



BOSCH

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



Indbygningsovn

CSG856R.7

[da] Betjenings- og installationsvejledning

Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Undgåelse af tingsskader.....	4
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	5
4	Lær apparatet at kende.....	6
5	Driftstyper.....	8
6	Tilbehør.....	10
7	Inden den første ibrugtagning.....	12
8	Generel betjening.....	13
9	Lynopvarmning.....	14
10	Tidsfunktioner.....	14
11	Damp.....	15
12	Stegetermometer.....	18
13	Assist.....	20
14	Børnesikring.....	22
15	Sabbatindstilling.....	22
16	Grundindstillinger.....	23
17	Home Connect.....	24
18	Rengøring og pleje.....	26
19	Rengøringsfunktion EcoClean.....	28
20	Rengøringsunderstøttelse.....	29
21	Afkalkning.....	29
22	Tørring.....	30
23	Ribberammer.....	30
24	Ovndør.....	31
25	Afhjælpning af fejl.....	34
26	Bortskaffelse.....	36
27	Kundeservice.....	37
28	Sådan lykkes det.....	37
29	MONTAGEVEJLEDNING.....	47
29.1	Generelle anvisninger om montage.....	47

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til indbygning. Overhold den specielle monteringsvejledning. Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes ind i ovnen.

→ "Tilbehør", Side 10

ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- Opbevar aldrig brændbare genstande inde i ovnen.

- Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt.

- Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning eller under tilberedning.
- Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Tilbehør eller service bliver meget varmt.

- Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum.

- Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- Åbn apparatets dør med forsigtighed.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- Rør aldrig ved de varme dele.
- Hold børn på sikker afstand.

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- Hold børn på sikker afstand.

Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum.

- Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengø-

ring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemte.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Kontakt kundeservice. → Side 37

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningslementerne. De

kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

1.5 Damp

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af en damp-funktion.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Vandet i vandbeholderen kan blive meget varmt under den fortsatte brug af apparatet.

- ▶ Vandbeholderen skal tømmes, hver gang apparatet har været brugt med damp.

Der dannes meget varm damp i ovnrummet.

- ▶ Stik ikke hånden ind i ovnrummet under drift af apparatet med damp.

Der kan løbe varm væske over, når tilbehøret tages ud.

- ▶ Vær derfor forsigtig, når tilbehøret tages ud, og brug altid ovnhandsker.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Dampe fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrummet (forpuffning). Ovn døren kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen.
- ▶ Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med det afkalkningsmiddel, som vi anbefaler.

1.6 Stegetermometer

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

- ▶ Brug kun et stegetermometer, der er beregnet til brug med dette apparat.

1.7 Rengøringsfunktion

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- ▶ Rør aldrig ved ovndøren.
- ▶ Lad apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!

Hvis temperaturen er over 50 °C, forårsager genstande på ovnbunden en varmeophobning. Bage og stegetilbehøret passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.

- ▶ Anbring aldrig tilbehør, folie, bagepapir eller fade uanset art på ovnbunden.
- ▶ Sæt kun fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til under 50 °C.

Silikoneforme eller silikoneholdig folie, afdækninger eller tilbehør kan beskadige bagesensoren. Bagesensoren kan også blive beskadiget, selv om den ikke er aktiveret.

- ▶ Anvend ikke silikoneforme eller silikoneholdige folier, afdækninger eller tilbehør.
- ▶ Opbevar aldrig genstande af silikone i ovnrummet.

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. Ovn bunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskel.

- ▶ Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
- ▶ Stil ikke service eller fade med vand på ovnbunden.

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

- ▶ Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen.
- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrummet.

Det kan med tiden beskadige fronterne på tilgrænsende skabe, hvis ovnen afkøles med åben dør.

- ▶ Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur.
- ▶ Sæt ikke noget i klemme i døren.
- ▶ Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.

Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen.

- ▶ Læg ikke for meget på bagepladen ved bagning af meget saftige frugtkager.
- ▶ Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

- ▶ Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
- ▶ Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke længere rigtigt under brugen. De tilgrænsende skabsfronter kan blive beskadiget.

- Hold altid tætningen ren.
- Brug aldrig apparatet, hvis tætningen er beskadiget eller mangler.

Apparatets dør kan blive beskadiget, hvis den bruges som sidde- eller aflægningsplads.

- Brug ikke ovndøren til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad.
- Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.

Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes.

- Sørg altid for at sætte tilbehøret helt ind til anslag.

2.2 Damp

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af dampfunktionen.

BEMÆRK!

Fade og beholdere med rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion.

- Anvend ikke fade eller beholdere, der har rustpletter.

Væskedryp tilsmudser ovnrummets bund.

- Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal bagepladen, universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. På den måde bliver væskedryp opsamlet.

Varmt vand i vandbeholderen kan beskadige dampsystemet.

- Fyld udelukkende koldt vand i vandbeholderen. Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over 120 °C.
- Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
- Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes. Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.
- Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand. Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.
- Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen.
- Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i Anbefalede indstillinger.

- Hvis apparatet ikke forvarmes, spares der op til 20 % energi.

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- Disse bageforme optager varmen særligt godt.

Undlad så vidt muligt at åbne døren under driften.

- Temperaturen i ovnrummet bibeholdes, så apparatet behøver ikke at eftervarme for at holde temperaturen.

Bag flere retter direkte efter hinanden eller parallelt.

- Ovnrummet er opvarmet efter den første bagning. Derved reduceres bagetiden for den efterfølgende kage.

Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

- Restvarmen er tilstrækkelig til at tilberede retten færdig.

Fjern tilbehør, som ikke bruges, fra ovnrummet.

- Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

Lad dybfrostretter tø op inden tilberedningen.

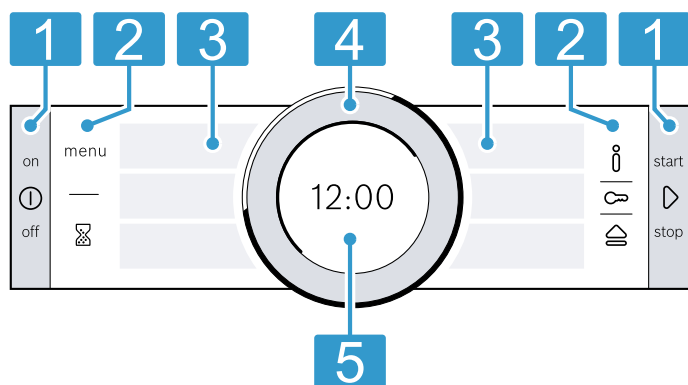
- Derved spares den energi, der skulle bruges til optøning af retterne.

4 Lær apparatet at kende

4.1 Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.

Bemærk: Afhængigt af apparattype kan enkeltheder på billedet afvige, f.eks. farve og form.



1 Taster

Tasterne til højre og venstre i betjeningsfeltet har et trykpunkt. Tryk på tasten for at aktivere dens funktion. Tasterne på apparater uden front af rustfrit stål er også touch-felter.

2 Touch-felter

Touch-felter er berøringsfølsomme flader. Tryk let på det pågældende felt for at vælge en funktion.

3 Touch-displays

De aktuelle valgmuligheder vises i Touch-displayet. Tryk direkte på det pågældende tekstfelt for at vælge en funktion. Afhængigt af valget, ændres tekstfelterne.

4 Betjeningsring

Betjeningsringen kan drejes ubegrænset mod venstre og højre. Tryk let på betjeningsringen, og drej den i den ønskede retning.

5 Display

I displayet vises de aktuelle indstillingsværdier eller tekster med anvisninger.

4.2 Taster

Apparatet eller driften slukkes eller tændes med tasterne i venstre og højre side af betjeningsfeltet.

Tast	Funktion	Anvendelse
ⓘ	on/off	Tænd eller sluk for apparatet.
▶	start/stop	Kort tryk: Start eller afbrydelse af drift. Tryk vedvarende i ca. 3 sekunder: Driften afsluttes.

4.3 Touch-felter

Med Touch-felterne vælges de forskellige funktioner direkte. Touch-feltet for den aktuelt valgte funktion lyser rødt.

Touch-felt	Funktion	Anvendelse
menu	Menu	Åbning af menuen med ovnfunktioner. → "Driftstyper", Side 8
⌚	Minutur	Valg af minutur.
ℹ	Information	Visning af yderligere oplysninger om en funktion eller indstilling.
🔑	Børnesikring	Tryk vedvarende i ca. 4 sekunder: Aktivering eller deaktivering af børnesikring.
🔧	Åbne betjeningspanel	Åbne betjeningspanel for at tage vandbeholder ud.

4.4 Touch-displays

Touch-displays er både indikatorer og betjeningsselementer.

Touch-displays er opdelt i flere tekstfelter. Tekstfelterne viser de aktuelle valgmuligheder og allerede foretagne indstillinger. Tryk på det pågældende tekstfelt for at vælge en funktion.

Den valgte funktion vises med en rød lodret bjælke på siden af tekstfeltet. Den tilhørende værdi vises i displayet → *Side 7* fremhævet med hvidt.

Det vises med en lille rød pil på siden af tekstfeltet, hvilken funktion der kan blades tilbage til.

4.5 Betjeningsring

Med betjeningsringen ændres de indstillingsværdier, som vises i displayet, og navigeres imellem Touch-displays.

Når maksimum- eller minimumsværdien nås, bliver denne værdi stående i displayet. Drej om ønsket værdi tilbage igen med betjeningsringen.

4.6 Display

Displayet viser den aktuelle indstillingsværdi på forskellige niveauer.

Værdi i forgrunden	Værdien i forgrunden er fremhævet med hvidt. Om ønsket kan værdien ændres direkte med betjeningsringen. Når driften er startet, vises temperaturen eller trinnet i forgrunden.
Værdien i baggrunden	Værdier i baggrunden vises med gråt. For at ændre værdien med betjeningsringen, skal den ønskede funktion vælges forinden.
Forstørrelse	Så længe en værdi ændres med betjeningsringen, vises denne værdi i forstørrelse.

Ringlinje

Ringlinjen er placeret rundt om displayet langs kanten.

- **Positionsindikator**
Når en værdi ændres, viser ringlinjen det aktuelle sted i valglisten. Afhængigt af indstillingsområdet og valglistens længde, er ringlinjen ubrudt eller opdelt i segmenter.
- **Forløbsvisning**
Under driften viser ringlinjen status for driften og udfyldes rødt i sekundtakt.
Ved nedtælling af en varighed slukkes et segment i ringlinjen for hvert sekund.

Temperaturindikator

Opvarmningslinjen og restvarmindikatoren viser temperaturen i ovnrummet.

