyll den grundig, fyll på med vann og skyv den inn igjen.
2. Lukk apparatdøren.
3. Start med tasten start/stopp . Apparatet skylles. Etter ca. 20 sekunder er andre skylleomgang ferdig.
4. Fjern gjenværende vann fra fordampings-skålen med rengjøringsvampen.
5. Tørk av ovnsrommet med rengjøringsvampen, og tørk deretter over med en myk klut.
6. Slå av apparatet. Avkalkingen er avsluttet, og apparatet er driftsklart igjen.

Avkalke bare fordampings-skålen

Hvis du ikke vil avkalke hele apparatet, men bare fordampings-skålen i ovnsrommet, kan du likevel bruke driftstypen "Avkalking".

Eneste forskjell:

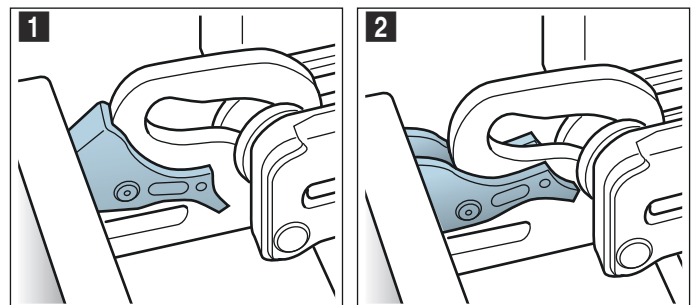
1. Bland 100 ml vann med 20 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
2. Fyll fordampings-skålen helt med avkalkingsløsning.
3. Fyll vanntanken med bare vann.
4. Start "Avkalking" som beskrevet.

Fordampings-skålen kan også avkalkes manuelt.

Hekte apparatdøren av og på

Apparatdøren kan tas ut for rengjøring og for å demontere glassrutene.

Alle hengslene på apparatdøren har en sperrehendel. Når sperrehendlene er vippt ned (bilde **1**), er apparatdøren sikret. Den kan ikke hektes av. Når sperrehendlene på apparatdøren er vippt opp (bilde **2**), er hengslene sikret. De kan ikke klappe sammen.

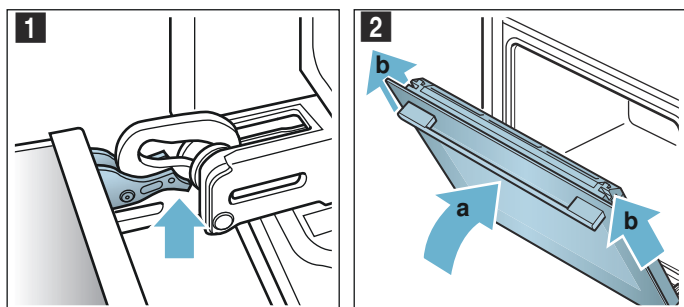


⚠ Advarsel**Fare for personskader!**

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

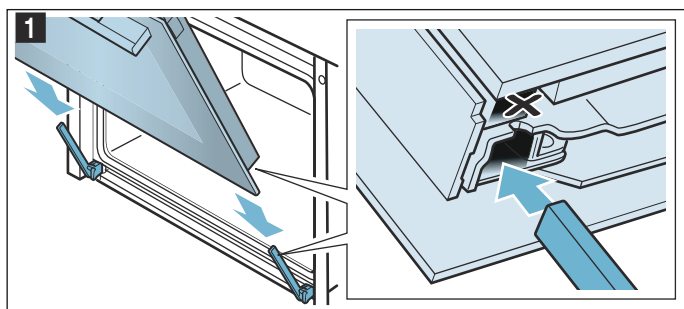
Hekte av apparatdøren

1. Åpne døren helt og trykk den mot apparatet.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (bilde 1).
3. Lukk apparatdøren til anslag **a**. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side **b** og trekk opp og ut (bilde 2).

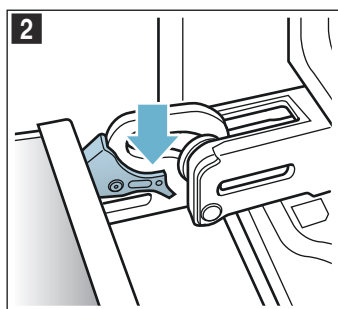
**Hekte på apparatdøren**

Hekt apparatdøren på plass igjen i motsatt rekkefølge.