På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

- **Opvarmningslinje**
Når driften er startet, udfyldes den hvide linje under temperaturen med rødt, efterhånden som temperaturen i ovnen stiger. Ved forvarmning er den optimale temperatur for isætning af retten i ovnen nået, når hele linjen er udfyldt med rødt.
Ved indstillingstrin, f.eks. ved grilltrin, vises opvarmningslinjen udfyldt med rødt med det samme.
- **Restvarme-indikator**
Når apparatet er slukket, viser ringlinjen restvarmen i ovnrummet. Efterhånden som restvarmen falder, bliver ringlinjen mørkere, indtil den til sidst helt forsvinder.

4.7 Ovnrum

Nogle funktioner i ovnrummet har som formål at lette betjeningen af apparatet.

Ribberammer

Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

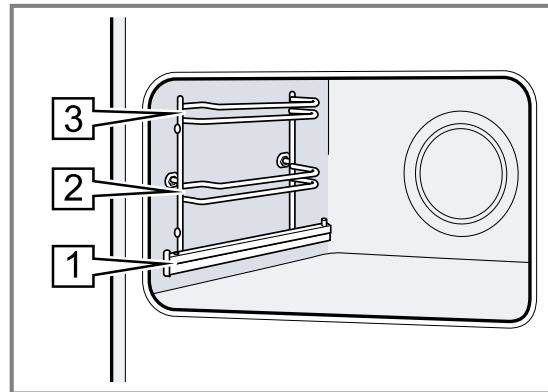
→ *"Tilbehør", Side 10*

Apparatet har 3 rillehøjder. Rillehøjderne angives med tal nedefra og op.

Afhængigt af apparatets type er ribberammerne udstyret med udtræk på en eller flere rillehøjder.

Ribberammerne kan tages ud, f.eks. til rengøring.

→ *"Ribberammer", Side 30*



Selvrensende flader

De selvrensende flader i ovnen er belagt med et porøst, mat keramisk lag med en ru overflade. Når apparatet er i drift, opsuger de selvrensende flader fedtsprøjt fra bagning, stegning eller grillning og nedbryder dem. Følgende flader er selvrensende:

- Bagvæg
- Ovnens loft
- Sidevægge

Anvend rengøringsfunktionen med regelmæssige mellemrum, så de selvrensende fladers rengøringsevne beholdes, og der ikke opstår skader.

→ *"Rengøringsfunktion EcoClean", Side 28*

Belysning

En eller flere ovnlamper belyser ovnrummet.

Når ovndøren åbnes, tændes ovnbelysningen automatisk. Hvis ovndøren er åben i mere end 15 minutter, slukkes ovnbelysningen igen.

Ved de fleste driftstyper tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften afsluttes, slukkes ovnbelysningen igen.

Køleventilator

Afhængigt af apparatets temperatur tændes og slukkes køleventilatoren. Den varme luft kommer ud over døren.

BEMÆRK!

Ventilationsåbningerne over ovndøren må ikke dækkes til. Apparatet bliver i givet fald overophedet.

► Hold ventilationsåbningerne fri.

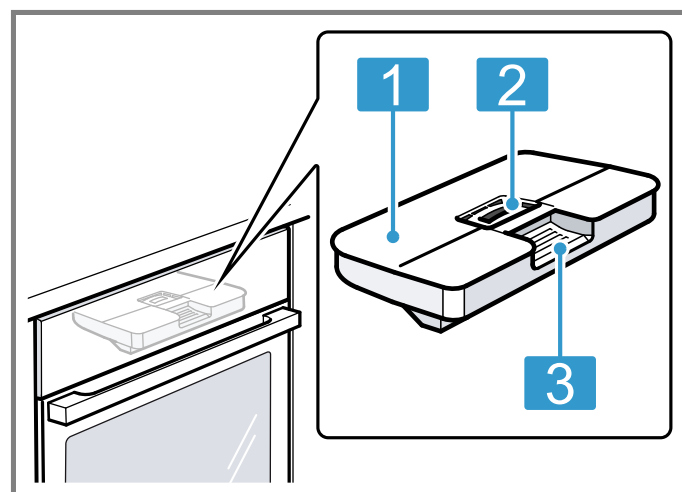
For at afkøle apparatet hurtigere fortsætter køleventilatoren med at køre et stykke tid efter brugen.

Apparatets dør

Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, stopper driften. Når apparatets dør lukkes, fortsættes driften automatisk.

Vandbeholder

Vandbeholderen bruges ved ovnfunktioner med damp. Vandbeholderen er placeret bag betjeningspanelet. → "Fyldning af vandbeholder", Side 15



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Vandbeholderlåg |
| 2 | Åbning til påfyldning og tømning |
| 3 | Håndgreb til udtagning og isætning |

5 Driftstyper

Her vises en oversigt over apparatets driftstyper og hovedfunktioner.

Tryk på menu for at åbne menuen.

Driftstype	Anvendelse
Ovnfunktioner	Vælg en fint afstemt ovnfunktion for optimal tilberedning af retterne. → "Ovnfunktioner", Side 8
Assist	Brug de anbefalede programmerede indstillinger til de forskellige retter. → "Assist", Side 20
Damp	Retter tilberedes skånsomt med ovnfunktioner med damp. → "Damp", Side 15

Driftstype	Anvendelse
Rengøring	Vælg rengøringsfunktion for ovnrummet. → "Rengøringsfunktion EcoClean", Side 28 → "Rengøringsunderstøttelse", Side 29 → "Afkalkning", Side 29
Home Connect	Oven kan forbindes og fjernstyres med en mobil enhed. → "Home Connect", Side 24
Grundindstillinger	Tilpasning af Grundindstillinger. Grundindstillinger → Side 23

5.1 Ovnfunktioner

Her forklares forskellene og anvendelsesområderne, så der altid kan vælges korrekt ovnfunktion til den pågældende ret.

Symbolerne for de enkelte ovnfunktioner gør dem lette at genkende.

Når der vælges en ovnfunktion, foreslår apparatet en passende temperatur eller trin. Værdierne kan overtages eller ændres i det angivne område.

Ved temperaturindstillinger over 275 °C og Grilltrin 3 sænker apparatet efter ca. 40 minutter temperaturen til ca. 275 °C hhv. til Grilltrin 1.

Symbol	Ovnfunktion	Temperaturområde	Anvendelse og funktionsmåde Mulige ekstrafunktioner
	4D-varmluft	30 - 250 °C	Bagning og stegning i ét eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmelegeme i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
	Over-/undervarme	30 - 250 °C	Til traditionel bagning eller stegning i ét lag. Denne ovnfunktion er særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
	Varmluft Eco	30 - 250 °C	Skånsom tilberedning af udvalgte retter i ét lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Der er faser, hvor retterne tilberedes med restvarme. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 125 - 250 °C. Hold ovndøren lukket under tilberedningen. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved drift med cirkulationsluft og af energiklassen.
	Over-/undervarme eco	30 - 250 °C	Skånsom tilberedning af udvalgte retter. Varmen kommer oppe- og nedefra. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 150 - 250 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.
	Varmluft/impulsgrill	30 - 250 °C	Stegning af fjerkræ, hele fisk eller større kødstykker. Grillelementet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Grill, stor flade	Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt	Grillning af flade stykker grillmad, som steaks, pølser eller toast. Gratineret af retter. Hele fladen under grillelementet opvarmes.
	Grill, lille flade	Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt	Grillning af små mængder som steaks, pølser eller toast. Gratineret af små mængder. Fladen i midten under grillelementet opvarmes.
	Pizzatrin	30 - 250 °C	Tilberedning af pizza eller retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
	Langtidsstegning	70 - 120 °C	Skånsom langtidsstegning af forbrunet mørt kød i stykker i fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
	Undervarme	30 - 250 °C	Eftertilberedning eller tilberedning i vandbad. Varmen kommer nedefra.
	Varmholdning	60 - 100 °C	Varmholdning af færdigtilberedte retter.
	Forvarmning af service	30 - 70 °C	Forvarmning af service.

5.2 Ovnfunktioner med damp

Her findes en oversigt over ovnfunktioner med damp og deres anvendelse.

Symbol	Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
	Dampning	30 - 100 °C	Tilberedning af grøntsager, fisk og tilbehør. Saftpresning af frugt. Blanchering af madvarer.
	Genopvarmning	80 - 180 °C	Skånsom genopvarmning af tallerkenretter og bagværk. På grund af den tilførte damp bliver retterne ikke udtørret.
	Hævetrin	30 - 50 °C	Hævning af dej eller fremstilling af yoghurt. Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Dejens overflade bliver ikke udtørret.

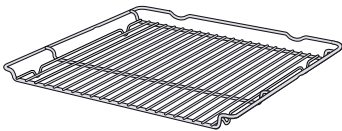
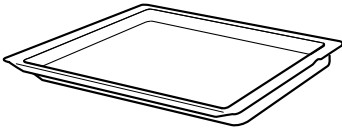
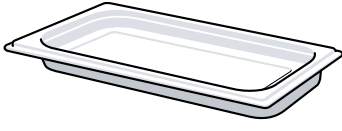
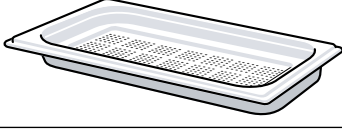
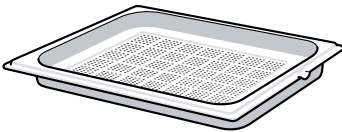
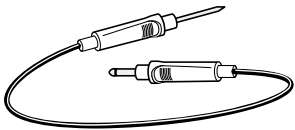
Symbol	Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
	Optøning	30 - 60 °C	Skånsom optøning af grøntsager, kød, fisk og frugt. På grund af fugtigheden tørrer retterne ikke ud og ændrer ikke form.
	Sous-vide	50 - 95 °C	Tilberedning af kød, fisk, grøntsager og desserter i vakuum ved lave temperaturer og 100 % damp.

6 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

Bemærk: Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Formændringen har ingen indflydelse på funktionen. Sådan formændring forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen.

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør		Anvendelse
Rist		■ Kageforme ■ Tærte-/gratinforme ■ Fade og beholdere ■ Kød, f.eks. stege og grillmad ■ Dybfrostretter
Universalbradepande		■ Fugtige kager ■ Bagværk ■ Brød ■ Store stege ■ Dybfrostretter ■ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten eller vand ved drift med damp.
Dampbeholder, uden huller, størrelse S		Tilberedning af: ■ Ris ■ Bælgfrugter ■ Korn Sæt dampbeholderen på risten.
Dampbeholder, med huller, størrelse S		■ Dampning af grøntsager. ■ Saftpresning af bær. ■ Optøning. Sæt dampbeholderen på risten.
Dampbeholder, med huller, størrelse XL		Dampning af store mængder.
Stegetermometer		Optimalt nøjagtig stegning og tilberedning. → "Stegetermometer", Side 18

6.1 Oplysninger om tilbehør

Meget tilbehør er beregnet til brug med bestemte driftstyper.