1. Pass på at begge hengslene blir satt rett inn i åpningene når apparatdøren hektes på plass (bilde 1). Sett begge hengslene inntil den ytterste ruten nede, og bruk denne som føring. Pass på at hengslene skyves inn i riktig åpning. Det skal gå lett og ikke være motstand når de skyves inn. Dersom du kjenner motstand, må du kontrollere om hengslene er skjøvet inn i riktig åpning.



2. Åpne apparatdøren helt. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen (bilde 2).



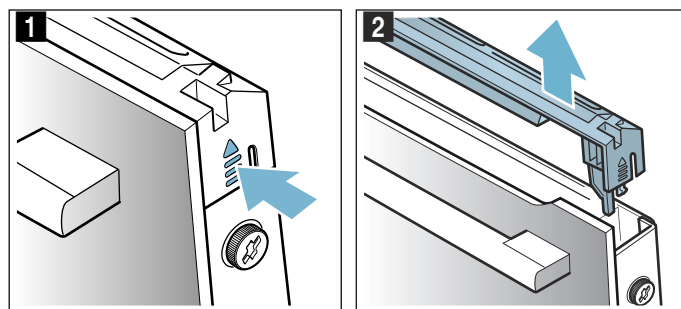
3. Lukk stekeovnsdøren.

Montering og utmontering av glassruter

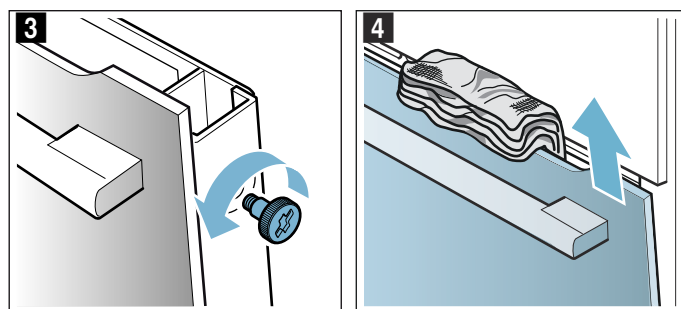
Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Demontere på apparatet

1. Åpne apparatdøren litt.
2. Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde 1).
3. Ta av dekselet (bilde 2).



4. Løsne og ta ut skruene på høyre og venstre side av apparatdøren (bilde 3).
5. Legg et kjøkkenhåndkle som er brettet sammen i flere lag i klem mellom døren og apparatet før du lukker døren igjen (bilde 4). Trekk den fremste ruten ut oppover og legg den med håndtaket ned på et jevnt underlag.



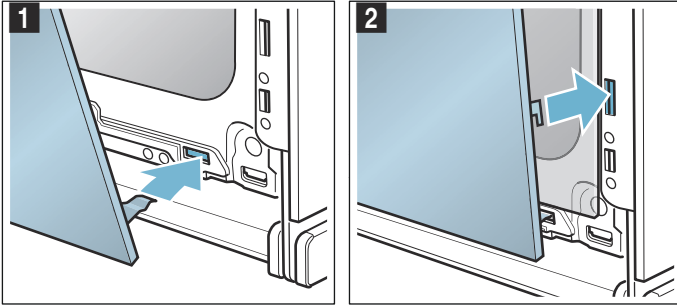
Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

⚠ Advarsel**Fare for personskader!**

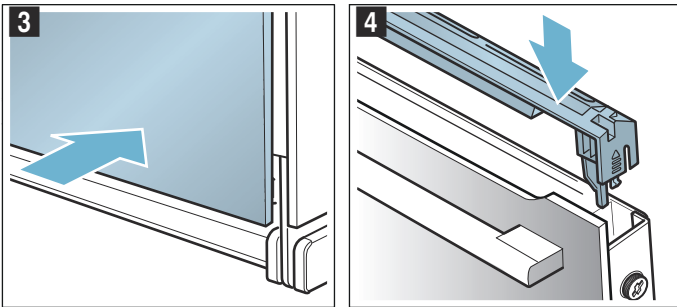
- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskraper, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Montere på apparatet

1. Skyv den fremre glassruten ned i holderne (bilde 1).
2. Lukk den fremre glassruten til begge de to hakene står ovenfor åpningen (bilde 2).