Dampbeholder

Dampbeholderne er beregnet til brug med alle dampfunktioner.

Dampbeholderne er uegnet til brug med andre driftstyper med højere temperaturer. Beholderne bliver misfarvede og permanent deformerede.

6.2 Indgrebsfunktion

Indgrebsfunktionen forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud.

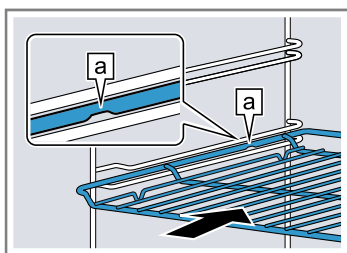
Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, til det går i indgreb. Vippesikringen fungerer kun, hvis tilbehøret sættes korrekt ind i ovnen.

6.3 Isætning af tilbehør i ovnen

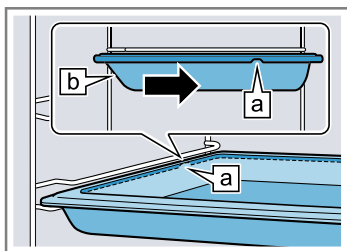
Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes ind i ovnen. Kun på denne måde kan tilbehøret trækkes cirka halvvejs ud, uden at det vipper.

1. Vend tilbehøret, så indhakked  befinder sig bagerst og peger nedad.
2. Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskinner på en rillehøjde.

Rist	Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen ~ vendende nedad.
------	---

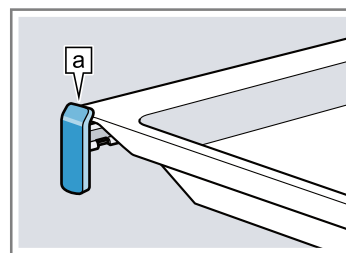


Bageplade F.eks. universalbradepande eller bageplade	Sæt bagepladen ind med den skrå side  vendende mod ovndøren.
---	---



3. Ved rillehøjder med udtræksskinner skal udtræksskinnerne trækkes ud for at sætte tilbehøret på dem.

Rist eller bageplade	Placer tilbehøret, så tilbehørets kant er placeret bag lasken  på udtrækningsskinnen.
----------------------	--



Bemærk: Udtræksskinnerne går i indgreb, når de er trukket helt ud. Udtræksskinnerne kan skydes ind i ovnen igen med et let tryk.

4. Skyd tilbehøret helt ind, så det ikke rører ved ovndøren.

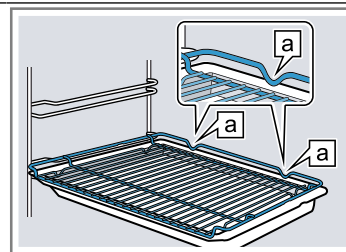
Bemærk: Tag tilbehør ud af ovnen, hvis det ikke skal bruges.

Kombinering af tilbehør

For at opsamle væskedryp kan risten kombineres med universalbradepanden.

1. Placer risten på universalbradepanden, så de to afstandsstykker  ligger på kanten af universalbradepanden.
2. Sæt universalbradepanden ind mellem de to styreskinner på en rillehøjde. Risten skal være placeret over den øverste styreskinne.

Rist på universalbradepande



6.4 Yderligere tilbehør

Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

På internettet og i vores brochurer findes et bredt sortiment til dette apparat:

www.bosch-home.com

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i online shoppen eller hos kundeservice.

7 Inden den første ibrugtagning

Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. Kalibrer apparatet. Rengør apparatet og tilbehøret.

7.1 Inden den første ibrugtagning

Forespørg på det lokale vandværk om vandhårdheden for ledningsvandet, inden den første ibrugtagning udføres. For at apparatet i rette tid skal kunne meddele, når der skal udføres en afkalkning, skal vandhårdheden indstilles korrekt.

BEMÆRK!

Apparatet kan ikke påminde om afkalkning rettidigt, hvis der er indstillet en forkert vandhårdhed.

► Indstil den korrekte vandhårdhed.

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

- Anvend ikke destilleret vand eller meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.
- Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

Funktionsfejl ved anvendelse af filtreret eller demineraliseret vand. Trods fyldt vandbeholder opfordrer apparatet eventuelt til at fylde vandbeholderen, eller driften med damp bliver afbrudt efter ca. 2 minutter.

- Bland eventuelt filtreret eller demineraliseret vand med afmålt mineralvand uden kulsyre i forholdet 1 til 1.

Tip Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til "meget hårdt". Hvis der anvendes mineralvand, må der kun anvendes mineralvand uden kulsyre.

Tip Hvis ledningsvandet er meget kalkholdigt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand. Indstil vandhårdheden til "blødgjort", hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand.

Indstilling	Vandhårdhed i mmol/l	Hårdhed i Tyskland i °dH	Hårdhed i Frankrig °fH
00 (blødgjort) ¹	-	-	-
01 (blødt)	til 1,5	til 8,4	til 15
02 (mellem)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
03 (hårdt)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
04 (meget hårdt) ²	over 3,8	over 21,3	over 38

¹ Skal kun indstilles, når der udelukkende anvendes afkalket vand.

² Skal også indstilles for mineralvand. Anvend udelukkende mineralvand uden kulsyre.

7.2 Første ibrugtagning

Efter strømtilslutningen eller et længere strømsvigt skal der foretages indstillinger for den første ibrugtagning af apparatet. Det kan være nogle sekunder, før indstillingerne vises i displayet.

Bemærk: Indstillingerne kan også foretages med Home Connect. Følg anvisningerne i app'en, når apparatet er forbundet.

1. Tryk på tekstfeltet med den ønskede indstilling.
Mulige indstillinger:
 - Sprog
 - Klokkeslæt
 - Vandets hårdhedsgrad
2. Indstillingen kan om ønsket ændres med betjeningsringen.
3. Bekræft til sidst med "Afslut indstillinger".
- ✓ I displayet vises en meddelelse om, at den første ibrugtagning er afsluttet.
- ✓ Displayet viser det indstillede klokkeslæt.
4. Åbn og luk ovndøren én gang for at apparatet udfører en selvtest inden den første opvarmning.

7.3 Kalibrering og rengøring inden første ibrugtagning

Inden der tilberedes retter i apparatet første gang, skal apparatet kalibreres, og ovnrum og tilbehør rengøres.

Bemærk: Vandets kogetemperatur afhænger af lufttrykket. Ved kalibreringen indstiller apparatet sig under den første dampning til trykforholdene på opstillingsstedet. Åbn ikke apparatets dør under kalibreringen. Kalibreringen bliver i givet fald afbrudt.

Krav: Ovnrummet er koldt eller har stuetemperatur.

1. Tag produktoplysninger og tilbehør ud af ovnrummet. Fjern emballagerester som styroporkugler og klæbebånd fra apparatet indvendigt og udvendigt.
2. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud.
3. Tænd for apparatet med ①.
4. Fyld vandbeholderen.
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15
5. Foretag følgende indstillinger:

Ovnfunktion	Dampning 
Temperatur	100 °C
Varighed	30 minutter

→ "Generel betjening", Side 13

6. Start driften med ②.
 - Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.

- ✓ Kalibreringen starter. Derved dannes meget damp.
- ✓ Når varigheden er gået, lyder der et signal, og i displayet står varigheden på nul.

7. Lad apparatet køle af, og tør derefter ovnbunden grundigt af.

8. BEMÆRK!

Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over 120 °C.

- ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
- ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes.

Foretag følgende indstillinger:

Ovnfunktion	4D varmluft 
Temperatur	Maksimum
Varighed	30 minutter

→ "Generel betjening", Side 13

9. Start driften med .

- Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.

✓ Når varigheden er gået, lyder der et signal, og i displayet står varigheden på nul.

10. Sluk for apparatet med .

11. Rengør de glatte flader i ovnrummet med opvaskevand og en opvaskesvamp, når apparatet er afkølet.

12. Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand, en opvaskesvamp eller en blød børste.

13. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.

→ "Altid efter drift med damp", Side 17

Bemærk: Efter et strømsvigt bibeholdes kalibreringen. For at indstille apparatet til de nye omgivelser efter en flytning, skal grundindstillingerne nulstilles til fabriksindstillingerne. Gentag den første ibrugtagning og kalibreringen.

8 Generel betjening

8.1 Tænde for apparat

- ▶ Tænd for apparatet med .
- ✓ I displayet vises Bosch logo. Derefter vises ovnfunktionerne.

8.2 Slukke apparat

Sluk for apparatet, når det ikke bruges. Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, bliver det automatisk slukket.

- ▶ Sluk for apparatet med .
- ✓ Apparatet slukkes. Igangværende funktioner bliver afbrudt.
- ✓ I displayet vises klokkeslættet eller restvarme-indikatoren.

8.3 Start af drift

Driften skal altid startes.

BEMÆRK!

Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over 120 °C.

- ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
- ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes.
- ▶ Start driften med .
- ✓ I displayet vises indstillingerne, indstillet tid, ringlinjen og opvarmningslinjen.

8.4 Afbryde drift (pause) eller afslutte drift

Driften kan standses kortvarigt og fortsættes igen. Når afsluttes helt, bliver indstillingerne nulstillet.

1. Tryk kort på tasten for at afbryde driften (pause):
 - Tryk kort på .
 - Tryk på  for at fortsætte driften.
 2. Tryk vedvarende på  i ca. 3 sekunder for at afslutte driften.
- ✓ Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger nulstillet.

8.5 Indstilling af driftstype

Når der er blevet tændt for apparatet, foreslår det en driftstype, f.eks. ovnfunktioner.

1. Tryk på menu for at vælge en anden driftstype end den foreslåede.
- ✓ Valglisten for driftstyperne vises.
→ "Driftstyper", Side 8
2. Tryk på den ønskede driftstype.
3. Tryk på de pågældende tekst-felter for at foretage yderligere indstillinger.
4. Værdierne kan ændres med betjeningsringen.
5. Start driften med .

8.6 Indstille ovnfunktion og temperatur

Krav: Driftstypen "Ovnfunktioner" er valgt.

1. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
Blad med betjeningsringen i valglisten, hvis ovnfunktionen ikke er synlig på et Touch-display.
- ✓ Temperaturen vises fremhævet med hvidt.
2. Indstil temperaturen med betjeningsringen.
3. Start driften med .
- ✓ Apparatet begynder at varme.
- ✓ Tiden i displayet viser, hvor længe driften har været i gang samt måltemperaturen.
4. Sluk for apparatet med , når retten er færdig.

Tip Den mest velegnede ovnfunktion til retten findes i beskrivelsen af ovnfunktioner.

Bemærk: Der kan også indstilles en varighed og en sluttid for driften.

→ "Tidsfunktioner", Side 14

Ændre ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også nulstillet.