3. Trykk den fremre glassruten imot til den smekker hørbart på plass (bilde 3)
4. Åpne apparatdøren litt igjen og ta ut kjøkkenhåndkleet.
5. Skru i de to skruene på høyre og venstre side igjen.
6. Sett på dekslet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås (bilde 4).



7. Lukk apparatdøren.

Obs!

Du må ikke bruke stekeovnen før glassrutene er satt ordentlig på plass.

Rengjøre stigene

Stigene kan tas ut for rengjøring.

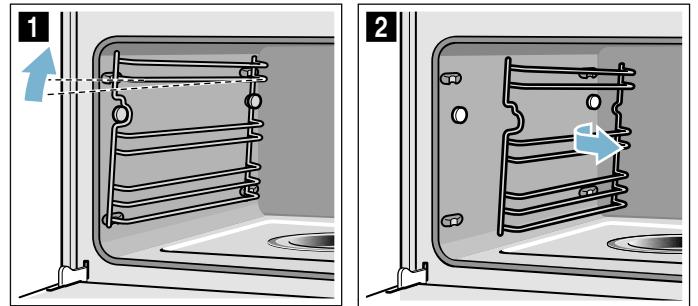
⚠ Advarsel – Fare for forbrenning på grunn av varme deler i ovnsrommet!

Vent til ovnsrommet er avkjølt.

Ta ut stigene

Merk: Sving stigene foran maksimalt ut til de stopper, fordi sideveggene i apparatet ellers kan bli bøyd.

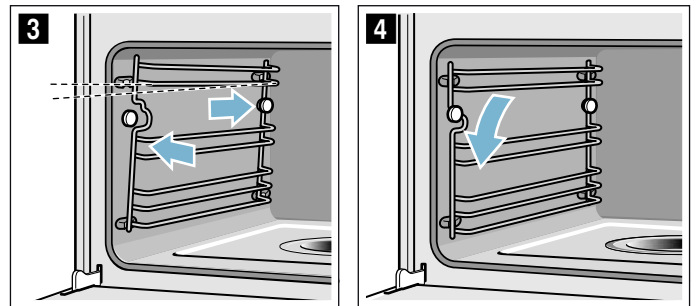
1. Trykk stigene foran forsiktig oppover til de løsner og går ut av opphenget på sidene (bilde 1).
2. Ta stigene ut av opphenget og ut av ovnen (bilde 2).



3. Rengjør stigene med såpevann og svamp/børste eller vask stigene i oppvaskmaskin.

Hekte stigene på plass

1. Sett stigene inn med utbuktningene vendt oppover.
2. Hekt stigene på bak og skyv dem bakover til de smekker på plass (bilde 3).
3. Hekt stigene på opphenget og trykk dem nedover til de smekker på plass og igjen er festet vannrett i apparatet (bilde 4).



Stigene passer bare på en side.

Hva kan du gjøre ved feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du tar kontakt med kundeservice, kan du forsøke å utbedre feilen selv ved hjelp av tabellen.

Tips: Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du se etter i kapittelet "Testet for deg i vårt prøvekjøkken". Der finner du mange tips og råd om matlaging.


Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Feil som du selv kan utbedre

Tekniske feil på apparatet kan du ofte enkelt reparere selv.

Dersom en rett ikke blir helt vellykket, kan du finne mange tips og råd om tilberedning bakerst i bruksanvisningen.