1. Afbryd driften (pause) med .
2. Tryk på "Ovnfunktioner".
3. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
- ✓ I displayet vises det tilhørende temperaturforslag.

Ændre temperatur

Efter driftens start kan temperaturen ændres direkte.

- Temperaturen ændres med betjeningsringen.
- ✓ Temperaturen bliver aktiveret direkte.

8.7 Visning af oplysninger

I de fleste tilfælde kan der vises oplysninger om den funktion, som lige er blevet udført. Visse anvisninger viser apparatet automatisk, f.eks. en bekræftelse, en opfordring til en handling eller en advarsel.

1. Tryk på .
 - ✓ Hvis de forefindes, vises oplysningerne i nogle sekunder.
2. Ved længere tekster kan der blades med betjeningsringen.

9 Lynopvarmning

For at spare tid kan opvarmningstiden reduceres ved temperaturer over 100 °C.

Lynopvarmningen kan anvendes ved følgende ovnfunktioner:

- 4D varmluft
- Over-/undervarme

9.1 Indstille lynopvarmning

Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi tilberedningen derved bliver mere ensartet.

Bemærk: Indtil først en varighed, når Lynopvarmningen er afsluttet.

1. Indstil en egnet ovnfunktion og en temperatur over 100 °C.
2. Tryk på "Lynopvarmning".
 - ✓ I tekstfeltet står "Til".
3. Start driften med .
 - ✓ Lynopvarmningen starter.
 - ✓ Når lynopvarmningen er afsluttet, lyder der et signal. I tekstfeltet står "Fra".
4. Sæt retten ind i ovnrummet.

Afslutte lynopvarmning

- Tryk på "Lynopvarmning".
- ✓ I tekstfeltet står "Fra".

10 Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner, som kan bruges til styring af driften.

10.1 Oversigt over tidsfunktioner

Der kan også indstilles en varighed og en sluttid. Minuturet kan indstilles uafhængigt af driften.

Tidsfunktion	Anvendelse
Minutur	Minuturet kan indstilles uafhængigt af driften. Det har ingen indvirkning på apparatet.
Varighed	Når der er indstillet en varighed sammen med driften, holder apparatet automatisk op med at varme, når varigheden er udløbet.
Sluttidspunkt	Der kan indstilles et klokkeslæt for, hvornår driften skal afsluttes. Apparatet starter automatisk, så driften bliver afsluttet på det ønskede tidspunkt.

3. Start minuturet med .
 - Minuturet starter automatisk efter nogle sekunder.
 - ✓ Den indstillede tid for minuturet tælles ned.
 - ✓ Minuturet forbliver synligt i displayet, når apparatet er slukket.
 - ✓ Når apparatet er tændt, vises indstillingerne for den igangværende drift i displayet. Tryk på for at vise tiden på minuturet i nogle sekunder.
 - ✓ Når tiden på minuturet er udløbet, lyder der et signal. Det røde symbol slukkes.
4. Når tiden på minutur er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet for tiden.
 - Indstilling af en ny tid på minuturet: Tryk på , og indstil tiden med betjeningsringen.

Ændre tiden på minutur

Tiden på minuturet kan når som helst ændres.

1. Tryk på .
2. Tiden på minuturet kan ændres med betjeningsringen.
3. Bekræft med .

Afbryde minutur

Tiden på minuturet kan når som helst afbrydes.

1. Tryk på .
2. Stil tiden på minuturet tilbage til nul med betjeningsringen.
3. Bekræft med .
- ✓ Det røde symbol slukkes.

10.2 Indstille minutur

Minuturet virker uafhængigt af driften. Minuturet kan indstilles op til 23 timer og 59 minutter, både når apparatet er tændt og når det er slukket. Minuturet har sit eget signal, så man kan høre, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

1. Tryk på .
 - ✓ Symbolet lyser rødt.
2. Indstil tiden på minuturet med betjeningsringen.

10.3 Indstilling af varighed

Der kan indstilles en varighed for driften på op til 23 timer og 59 minutter.

Krav: Der er indstillet en driftstype og en temperatur eller et trin.

1. Tryk på "Varighed".
2. Indstil varigheden med betjeningsringen.

Drejeretning	Foreslået værdi
Venstre	10 minutter
Højre	30 minutter

Varigheden kan indstilles i trin på et minut op til en time, derefter i trin på 5 minutter. Sluttiden beregnes automatisk.

3. Start driften med ∇ .
 - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet står varigheden på nul.
4. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet for tiden.
 - Indstilling af en ny varighed: Tryk på "Varighed", og indstil varigheden med betjeningsringen.
 - Start med $\triangleright$ for at fortsætte driften uden en varighed.
 - Sluk for apparatet med $\textcircled{1}$, når retten er færdig.

Ændre varighed

Varigheden kan altid ændres.

1. Tryk på.
2. Korriger varigheden med betjeningsringen.
 - ✓ Ændringen bliver aktiveret direkte.

Afslutte varighed

Varigheden kan altid afsluttes.

1. Tryk på "Varighed".
2. Stil varigheden tilbage til nul med betjeningsringen.
 - ✓ Ændringen bliver aktiveret direkte.
 - ✓ Apparatet fortsætter driften uden en varighed.

10.4 Indstille sluttid

Klokkeslættet for afslutning af en varighed kan forskydes med op til 23 timer og 59 minutter.

Bemærkninger

- For at opnå et godt tilberedningsresultat skal sluttidspunktet ikke forskydes yderligere, efter at driften er startet.
- Lad ikke madvarer stå for længe i ovnen, de kan blive fordærvede.

Krav

- Der er indstillet en driftstype og en temperatur eller et trin.
 - Der er indstillet en varighed.
1. Tryk på "Slut".
 2. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med betjeningsringen. Efter starten kan sluttidspunktet ikke længere ændres.
 3. Start driften med ∇ .
 - ✓ I displayet vises starttidspunktet. Apparatet er i venteposition.
 - ✓ Når starttidspunktet er nået, begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet står varigheden på nul.
 4. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet for tiden.
 - Indstilling af en ny varighed: Tryk på "Varighed", og indstil varigheden med betjeningsringen.
 - Start med $\triangleright$ for at fortsætte driften uden en varighed.
 - Sluk for apparatet med $\textcircled{1}$, når retten er færdig.

Afbryde sluttid

Den indstillede sluttid og varigheden kan slettes når som helst.

1. Afbryd driften (pause) med ∇ .
2. Start med $\triangleright$ for at fortsætte driften uden en varighed og sluttid.

11 Damp

Retterne kan tilberedes særligt skånsomt ved hjælp af damp. Hertil kan dampovnfunktionerne bruges, og ved nogle ovnfunktioner kan der aktiveres dampunderstøttelse.

ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

11.1 Fyldning af vandbeholder

ADVARSEL – Brandfare!

Dampe fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrummet (forpufning). Ovndøren

kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen.
- ▶ Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med det afkalkningsmiddel, som vi anbefaler.

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm.

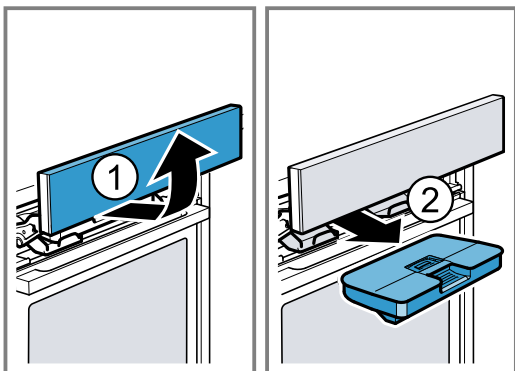
- ▶ Vent til vandbeholderen er kølet af, hvis apparatet har været i drift forinden.
- ▶ Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.

Krav: Vandhårdheden er korrekt indstillet.

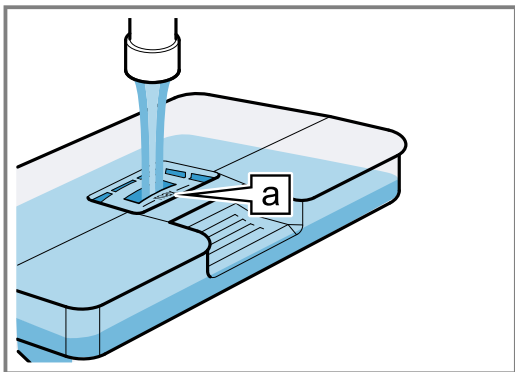
→ "Inden den første ibrugtagning", Side 12

1. Tryk på .
- ✓ Betjeningspanelet skydes automatisk fremad.

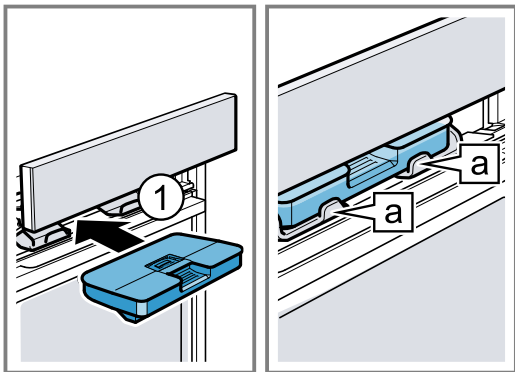
- Træk betjeningspanelet fremad med begge hænder, og skyd det derefter opad, til det går i indgreb ①.
- Løft vandbeholderen lidt, og tag den ud af vandbeholderummet ②.



- Tryk dækslet til langs med tætningen, så der ikke kan løbe vand ud af vandbeholderen.
- Fyld vand i vandbeholderen til markeringen "max" [a].



- Sæt den fyldte vandbeholder ind ①. Sørg for, at vandbeholderen går i indgreb i holderne [a].



- Skyd langsomt betjeningspanelet nedad, og tryk det bagud, til det er helt lukket.

11.2 Ovnfunktioner med damp

Der er forskellige ovnfunktioner med damp til rådighed, hvor retterne tilberedes skånsomt med damp.

Dampning

Ved dampning omslutes retterne af varm vanddamp, hvorved det forhindres, at næringsstofferne går tabt. Ved denne tilberedningsmetode bevares madvarernes form, farve og karakteristiske aroma.

Genopvarmning

Med funktionen Genopvarmning kan tilberedte retter genopvarmes skånsomt, og bagværk fra dagen før kan friskes op.

Hævetrin

Med ovnfunktionen Hævetrin hæver gærdej betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur, og den tørrer ikke ud.

Optøning

Optøningstrinnet bruges til optøning af frost- og dybfrostprodukter.