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet virker ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller sikringen i sikringsskapet.
	Strømbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen eller andre kjøkkenapparater fungerer.
I displayet står det "Sprache Deutsch".	Strømbrudd	Still inn språket og klokkeslettet på nytt.
Klokkeslettet vises ikke når apparatet er slått av.	Endre grunninnstilling.	Endre grunninnstillingen til klokkeindikasjon.
Apparatet varmes ikke opp, i displayet lyser symbolet  .	Demomodus er aktivert i grunninnstillingene.	Koble apparatet fra strømmettet en kort stund (slå av sikringen i sikringsskapet). Deretter, innen tre minutter, deaktiverer du demomodus i grunninnstillingene.
Betjeningsringen har falt ut av lageret i betjeningsfeltet.	Betjeningsringen ble utilsikket klemt av.	Betjeningsringen kan tas av. Betjeningsringen legges simpelthen tilbake i lageret i betjeningsfeltet og trykkes inn, slik at den går i inngrep og igjen kan dreies som vanlig.
Betjeningsringen kan ikke dreies lett lenger.	Det er smuss under betjeningsringen.	Betjeningsringen kan tas av. Betjeningsringen klemmes enkelt av ved å trekke den ut av lageret. Alternativt trykker du på den ytre kanten av betjeningsringen, slik at den vipper og er lett å gripe fatt i. Rengjør betjeningsringen og lageret med såpevann og en klut. Tørk deretter av med en myk klut. Unngå bruk av skarpe eller skurende midler. Skal ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin. For å sikre stabilt lager må ikke betjeningsringen tas av for ofte.
Apparatet vil ikke starte.	Apparatdøren er ikke helt lukket.	Lukk apparatdøren.
	Apparatet er ikke avslått.	Slå av apparatet og så på igjen.
Apparatet ber deg rengjøre ovnsrommet og fyller vanntanken	Under avkalkingen ble strømtilførselen brutt eller apparatet slått av	Utfør to skyllinger etter at apparatet er slått på igjen
Etter innkobling av en driftstype viser en melding i displayet at temperaturen er for høy.	Apparatet er ikke tilstrekkelig avkjølt.	La apparatet kjøles ned, og koble driftstypen inn igjen.
Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først.	Innstillingen for vannets hardhetsgrad er for lav.	Gjennomfør avkalking. Sjekk innstillingen for vannets hardhetsgrad, og ev. juster den.
Taster blinker.	Dette er normalt og skyldes kondensvann bak betjeningspanelet.	Så snart som kondensvannet er fordunstet, slutter tastene å blinke.
Fordampingskålen er kokt tom selv om tanken er full.	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn.	Skyv vanntanken helt inn til den tydelig smekker på plass.
	Tilførselen til vanntanken er tett.	Avkalking av apparatet Sjekk innstillingen for vannets hardhetsgrad, og ev. endre den.


no Hva kan du gjøre ved feil?

Vanntanken tømmer seg uten synlig grunn. Fordampingskålen renner over.	Vanntanken er ikke ordentlig lukket igjen.	Sett på lokket slik at det tydelig smekker på plass.
	Tetningen på tanklokket er skitten.	Rengjør tetningen.
	Tetningen på tanklokket er defekt.	Bestill en ny vanntank fra kundeservice.
En oppfordring til å fylle på vanntanken vises i displayet, selv om vanntanken er full.	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn.	Skyv vanntanken helt inn til den tydelig smekker på plass.
	Detektorsystemet fungerer ikke.	Ring kundeservice.
En oppfordring til å fylle på vanntanken vises i displayet, selv om vanntanken ennå ikke er tom, eller vanntanken er tom, men det vises ingen tilsvarende melding i displayet.	Vanntanken er skitten innvendig. Den bevegelige vannstands måleren er fastklemt.	Rist på vanntanken, og rengjør den. Hvis du ikke får løs de fastklemt delene, må du bestille en ny vanntank hos kundeservice.
I displayet vises "Apparatet varmes opp", men apparatet når ikke den valgte temperaturen	Ikke optimale verdier fra den automatiske kalibreringen	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger og gjenta første igangsetting → "Grunninnstillinger" på side 18 → "Før første gangs idriftsetting" på side 10 Ved neste damping ved 100° C er kalibreringen automatisk, og det oppstår mer damp
Ved damping oppstår det ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres automatisk.	Normalt forløp
Ved damping oppstår det igjen ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres ikke automatisk ved korte koke-/steketider.	Still apparatet tilbake til fabrikkinnstillinger, og gjenta kalibrering.
Under steking kommer dampen ut gjennom lufteåpningen.	Normalt forløp	Ikke mulig

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Feilmeldinger i displayet

Dersom det vises en feilmelding med bokstaven "D" eller "E" i displayet, f.eks. D0111 eller E0111, skal apparatet slås av og deretter på igjen med on/off-tasten .

Dersom det var en engangsfeil, slukker visningen. Hvis feilmeldingen vises på nytt, må du ta kontakt med kundeservice og fortelle hva som står i meldingen.