Sous-vide

Sous-vide er en tilberedningsmåde, hvor vakuumerede madvarer bliver tilberedt ved temperaturer mellem 50 - 95 °C og ved 100 % damp. Sous-vide tilberedning er velegnet til kød, fisk, grøntsager og desserter. Retterne bliver svejset lufttæt ind i specielle varmebestandige kogeposer ved hjælp af en kammer-vakuumeringsmaskine. Den beskyttende kogepose bevarer nærings- og aromastoffer.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der samler sig varmt vand på vakuumposerne under tilberedningen.

- ▶ Løft forsigtigt vakuumposen med en grydelap, så det varme vand kan løbe ned i universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen.
- ▶ Tag derefter forsigtigt vakuumposen ud ved hjælp af en grydelap.

Bemærk: Under sous-vide tilberedning dannes der mere kondensvand på ovnrums bund end ved andre ovnfunktioner.

BEMÆRK!

Fare for beskadigelse af køkkenskabe Der samler sig for meget vand på ovnbunden. Vandet kan eventuelt løbe ud af ovnrummet.

- ▶ Anvend kun én vandbeholderfyldning til sous-vide tilberedning.

Indstilling af ovnfunktion med damp

Bemærk:

Vær opmærksom på følgende ved ovnfunktioner med damp:

- → "Ovnfunktioner med damp", Side 16
- Ved dampovnfunktioner skal der altid angives en varighed. Ved ovnfunktionen Dampning og Sous-vide starter varigheden først, når ovnrummet er opvarmet.

Krav: Vandbeholderen er fyldt.

→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15

- Tryk på menu.
- Tryk på "Damp".
- Tryk på den ønskede ovnfunktion med damp. ✓ Temperaturen vises fremhævet med hvidt.
- Indstil temperaturen med betjeningsringen.
- Tryk på "Varighed".
- Indstil varigheden med betjeningsringen.
- Start driften med ↵.

Bemærk: Hvis vandbeholderen løber tør under tilberedningen, vises en meddelelse i displayet. Driften bliver afbrudt.

→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15

Fyld ikke vandbeholderen igen ved Sous-vide tilberedning.

→ "Sous-vide", Side 16

- ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet står varigheden på nul.
- 8. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet før tiden.
 - Indstilling af en ny varighed: Tryk på "Varighed", og indstil varigheden med betjeningsringen.
 - Sluk for apparatet med ①, når retten er færdig.
- 9. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.
 - "Altid efter drift med damp", Side 17

Ændre ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også nulstillet.

1. Afbryd driften (pause) med ▷.
 2. Tryk på "Damp".
 3. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
- ✓ I displayet vises det tilhørende temperaturforslag.

Ændre temperatur

Efter driftens start kan temperaturen ændres direkte.

- Temperaturen ændres med betjeningsringen.
- ✓ Temperaturen bliver aktiveret direkte.

Ændre varighed

Varigheden kan altid ændres.

1. Tryk på.
 2. Korrigér varigheden med betjeningsringen.
- ✓ Ændringen bliver aktiveret direkte.

11.3 Dampunderstøttelse

Ved tilberedning med dampunderstøttelse afgiver apparatet damp i ovnrummet med forskellige intervaller. Derved får retterne en sprød skorpe og en blank overflade. Kød bliver saftigt og mørt og mister kun minimalt i volumen.

Egnede ovnfunktioner med dampunderstøttelse

Det er kun visse ovnfunktioner, der er egnet til brug med dampunderstøttelse.

Ved disse ovnfunktioner kan dampunderstøttelsen aktiveres:

- 4D-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Varmluft/impulsgrill 
- Varmholdning 

Indstilling af dampunderstøttelse

Krav: Vandbeholderen er fyldt.

→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15

1. Vælg driftstypen "Ovnfunktioner".
2. Tryk på en egnet ovnfunktion.
 - ✓ Temperaturen vises fremhævet med hvidt.
3. Indstil temperaturen med betjeningsringen.
4. Tryk på "Tilførsel af damp".
5. Indstil damptrinnet med betjeningsringen.

Damptrin	Tilførsel af damp
0	ingen
01	lav
02	mellem
03	kraftig

6. Start driften med ▷.

Bemærk: Hvis vandbeholderen løber tør under tilberedningen, vises en meddelelse i displayet. Driften fortsætter uden damptilførsel.

→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15

- ✓ Apparatet begynder at varme.
- ✓ Tiden i displayet viser, hvor længe driften har været i gang samt indstillingerne.
- 7. Sluk for apparatet med ①, når retten er færdig.
- 8. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.
 - "Altid efter drift med damp", Side 17

Ændring af damptrin

Damptrinnet kan altid ændres.

1. Tryk på "Tilførsel af damp".
 2. Korrigér damptrinnet med betjeningsringen.
- ✓ Ændringen bliver aktiveret direkte.

Ændre temperatur

Efter driftens start kan temperaturen ændres direkte.

- Temperaturen ændres med betjeningsringen.
- ✓ Temperaturen bliver aktiveret direkte.

Ændre ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også nulstillet.

1. Afbryd driften (pause) med ▷.
 2. Tryk på "Ovnfunktioner".
 3. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
- ✓ I displayet vises det tilhørende temperaturforslag.

11.4 Altid efter drift med damp

Efter drift med damp pumper apparatet restvandet tilbage i vandbeholderen. Tøm vandbeholderen, og tør den og ovnrummet bagefter.

Tømme vandbeholder

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm.

- Vent til vandbeholderen er kølet af, hvis apparatet har været i drift forinden.
- Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.

BEMÆRK!

Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den tørres i ovnen, når den er varm.

- Vandbeholderen må ikke tørres i en varm ovn.
- Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.
- Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen.
 - Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

1. Åbn betjeningspanelet med .
2. Tag vandbeholderen ud.
3. Tag forsigtigt vandbeholderens låg af.

4. Tøm vandbeholderen, rengør den med et opvaskemiddel, og skyl den grundigt med rent vand.
5. Tør alle dele af med en blød klud.
6. Gnid lågets tætning tør.
7. Tøm vandbeholderen, og lad den tørre med åbent låg.
8. Sæt låget på vandbeholderen, og tryk det til.
9. Sæt vandbeholderen ind, og luk betjeningspanelet.

Aftørring af dryprende

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Apparat bliver meget varmt under brugen.

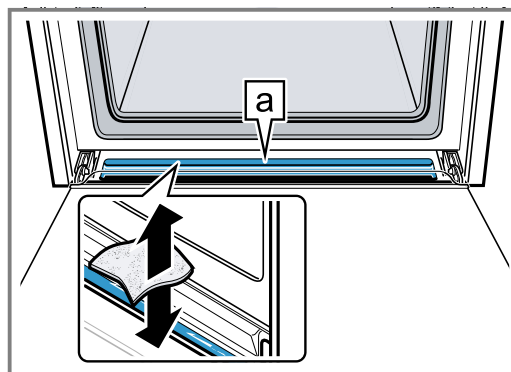
- Lad apparatet køle af inden rengøringen.

Krav: Ovnrummet er kølet af.

1. Åbn ovndøren.

2. Bemærk:

Dryprenden [a] er placeret under ovnrummet.



Tør vandet i dryprenden [a] op med en svampekuld, og tør den derefter forsigtigt af.

Tørring af ovnrum

Tør altid ovnrummet efter drift med damp.

- Tør ovnrummet af manuelt, eller brug funktionen "Tørring".
→ "Tørring", Side 30

12 Stegetermometer

Optimal og præcis tilberedning af retterne: Stik stegetermometeret ind i kødet, og indstil en kernetemperatur på apparatet. Når den indstillede kernetemperatur i kødet er nået, holder apparatet automatisk op med at varme.

12.1 Egnede ovnfunktioner med stegetermometer

Det er kun visse ovnfunktioner, der er egnet til brug med stegetermometeret.

Når stegetermometeret er placeret i stikket i ovnen, kan følgende ovnfunktioner anvendes.

- 4D varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft Eco
- Over-/undervarme Eco
- Varmluft/impulsgrill
- Pizzatrin
- Dampning
- Genopvarmning

12.2 Placering af stegetermometer

Brug det medfølgende stegetermometer, eller bestil et egnet stegetermometer hos vores kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

- Brug kun et stegetermometer, der er beregnet til brug med dette apparat.

BEMÆRK!

Stegetermometeret kan blive beskadiget.

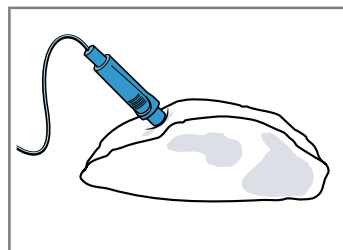
- Stegetermometerets ledning må ikke komme i klemme.

- For at stegetermometeret ikke skal blive ødelagt af for høje temperaturer, skal der være en afstand på nogle centimeter mellem stegetermometeret og grillvarmelegemet. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

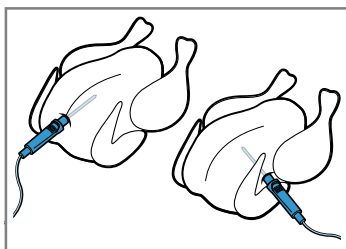
1. Stik stegetermometeret ind i kødet. Stegetermometeret har tre målepunkter. Som minimum skal det midterste målepunkt befinde sig inde i kødet.

Kød i tynde stykker	Stik stegetermometeret ind fra siden i det tykkeste sted i kødet.
---------------------	---

Kød i tykke stykker	Stik stegetermometeret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag.
---------------------	--

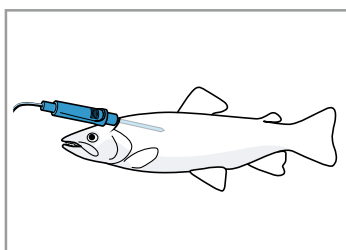


Fjerkræ Stik stegetermometeret helt ind til anslag i det tykkeste sted på fjerkræets bryst. Stik stegetermometeret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed.



Vend fjerkræet om, og læg det på risten med brystsidens nedad.

Fisk Stik ved hele fisk stegetermometeret ind bag hovedet i retning langs ryggraden til anslag.



Placer fisken uden at vende den i svømmestilling på risten, f.eks. ved hjælp af en halv kartoffel som støtte.

2. Sæt kødet med stegetermometeret ind i ovnen.
3. Stik stegetermometerets stik ind i stikdåsen til venstre i ovnen.

Bemærkninger

- Hvis stegetermometerets stik tages ud under driften, bliver alle indstillinger nulstillet.
- Hvis kødet skal vendes, må stegetermometerets stik ikke trækkes ud. Kontroller, at stegetermometeret stadig er placeret korrekt i kødet, efter at det er vendt.

12.3 Indstilling af stegetermometer

Stegetermometeret måler temperaturen inde i kødet mellem 30 °C og 99 °C.