Bytte pære i ovnsrommet

Halogenlamper som tåler høy temperatur, 230 V / 25 W med tetninger, får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

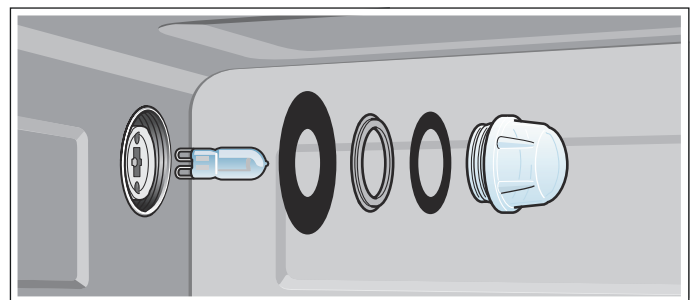
⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

1. Skru ut sikringen i sikringsskapet, eller trekk ut støpselet.
 2. Drei dekselet av mot venstre.
 3. Trekk ut lampen.
Sett inn den nye lampen – pass på plasseringen av stiftene. Trykk lampen fast.
- Obs!**
Bruk apparatet kun med glassdeksel og tetninger.
4. Skyv inn de nye tetningene og klemringen i riktig rekkefølge på glassdekselet.



5. Skru på glassdekselet med tetningene igjen.
6. Koble apparatet på strømmettet, og slå det på igjen som for første gang.

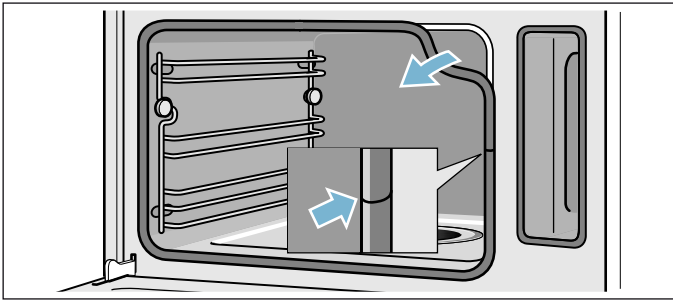
Skifte ut glassdeksel eller tetninger

Når glassdekselet til halogenlampen eller tetninger er skadet, må det/de skiftes ut. Et nytt glassdeksel får du tak i hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Bytte dørtetning

Hvis dørtetningen rundt ovnsrommet er defekt, må den skiftes. Reservetetninger til apparatet får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

1. Åpne ovnsdøren.
2. Dra av den gamle dørtetningen.
3. Skyv inn den nye dørtetningen på ett sted og trykk den inn rundt hele. Støtpunktet mellom tetningsendene må være på siden.
4. Sjekk ekstra nøye at dørtetningen sitter riktig i hjørnene.

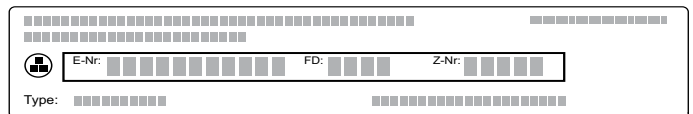


Kundeservice


Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner ovnsdøren. Hvis apparatet ditt er utstyrt med dampfunksjon, er typeskiltet plassert til høyre bak betjeningspanelet.



For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

E-nr.	FD-nr.	
Kundeservice 		

Vær oppmerksom på at besøk av servicepersonell ikke er gratis dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Tabeller og tips

Damping er en spesielt skånsom måte å tilberede retter på. Dampen omslutter retten og hindrer dermed at næringsstoffene i maten går tapt. Tilberedningen foregår uten overtrykk. Matens form, farge og typiske aroma beholdes.

I tabellene finner du et utvalg av retter som egner seg godt til tilberedning i dampovnen. Du kan lese hvilken temperatur, hvilket tilbehør og hvilken tilberedningstid du bør velge. Opplysningene gjelder, når ikke annet er angitt, for innsetting i kaldt apparat.

Tilbehør

Bruk tilbehøret som følger med.

Ved damping i dampbeholder med hull må du alltid sette dampbeholderen uten hull inn under. Da blir væske som drypper, samlet opp.

Kokekar

Hvis du bruker kokekar, skal disse alltid settes midt i dampbeholderen med hull.