Krav

- Kødet med stegetermometeret står i ovnen.
 - Stegetermometerets stik er placeret i stikdåsen i ovnen.
1. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
 - ✓ Ovntemperaturen $\uparrow$ vises fremhævet med hvidt.
 2. Indstil ovntemperaturen med betjeningsringen. Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur. Der må ikke indstilles en ovntemperatur på over 250 °C.
 3. Tryk på "Kernetemperatur".
 - ✓ Kernetemperaturen $\uparrow$ vises fremhævet med hvidt.
 4. Indstil kernetemperaturen med betjeningsringen.
 5. Nogle ovnfunktioner kan indstilles med tilførsel af damp.
→ "Damp", Side 15
 6. Start driften med $\triangleright$.
 - ✓ Apparatet begynder at varme.

- ✓ Tiden i displayet viser, hvor længe driften har været i gang samt kernetemperaturen.
- ✓ I venstre side vises den aktuelle kernetemperatur i kødet, i højre side ses den indstillede, f.eks. 15°C/75°C. Den aktuelle kernetemperatur vises først over ca. 10 °C. Opvarmningslinjen viser kernetemperaturen.
- ✓ Hvis apparatet er forbundet med Home Connect, vises en prognose for varigheden $\square$.
→ "Prognose for driftens varighed", Side 19
- ✓ Når retten færdig, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. I displayet er den aktuelle kernetemperatur lig med den indstillede, f.eks. 75°C | 75°C.

7. ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrum, tilbehør og stegetermometer bliver meget varme.

- Brug derfor altid grydelapper til at tage varmt tilbehør eller stegetermometeret ud af ovnrummet.

Når kernetemperaturen er nået:

- Sluk for apparatet med $\odot$.
- Træk stegetermometerets stik ud af stikdåsen i ovnrummet.
- Træk stegetermometeret ud af kødet, og tag det ud af ovnen.

Tip Stegetermometeret kan også anvendes med en anden driftstype. Når stegetermometeret er sat i stikket, er der kun de driftstyper til rådighed, som kan anvendes med stegetermometeret.

Ændring af temperatur

1. Når driften er startet, vises kernetemperaturen fremhævet med hvidt. Om ønsket kan kernetemperaturen ændres direkte med betjeningsringen.
2. Tryk på "Temperatur" for at ændre ovntemperaturen med betjeningsringen.

Ændre ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også nulstillet.

1. Afbryd driften (pause) med $\triangleright$.
 2. Tryk på "Ovnfunktioner".
 3. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
- ✓ I displayet vises det tilhørende temperaturforslag.

12.4 Prognose for driftens varighed

Når apparatet er forbundet med Home Connect, kan apparatet angive en prognose for varigheden af bagningen eller stegningen.

Den første prognose $\square$ vises i displayet efter ca. 1 minut. Prognosen bliver løbende genberegnet og opdateret.

12.5 Kernetemperatur for forskellige madvarer

Her findes vejledende værdier for kernetemperaturen i forskellige madvarer.

De vejledende værdier afhænger af madvarens kvalitet og beskaffenhed. Anvend ikke dybfrosne madvarer.

Fjerkræ	Kernetemperatur i °C
Kylling	80 - 85

Fjerkræ	Kernetemperatur i °C
Kyllingebryst	75 - 80
And	80 - 85
Andebryst, rosa	55 - 60
Kalkun	80 - 85
Kalkunbryst	80 - 85
Gås	80 - 90
Svinekød	Kernetemperatur i °C
Svinenakke	85 - 90
Svinefilet, rosa	62 - 70
Svineryg, gennemstegt	72 - 80
Oksekød	Kernetemperatur i °C
Oksefilet eller roastbeef, engelsk	45 - 52
Oksefilet eller roastbeef, rosa	55 - 62
Oksefilet eller roastbeef, gennemstegt	65 - 75

Kalvekød	Kernetemperatur i °C
Kalvesteg eller -bov, mager	75 - 80
Kalvesteg, bov	75 - 80
Kalveskank	85 - 90
Lammekød	Kernetemperatur i °C
Lammekølle, rosa	60 - 65
Lammekølle, gennemstegt	70 - 80
Lammeryg, rosa	55 - 60
Fisk	Kernetemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskefilet	60 - 65
Andet	Kernetemperatur i °C
Forloren hare, alle slags kød	80 - 90
Opvarmning af retter, genopvarmning	65 - 75

13 Assist

Med driftstypen "Assist" understøttes apparatet ved tilberedningen af forskellige retter. samtidig med at de optimale indstillinger automatisk vælges.

13.1 Fade og beholdere

Resultatet af tilberedningen afhænger af kødets art og af fadets størrelse.

Anvend fade og beholdere, der er varmebestandige op til 300 °C. Fade af glas eller glaskeramik er mest velegnede. Stege skal dække ca. 2/3 af fadets bund.

Fade og beholdere af følgende materialer er uegnede:

- Lyst, blankt aluminium
- Uglaseret keramik
- Kunststof eller kunststofhåndtag

13.2 Indstilling af retterne

For at tilberede retterne optimalt anvender apparatet forskellige indstillinger.

Bemærk: Resultatet afhænger af madvarernes kvalitet og beskaffenhed. Anvend kun friske madvarer, helst med køleskabstemperatur. Anvend dybfrostrerter direkte fra fryseren.

Tips og anvisninger om indstillinger

Når en ret indstilles, vises relevante oplysninger for den pågældende ret i displayet, f.eks.:

- Den rigtige rillehøjde
- Egned tilbehør eller fad
- Tilsætning af væske
- Tidspunkt for at vende eller omrøre

Når dette tidspunkt er nået, lyder der et signal.

Tryk på "Tip" eller  for at få vist oplysningerne. Visse anvisninger vises automatisk.

Programmer

Ved programmerne er den optimale ovnfunktion, temperatur og varighed fast forindstillet.

Det er kun nødvendigt at indstille vægten for at opnå et optimalt resultat. Hvis der ikke er angivet andet, skal den samlede vægt at retten indstilles. Vægten kan kun indstilles indenfor det angivne område.

Anbefalede indstillinger

Ved anbefalede indstillinger er den optimale ovnfunktion fast forindstillet. I displayet vises ovnfunktionen. Den forindstillede temperatur og varighed kan tilpasses.

Stegetermometer

Ved nogle retter kan stegetermometeret også anvendes. Når stegetermometeret er sat i stikket, er der kun de retter til rådighed, som kan anvendes med stegetermometer. Ved hver ret vises anbefalede indstillinger for ovnfunktion, temperatur og kerntemperatur. Den forindstillede temperatur og kernetemperatur kan tilpasses.

→ "Stegetermometer", Side 18

Bagesensor

Visser retter bages automatisk af apparatet med bagesensoren.

I displayet vises . Der kan ikke foretages flere indstillinger.

Vær opmærksom på oplysningerne om bagesensoren.

→ "Retter med bagesensor", Side 21

Retter med dampning

Ved nogle retter aktiverer apparatet automatisk dampfunktionen.

Vær opmærksom på oplysningerne om dampfunktionen.

→ "Damp", Side 15

13.3 Oversigt over retter

Her vises hvilke enkelte retter, der er til rådighed, når driftstypen åbnes.

Retterne er sorteret efter kategorier og ret.

Kategori	Grupper
Kager, brød	Kager Småt bagværk Småkager Brød, rundstykker Krydret bagværk, pizza, quiche
Tærter/gratiner, souffléer	Krydret gratin, frisklavet, tilberedte ingredienser Lasagne, frisklavet Kartoffelgratin, rå ingredienser, flad Sød tærte, ferske ingredienser Soufflé i portionsforme
Dybfrostprodukter	Pizza Gratiner / tærter Kartoffelprodukter Fjerkræ, fisk Grøntsager
Fjerkræ	Kylling And, gås Kalkun
Kød	Svinekød Oksekød Kalvekød Lammekød Vildt Køddetter
Fisk	Fisk, hel Fiskefileter Fiskeretter Skaldyr
Tilbehør, grøntsager	Grøntsager Kartofler Ris Korn Bælgfrugter Pasta, Klöße Æg
Desserter, kompot	Desserter, kompot
Henkogning, saftpresning, desinficering	Henkogning Saftpresning Desinficering af sutteflasker
Genopvarmning, opvarmning	Grøntsager Menu Bagværk Tilbehør
Optøning af retter	Frugt, grøntsager

13.4 Retter med bagesensor

Når der vælges en ret, som er egnet til bagesensoren, styrer apparatet bageprocessen fuldautomatisk.

Bagesensoren overvåger bageprocessen i ovnen, og apparatet regulerer selv indstillingerne.

Følgende retter bages automatisk af apparatet med bagesensoren.

Kategori	Retter
Kager, brød	Kager - Kager i form - Kager på plade - Wähe / tærte Småt bagværk - Bagværk af butterdej - Muffins - Bagværk af gærdej Krydret bagværk, pizza, quiche - Krydret bagværk, quiche - Pizza - Flammkuchen
Dybfrostprodukter	Kartoffelprodukter Kartoffelprodukter

Egnede bageforme

Anvend mørke bageforme af metal for at opnå det optimale resultat af bagningen.

BEMÆRK!

Silikoneforme eller silikoneholdig folie, afdækninger eller tilbehør kan beskadige bagesensoren. Bagesensoren kan også blive beskadiget, selv om den ikke er aktiveret.

- Anvend ikke silikoneforme eller silikoneholdige folier, afdækninger eller tilbehør.
- Opbevar aldrig genstande af silikone i ovnrummet.

Prognose for driftens varighed

Når apparatet er forbundet med Home Connect, kan apparatet angive en prognose for varigheden af bagningen eller stegningen.

Den første prognose  vises i displayet efter ca. 1 minut. Prognosen bliver løbende genberegnet og opdateret.

13.5 Indstilling af en ret

Apparatet kan tilbyde mange forskellige retter. Med betjeningsringen kan der blases gennem forskellige valglister.

Bemærk: Efter start kan retten og indstillingerne ikke længere ændres eller afbrydes.

Krav: For at kunne starte driften skal ovnrummet være helt afkølet.

1. Tryk på menu.
 2. Tryk på "Assist".
 3. Tryk på den ønskede kategori.
 4. Tryk på den ønskede ret.
 5. Tryk på den ønskede ret.
- ✓ I displayet vises indstillingerne til retten.
 - ✓ Ved retter med brug af bagesensor vises ingen indstillinger, der vises i stedet en oplysning om bagesensoren.
6. Om ønsket kan indstillingerne tilpasses.

- Ved nogle retter kan temperatur og varighed tilpasses, ved andre kan vægten tilpasses. Ved drift med bagesensor styrer apparatet indstillingerne automatisk.
- Ved visse retter kan sluttidspunktet forskydes.
→ *"Indstille sluttid", Side 15*
- 7. Tryk på "Tip" for at vise oplysninger om tilbehør og rillehøjde.
- 8. Start driften med $\triangleright$.
Bemærk: Åbn ikke apparatets dør under drift med bagesensoren. Resultatet af bagningen bliver i så fald ikke korrekt, og driften med bagesensoren afbrydes.
- ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Ved drift med bagesensor vises ingen varighed. Tidsangivelsen i displayet viser, hvor længe driften har været i gang.
- ✓ Hvis apparatet er forbundet med Home Connect, vises ved bagesensordrift en prognose for varigheden $\square$.
→ *"Prognose for driftens varighed", Side 21*
- ✓ Når retten færdig, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme.
- 9. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet for tiden.

- Nogle retter kan om ønsket eftertilberedes.
→ *"Eftertilberedning", Side 22*
- Sluk for apparatet med $\odot$, når retten er færdig.

Eftertilberedning

Ved nogle retter tilbyder apparatet eftertilberedning efter afslutning af varigheden. Eftertilberedning kan udføres så ofte, det ønskes.

1. Tryk på "Afslut", hvis der ikke ønskes eftertilberedning, og sluk apparatet med $\odot$.
2. Tryk på "Eftertilberedning" for at eftertilberede retten.
✓ I displayet vises en varighed.
3. Korrigér om ønsket varigheden med betjeningsringen.
4. Start driften med $\triangleright$.
✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. Meddelelsen om eftertilberedning vises igen.
5. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet for tiden.
 - Tryk på "Eftertilberedning", hvis der ønskes eftertilberedning igen.
 - Tryk på "Afslut", og sluk for apparatet med $\odot$, når retten er færdig.

14 Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for apparatet eller ændre indstillinger, er det forsynet med en børnesikring.

14.1 Aktivere/deaktivere børnesikring

Børnesikringen kan aktiveres og deaktiveres, både når apparatet er tændt og slukket.

1. Tryk vedvarende på ∞ i ca. 4 sekunder for at aktivere børnesikringen.

- ✓ I displayet vises en opfordring til at bekræfte.
- ✓ Betjeningsfeltet er låst. Nu kan apparatet er slukkes med $\odot$.
- ✓ Når apparatet er tændt, lyser ∞ . Når apparatet er slukket, lyser ∞ ikke.
- 2. Tryk vedvarende på ∞ i ca. 4 sekunder for at deaktivere børnesikringen.
- ✓ I displayet vises en opfordring til at bekræfte.

15 Sabbatindstilling

Med Sabbatindstillingen kan der indstilles en varighed på op til 74 timer. Retter kan holdes varme ved mellem 85 °C og 140 °C med Over-/undervarme, uden at det er nødvendigt at tænde eller slukke for apparatet.

15.1 Start af Sabbatindstilling

Bemærkninger

- Hvis ovndøren åbnes under igangværende drift, holder apparatet op med at varme. Når ovndøren lukkes, fortsætter apparatet med at varme igen.
- Efter start kan Sabbatindstillingen ikke længere ændres eller afbrydes.

Krav

- Sabbatindstilling er aktiveret i grundindstillingerne.
→ *"Grundindstillinger", Side 23*
- Driftstypen "Ovnfunktioner" $\square$ er valgt.

1. Tryk på "Sabbatindstilling".
Blad med betjeningsringen i valglisten, hvis ovnfunktionen ikke er synlig på et Touch-display.
- ✓ Temperaturen vises fremhævet med hvidt.
2. Indstil temperaturen med betjeningsringen.
3. Tryk på "Varighed".
4. Indstil varigheden med betjeningsringen.
Sluttidspunktet kan ikke forskydes.
5. Start driften med $\triangleright$.
✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
6. Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. Varigheden står på nul. Apparatet holder op med at varme og reagerer igen som normalt udenfor Sabbatindstillingen.
 - Sluk for apparatet med $\odot$.
 Apparatet slukkes automatisk efter ca. 10 til 20 minutter.

16 Grundindstillinger

Apparatet kan indstilles til dine behov.

16.1 Oversigt over grundindstillingerne

Her kan du finde en oversigt over grundindstillingerne og fabriksindstillingerne. Grundindstillingerne afhænger af apparatets udstyr.

Grundindstilling	Valg
Sprog	Se valgmulighederne på apparatet.
Klokkeslæt	Klokkeslæt i 24 h format.
Vandhårdhed → "Inden den første ibrugtagning", Side 12	00 (blødgjort) 01 (blødt) 02 (mellem) 03 (hårdt) 04 (meget hårdt) ¹
Home Connect	Home Connect indstillinger → "Home Connect ", Side 24
Fabriksindstilling	Nulstille Nulstil ikke ¹
Lydsignal	Kort varighed (30 sekunder) Mellem varighed (1 minut) ¹ Lang varighed (5 minutter)
Lydstyrke	5 trin
Tastelyd	Aktiveret Deaktiveret (lydsignalet for ① bibeholdes) ¹
Display lysstyrke	5 trin
Urindikator	Fra Digital ¹ Analog
Belysning	Slukket under drift Tændt under drift ¹
Driftstype efter tænd	Hovedmenu Ovnfunktioner ¹ Damp Assist
Natdæmpning af lys	Deaktiveret ¹ Aktiveret

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Grundindstilling	Valg
Logo	Indikatorer ¹ Ingen visning
Ventilator - efterløbstid	Anbefalet ¹ Minimum
Udtrækssystem	Ikke eftermonteret (ved ribberammer og enkelt udtræk) ¹ Eftermonteret (ved dobbelt og tredobbelt udtræk)
Sabbatindstilling	Aktiveret Deaktiveret ¹

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

16.2 Ændre grundindstillinger

Krav: Apparatet er tændt.

1. Tryk på menu.
2. Tryk på "Grundindstillinger".
3. Tryk på den ønskede grundindstilling, og foretag ændringen med betjeningsringen.
Den røde bjælke på siden af tekstfeltet viser, hvilken grundindstilling der er valgt. Den tilhørende værdi vises i displayet.
4. Gå gennem alle grundindstillingerne med "Flere indstillinger", og korriger om ønsket med betjeningsringen.
5. Tryk på menu, og bekræft med "Gem" for at gemme ændringerne.

Bemærk: Ændringerne i grundindstillingerne bibeholdes efter et strømsvigt.

Afbryde ændring af grundindstillinger

- Tryk på menu, og bekræft med "Gem ikke".
- ✓ Alle ændringer bliver annulleret og ikke gemt.

16.3 Indstille klokkeslæt

Krav: Apparatet er tændt.

1. Tryk på menu.
2. Tryk på "Grundindstillinger".
3. Tryk på "Klokkeslæt".
4. Korriger klokkeslættet med betjeningsringen.
5. Tryk på menu, og bekræft med "Gem" for at gemme ændringerne.

17 Home Connect

Apparatet er netværksegnet. Forbind apparatet med en mobil slutenhed for at betjene funktioner via Home Connect-appen, tilpasse grundindstillinger eller overvåge den aktuelle driftstilstand.

Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af, om Home Connect-tjenesterne er tilgængelige i det pågældende land. Der findes oplysninger om dette på: www.home-connect.com.

Home Connect-app viser vej gennem hele tilmeldingsprocessen. Følg anvisningerne i Home Connect-app for at foretage indstillingerne.

Tips

- Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.
- Overhold også anvisningerne i Home Connect-app.

Bemærkninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i denne brugsvejledning, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-app.
→ "Sikkerhed", Side 2
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene maskinen via Home Connect-appen.
- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.

17.1 Opsætning af Home Connect

Krav

- Apparatet skal være tilsluttet strømforsyningsnettet og være tændt.
- Der skal forefindes en smartphone med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet.
- Smartphone og apparat skal befinde sig indenfor rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.

- Download Home Connect app.



- Åbn Home Connect app, og skan følgende QR-kode.



- Følg anvisningerne i Home Connect-app.

17.2 Home Connect indstillinger

I apparatets grundindstillinger kan indstillinger og netværksindstillinger for Home Connect tilpasses. Indstillingerne, der vises i displayet, afhænger af, om Home Connect er sat op, og om apparatet er forbundet med netværket.

Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
WiFi	Aktivering Deaktivering	Hvis WiFi er aktiveret, kan Home Connect benyttes. Apparatet bruger maksimalt 2 W ved standby i netværket.
Netværk	Forbinde med netværk Afbryde fra netværk	Når apparatets forbindelse med netværket afbrydes, bliver alle netværksoplysninger slettet. Indstillingen er nyttig, når der er kommet nye adgangsdata til routeren.
Forbind med app	-	Indstillingen starter forbindelsen mellem Home Connect app og apparatet.
Fjernbetjening	til fra	Når funktionen er deaktiveret, er det kun apparatets driftstilstand, der kan vises i app'en. Når funktionen er aktiveret, kan apparatet fjernstartes og fjernbetjenes.
Informationer om apparatet	-	Displayet viser oplysninger om netværket eller om apparatet.

17.3 Betjening af apparatet med Home Connect app

Når fjernstart er aktiveret, kan apparatet fjernindstilles og fjernstartes med Home Connect app.

Bemærk: Nogle driftstyper kan kun startes på selve oven.

Krav

- Apparatet er tændt.
- Apparatet skal være forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
- For at kunne indstille apparatet via Home Connect app, skal grundindstillingen "Fjernbetjening" være aktiveret. Når Fjernstart er deaktiveret, er det kun apparatets driftstilstande, der vises i Home Connect app.

1. Tryk let på menu.
 2. Tryk let på "Fjernstart".
- ✓ Displayet viser .
3. Foretag indstillingen i Home Connect app, og send den til apparatet.

Bemærkninger

- Fjernstart bliver deaktiveret, hvis apparatets dør åbnes indenfor 15 minutter efter aktivering af fjernstart eller efter driftens afslutning.
- Hvis ovnens drift startes på direkte apparatet, bliver Fjernstart automatisk aktiveret. Indstillingerne kan ændres via Home Connect app, eller der kan startes et nyt program.

17.4 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer.

Forudsætning for dette er, at du er registreret Home Connect-bruger, har installeret appen på en mobil slutenhed og er forbundet med Home Connect-serveren.

Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver du informeret via Home Connect-appen og kan starte softwareopdateringen via appen. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Home Connect-appen i det lokale netværk. Der kommer en meddelelse via Home Connect-appen, når installationen er udført korrekt.

Bemærkninger

- Apparatet kan fortsat benyttes under download. Afhængigt af personlige indstillinger i appen kan en softwareopdatering også downloades automatisk.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.

17.5 Fjerndiagnostik

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbun-

det med serveren Home Connect, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

Tip Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: www.home-connect.com

17.6 Databeskyttelse

Læs henvisningerne om databeskyttelse.