Kokekaret må være varme- og dampfast. Kokekar med tykke vegger forlenger tilberedningstidene.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie (f.eks. ved smelting av sjokolade).

Tilberedningstid og -mengde

Tilberedningstiden avhenger av størrelsen på stykkene, uavhengig av den totale mengden. Apparatet kan dampe maksimalt 2 kg matvarer.

Ta hensyn til stykkestørrelsene som står oppført i tabellene. Ved mindre stykker forkortes tilberedningstiden, ved større stykker forlenges den. Tilberedningstiden avhenger også av matvarens kvalitet og modenhet. De angitte verdiene er derfor bare veiledende.

Fordel matvarene jevnt

Fordel alltid maten jevnt i kokekaret. Hvis maten er ujevnt fordelt, blir den ujevnt tilberedt.

Trykkømfintlige matvarer

Ikke legg for mange lag med matvarer som er trykkømfintlige i dampbeholderen. Bruk heller to dampbeholdere.

Tilberedning av komplette måltider

Med damping kan du tilberede komplette menyer samtidig uten at smaken smitter over. Sett først retten med lengst tilberedningstid inn i apparatet, og skyv de andre rettene inn etter hvert til passende tidspunkt. Slik blir alle rettene ferdige samtidig.

Den totale tilberedningstiden forlenges litt ved tilberedning av komplette måltider, fordi det slipper ut litt damp hver gang døren åpnes, og denne må varmes opp på nytt igjen.

Grønnsaker

Legg grønnsakene i dampbeholderen med hull og skyv formen inn i høyde 3. Skyv dampbeholderen uten hull inn under i høyde 1. Væske som drypper, samles opp.

Type mat	Størrelse	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Artisjokker	Hele	Med hull + uten hull	Damping	100	30-35
Blomkål	Hel	Med hull + uten hull	Damping	100	25-35
Blomkål	Buketter	Med hull + uten hull	Damping	100	10-15
Brokkoli	Buketter	Med hull + uten hull	Damping	100	8-10
Erter	-	Med hull + uten hull	Damping	100	5-10
Fennikel	Skiver	Med hull + uten hull	Damping	100	10-14
Grønnsaksflan	-	Vannbadform 1,5 l + rist i høyde 2	Damping	100	50-70
Grønne bønner	-	Med hull + uten hull	Damping	100	20-25
Gulrøtter	Skiver	Med hull + uten hull	Damping	100	10-20
Kålrot	Skiver	Med hull + uten hull	Damping	100	20-25
Purre	Skiver	Med hull + uten hull	Damping	100	6-9
Mais	Hel	Med hull + uten hull	Damping	100	25-35
Mangold*	Strimler	Med hull + uten hull	Damping	100	8-10
Asparges, grønn*	Hel	Med hull + uten hull	Damping	100	7-12
Asparges, hvit*	Hel	Med hull + uten hull	Damping	100	10-15
Spinat*	-	Med hull + uten hull	Damping	100	2-3
Romanesco	Buketter	Med hull + uten hull	Damping	100	8-10

* Forvarm apparatet

Type mat	Størrelse	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Rosenkål	Buketter	Med hull + uten hull	Damping	100	20-30
Rødbeter	Hele	Med hull + uten hull	Damping	100	40-50
Rødkål	I strimler	Med hull + uten hull	Damping	100	30-35
Hvitkål	I strimler	Med hull + uten hull	Damping	100	25-35
Squash	Skiver	Med hull + uten hull	Damping	100	3-4
Sukkererter	-	Med hull + uten hull	Damping	100	8-12

* Forvarm apparatet

Tilbehør og belgfrukt

Tilsett vann eller annen væske i forholdet som angis. Eksempel: 1:1,5 = for hver 100 g ris tilsetter du 150 ml væske.

Du kan selv velge innsetningshøyden for dampbeholderen uten hull.

Type mat	Forhold	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Poteter med skall (middels store)	-	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	35-45
Skrelte poteter (delt i fire)	-	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	20-25
Naturris	1:1,5	Uten hull	-	Damping	100	35-45
Langkornet ris	1:1,5	Uten hull	-	Damping	100	20-30
Basmatiris	1:1,5	Uten hull	-	Damping	100	20-30
Forkokt ris	1:1,5	Uten hull	-	Damping	100	15-20
Risotto	1:2	Uten hull	-	Damping	100	30-35
Linser	1:2	Uten hull	-	Damping	100	35-50
Hvite bønner, bløtlagt	1:2	Uten hull	-	Damping	100	65-75
Couscous	1:1	Uten hull	-	Damping	100	6-10
Grønne speltkjerner, malt	1:2,5	Uten hull	-	Damping	100	15-20
Hirse, hel	1:2,5	Uten hull	-	Damping	100	25-35
Hvete, hel	1:1	Uten hull	-	Damping	100	60-70
Potetballer	-	Med hull + uten hull	3 1	Damping	95	20-25

Fjærkre og kjøtt

Fjærkre

Type mat	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Kyllingbryst	à 0,15 kg	uten hull	2	Damping	100	15-25
Andebryst*	à 0,35 kg	uten hull	2	Damping	100	12-18

* brunes først og vikles inn i folie

Oksekjøtt

Type mat	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Flat roastbiff, medium*	1 kg	uten hull	2	Damping	100	25-35
Tykk roastbiff, medium*	1 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	30-40

* brunes først og vikles inn i folie

Svinekjøtt

Type mat	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Svinefilet	0,5 kg	Uten hull	2	Damping	100	16-20
Svinemedaljonger*	ca. 3 cm tykke	Uten hull	2	Damping	100	10-12
Sommerkoteletter	I skiver	Uten hull	2	Damping	100	15-20

* brunes på forhånd og pakkes inn i folie

Pølser

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Wienerpølser	Med hull + uten hull	3 1	Damping	80-90	12-18
Medisterpølser	Med hull + uten hull	3 1	Damping	80-90	20-25

Fisk

Type mat	Mengde	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Dorado, hel	à 0,3 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80-90	15-25
Doradefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80-90	10-20
Fisketerrin	Vannbadform 1,5 l	uten hull	2	Damping	70-80	40-80
Ørret, hel	à 0,2 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80-90	12-15
Torskefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80-90	10-14
Laksefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	8-10
Blåskjell	1,5 kg	uten hull	2	Damping	100	10-15
Uerfilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	3 1	Damping	80-90	10-20
Sjøtungerulade, fylt		med hull + uten hull	3 1	Damping	80-90	10-20

Suppetilbehør, annet

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Eggestand	uten hull	2	Damping	90	15-20
Semulegnocci	med hull + uten hull	3 1	Damping	90-95	7-10
Hardkokte egg (størrelse M, maks. 1,8 kg)	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	10-12
Bløtkokte egg (størrelse M, maks. 1 kg)	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	6-8

Dessurter, kompott

Kompott

Vei frukten, tilsett ca. 1/3 av mengden vann. Tilsett sukker og krydder etter smak.

Risengrynsgrøt

Vei risen og tilsett 2,5 ganger så mye melk som ris. Fyll risen og melken til maks. 2,5 cm høyde i kokekaret. Rør om etter tilberedning. Resten av melken trekker seg raskt inn.

Yoghurt

Varm opp melken til 90 °C på kokesonen. Kjøøl den deretter ned til 40 °C. H-melk trenger bare varmes opp til 40 °C.

Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskapstemperatur). Fyll i kopper eller små glass og dekk til med plastfolie. Sett koppene eller glassene i en ovnsform til damping, og tilbered som angitt i tabellen.

Etter tilberedningen avkjøles yoghurten i kjøleskapet.

Type mat	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Germknödel (melboller)	Uten hull	Damping	100	20 - 25
Crème caramel	Små former + med hull	Damping	80	15 - 20
Risengrynsgrøt*	Uten hull	Damping	100	25 - 35
Yoghurt*	Porsjonsglass + med hull	Damping	40	300 - 360
Eplekompott	Uten hull	Damping	100	10 - 15
Pærekompott	Uten hull	Damping	100	10 - 15
Kirsebærkompott	Uten hull	Damping	100	10 - 15
Rabarbrakompott	Uten hull	Damping	100	10 - 15
Sviskekompott	Uten hull	Damping	100	15 - 20

* Du kan også bruke egnet program (se kapittelet: Programautomatikk).

Oppvarming av mat

Ved oppvarming varmes rettene skånsomt opp på nytt. Maten smaker og ser ut som om den nettopp er tilberedt.

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Grønnsaker	Dampbeholder uten hull	3	Oppvarming	100	12-15
Pasta, poteter, ris	Dampbeholder uten hull	3	Oppvarming	100	5-25

Opptining

Dampfunksjonen Opptining passer til opptining av dypfrost frukt og dypfrosne grønnsaker. Tin fjærkre, kjøtt og fisk i kjøleskapet. Ta de dypfrosne varene ut av emballasjen før opptining. Legg dypfrost frukt og dypfrosne grønnsaker i dampbeholderen med hull og sett dampbeholderen uten hull inn under. Dermed blir ikke maten liggende i opptiningsvannet, og væsken som drypper av, samles opp. For dypfrost mat som skal beholde væsken, f.eks. dypfrost kremet spinat, bruker du dampbeholderen uten hull eller et kokekar på rist.

Tidene som er angitt i tabellen, er veiledende. De er avhengige av matvarenes kvalitet, frysetemperatur (-18 °C) og beskaffenhet. Det er angitt tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den om nødvendig.

Tips: Stykker som er frosset i flate porsjoner eller oppdelt, tiner raskere enn mat som er frosset i blokk.

Type mat	Mengde	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Bær	0,5 kg	Med hull + uten hull	3 1	50-55	15-20
Grønnsaker	0,5 kg	Med hull + uten hull	3 1	40-50	15-50

Heving av deig

Med varmetypen "Heve deigen" heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur.

Du kan fritt velge innsettingshøyde for risten eller legg risten forsiktig på bunnen av ovnsrommet.

Obs: Pass på at du ikke lager riper i bunnen av ovnsrommet.

Sett deigbollen på risten. Ikke dekk til deigen.

Type mat	Mengde	Tilbehør	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Gjærdeig	1 kg	Bolle + rist	35	20-30

Utpressing av saft

Legg bærene i en bolle før saftingen og hell oppi sukker. La stå i minst en time slik at de trekker til seg saft.

Legg bærene i dampbeholderen med hull og skyv formen inn i høyde 3. Skyv dampbeholderen uten hull inn i høyde 1 for å samle opp saften.

Til slutt helles bærene i en klut, og resten av saften presses ut.

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Bringebær	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	30-45
Rips	med hull + uten hull	3 1	Damping	100	40-50

Konservering

Konserver om mulig matvarene mens de er ferske. En lengre lagring reduserer vitamininnholdet og matvarene gjærer lettere.

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker.

Følgende matvarer kan ikke konserveres med apparatet:
innholdet i blikkbokser, kjøtt, fisk eller posteier.

Kontroller norgesglass, gummistrikk, klemmer og fjærer.

Rengjør gummistrikkene og glassene grundig med varmt vann. Programmet "Desinfisere flasker" egner seg også godt til rengjøring av glass.

Sett glassene i dampbeholderen med hull. De skal ikke berøre hverandre.

Åpne apparatdøren etter angitt tilberedningstid.

Ta ut norgesglassene av apparatet først når de er helt avkjølt.

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min
Grønnsaker	1-liters norgesglass	2	Damping	100	30-120
Steinfrukt	1-liters norgesglass	2	Damping	100	25-30
Frukt med kjerne	1-liters norgesglass	2	Damping	100	25-30

Dypfryste produkter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

De angitte steketidene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Deigvarer, ferske, kjølevare*	uten hull	2	Damping	100	5-10
Ørret	Med hull + uten hull	3 1	Damping	80-100	20-25
Laksefilet	Med hull + uten hull	3 1	Damping	80-100	20-25

* tilsett litt væske

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Brokkoli	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	6-10
Blomkål	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	5-8
Bønner	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	6-10
Erter	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	5-12
Gulrøtter	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	4-6
Grønnsaksblanding	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	6-10
Rosenkål	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	5-10

* tilsett litt væske

Testretter

Testretter iht. EN 60350-1.

Disse tabellene ble laget for testinstituttene for å forenkle kontrollen og testingen av forskjellige apparater.

Type mat	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i min
Brokkoli (dampfordeling)	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	7-9
Brokkoli (damptilførsel)	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	7-9
Erter* (maksimal mengde)	Med hull + uten hull	3 1	Damping	100	5-12

** Fordel 2,0 kg erter jevnt i beholderen.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001116019
960706