Første gang apparatet forbindes med et hjemmenetværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets koder samt MAC-adressen for det indbyggede Wi-Fi-kommunikationsmodul).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Husholdningsapparatets aktuelle softwareversion og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført gendannelse til fabriksindstillinger.

Denne førstegangsregistrering forbereder brugen af Home Connect-funktionaliteterne og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect-funktionaliteterne skal bruges første gang.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect-appen. Der kan fremhentes oplysninger om databeskyttelse i Home Connect-appen.

17.7 Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer Robert Bosch Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect-funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU. På internettet findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.bosch-home.com.



2,4 GHz bånd: Maks. 100 mW

5 GHz bånd: Maks. 100 mW

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.

18 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

18.1 Rengøringsmidler

Anvend ikke uegnede rengøringsmidler, som kan beskadige de forskellige overflader.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.

- Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringsssvampe.
- Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

- Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
 - Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.
- Nye svampeklude indeholder rester fra fremstillingen.
- Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Følg vejledningen til rengøring af apparatet.

→ "Rengøring af apparat", Side 27

Apparatets front

Overflade	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Rustfrit stål	■ Varmt opvaskevand: ■ Specielle plejemidler til varme overflader af rustfrit stål	For at undgå korrosion skal pletter af kalk, fedt, stivelse og protein fjernes fra overflader af rustfrit stål med det samme. Påfør plejemidlet til rustfrit stål i et ganske tyndt lag.
Kunststof eller lakerede overflader F.eks. betjeningsfelt	■ Varmt opvaskevand:	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme.

Ovndør

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Glasruder i ovndør	■ Varmt opvaskevand:	Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler. Tip Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 31
Dørafdækning	■ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål ■ Af kunststof: Varmt opvaskevand:	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. Tip Tag dørafdækningen af for grundigere rengøring. → "Ovndør", Side 31
Indvendig dørramme af rustfrit stål	Rengøringsmiddel til rustfrit stål	Misfarvninger kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.
Håndtag	■ Varmt opvaskevand:	For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme.
Dørtætning	■ Varmt opvaskevand:	Tætningen må ikke tages af eller skures.

Ovnrum

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Emaljerede overflader	■ Varmt opvaskevand: ■ Eddikevand ■ Ovnrens	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri ståls spiral. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen. Bemærkninger ■ Ved meget høje temperaturer forandres emaljen, og der opstår mindre farveforskelle. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. ■ Kanterne på tynde bageplader kan ikke emaljerer fuldstændigt, så de kan være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette. ■ Rester af levnedsmidler efterlader en hvid belægning på de emaljerede overflader. Belægningen udgør ingen sundhedsfare. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. Belægningen kan fjernes med citronsyre.
Selvrensende flader	-	Følg vejledningen om de selvrensende flader. → "Rengøring af selvrensende flader i ovnrummet", Side 28
Ovnlampens glasafdekning	■ Varmt opvaskevand:	Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Ribberammer	■ Varmt opvaskevand:	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri ståls spiral. Bemærk: Ribberammerne kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 30
Udtrækssystem	■ Varmt opvaskevand:	Brug en børste ved stærk tilsmudsning. For ikke at fjerne smørefedt fra udtræksskinnerne, skal de rengøres, når de er skudt sammen. Må ikke vaskes i opvaskemaskine. Bemærk: Udtrækssystemet kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 30
Tilbehør	■ Varmt opvaskevand: ■ Ovnrens	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri ståls spiral. Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine. Brug ikke rengøringsssvampe af rustfrit stål på dampbeholdere af rustfrit stål. Brug eddikevand til fjernelse af tilsmudsninger med stivelsesholdige levnedsmidler (f.eks. ris) på dampbeholdere af rustfrit stål.
Vandbeholder	■ Varmt opvaskevand:	Skyl grundigt med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel. Lad vandbeholderen tørre med åbent låg efter rengøringen. Tør tætningen i låget. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.
Stegetermometer	■ Varmt opvaskevand	Brug en børste ved stærk tilsmudsning. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.

18.2 Rengøring af apparat

For at undgå skader på apparatet må det kun rengøres som foreskrevet og med egnede rengøringsmidler.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesoft kan antændes.

- ▶ Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Krav: Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.

→ "Rengøringsmidler", Side 26

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
 - Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.
 - "Egnede rengøringsmidler", Side 26
2. Tør efter med en blød klud.

18.3 Rengøring af selvrensende flader i ovnrummet

Ovnrummets bagvæg, loft og sidevægge er selvrensende og har en ru overflade.

BEMÆRK!

Hvis de selvrensende flader ikke rengøres med jævne mellemrum, kan de blive beskadiget.

- ▶ Hvis der er synlige mørke pletter på de selvrensende flader, skal ovnrummet rengøres med rengøringsfunktionen.

- ▶ Når der vises en meddelelse i displayet om rengøring, skal ovnrummet rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Brug ikke ovnrens eller skurende rengøringsmidler. Hvis der alligevel ved et uheld skulle komme ovnrens på de selvrensende flader, skal det straks duppes af med vand og en svamp. Der må ikke gnides.
- ▶ Brug rengøringsfunktionen.
→ "Rengøringsfunktion EcoClean", Side 28

19 Rengøringsfunktion EcoClean

Anvend rengøringsfunktionen "EcoClean" med regelmæssige mellemrum, så de selvrensende fladers rengøringsevne bibeholdes, og der ikke opstår skader. De selvrensende flader i ovnen er belagt med et porøst, mat keramisk lag med en ru overflade. Når apparatet er i drift, opsuger de selvrensende flader fedtsprøjt fra bagning, stegning eller grillning og nedbryder dem. Følgende flader er selvrensende:

- Bagvæg
- Ovnens loft
- Sidevægge

BEMÆRK!

Hvis de selvrensende flader ikke rengøres med jævne mellemrum, kan de blive beskadiget.

- ▶ Hvis der er synlige mørke pletter på de selvrensende flader, skal ovnrummet rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Når der vises en meddelelse i displayet om rengøring, skal ovnrummet rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Brug ikke ovnrens eller skurende rengøringsmidler. Hvis der alligevel ved et uheld skulle komme ovnrens på de selvrensende flader, skal det straks duppes af med vand og en svamp. Der må ikke gnides.

19.2 Klargøring af apparatet til rengøringsfunktionen

For at opnå et godt resultat af rengøringen skal apparatet klargøres omhyggeligt.

BEMÆRK!

Ovnrens beskadiger de selvrensende flader.

- ▶ Brug ikke ovnrens på de selvrensende flader. Hvis der alligevel skulle komme ovnrens på disse flader, skal det straks duppes af med vand og en svamp. Gnid ikke, og brug ikke skurende rengøringsmidler.

1. Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.
2. Tag ribberammerne af, og tag dem ud af ovnrummet.
→ "Ribberammer", Side 30
3. Fjern grove tilsmudsninger med opvaskevand og en blød klud:
 - Fra ovnbunden
 - Fra ovndøren indvendig
 - Fra ovnlampens glasafdækning
 På den måde undgås det, at der opstår pletter, der ikke kan fjernes.
4. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt.

19.3 Indstilling af rengøringsfunktion

Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen er i gang.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- ▶ Rør aldrig ved ovndøren.
- ▶ Lad apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Krav: → "Klargøring af apparatet til rengøringsfunktionen", Side 28.

1. Tryk på menu.
2. Tryk på "Rengøring".
3. Tryk på "EcoClean".
 - ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden på 1 time kan ikke ændres.
4. Start driften med ↵.

19.1 Meddelelse om rengøring

Apparatet registrerer arten og varigheden af apparatets drift og anbefaler, at rengøringsfunktionen anvendes, når det er nødvendigt.

Når apparatet tændes, vises en meddelelse i displayet om at anvende rengøringsfunktionen. Start rengøringsfunktionen så hurtigt som muligt.

Apparatet kan anvendes som sædvanligt. Rengøringsanbefalingen vil dog fortsat blive vist i displayet, til rensefunktionen er blevet udført fuldstændigt.

Bemærk: Hvis apparatet er blevet meget tilsmudset før tiden, f.eks. på grund af tilberedning af fedtholdigt fjerkræ eller stegte, eller hvis de selvrensende flader har fået mørke pletter, skal rengøringsfunktionen udføres, og så selv om meddelelsen endnu ikke vises i displayet. Jo oftere rengøringsfunktionen anvendes, desto længere bevarer de selvrensende flader deres rengøringsevne.

Bemærk: Åbn ikke apparatets dør under Rengøringsfunktionen. Resultatet af rengøringen bliver i så fald ikke korrekt, og driften afbrydes.

- ✓ Rengøringsfunktionen starter, og varigheden tæller ned. Opvarmningslinjen vises ikke.
- ✓ Når rengøringsfunktionen er afsluttet, lyder der et signal, og i displayet står varigheden på nul.
- 5. Sluk for apparatet med ①.
- 6. → "Aftørring af apparatet efter rengøringsfunktionen", Side 29.

19.4 Aftørring af apparatet efter rengøringsfunktionen

1. Lad apparatet køle af.
2. Tør ovnrummet af med en fugtig klud.

Bemærk: Der kan danne sig pletter på de selvrensende flader. Rester af sukker og protein i levnedsmidler bliver ikke nedbrudt og forbliver på fladerne. Rødlige pletter er rester af saltholdige levnedsmidler, pletterne er ikke rust. Pletterne udgør ingen sundhedsfare. Pletterne reducerer ikke de selvrensende fladers renseevne.

3. Monter ribberammerne.
→ "Ribberammer", Side 30

20 Rengøringsunderstøttelse

Rengøringsunderstøttelsen er et hurtigt alternativ til den normale rengøring af ovnrummet. Rengøringsunderstøttelsen opbløder smuds ved fordampning af opvaskevand. Så er det lettere at fjerne smudset bagefter.

20.1 Indstilling af rengøringsunderstøttelse

ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum.

- Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Krav: Ovnrummet skal være helt afkølet.

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. Bland 0,4 liter vand med en dråbe opvaskemiddel, og hæld det ud på midten af ovnbunden. Brug ikke destilleret vand.
3. Vælg driftstypen "Ovnfunktioner".
4. Indstil ovnfunktionen undervarme .
5. Indstil temperaturen til 80 °C med betjeningsringen.
6. Tryk på "Varighed".
7. Indstil varigheden til 4 minutter med betjeningsringen.
8. Start driften med .

- ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet står varigheden på nul.
- 9. Sluk for apparatet med ①, og lad ovnrummet køle af i ca. 20 minutter.

20.2 Slutrengøre ovnrum

BEMÆRK!

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

- Tør ovnrummet af, når rengøringsunderstøttelsen er afsluttet, og lad det tørre fuldstændigt.

Krav: Ovnrummet er afkølet.

1. Åbn ovndøren, og fjern restvandet med en sugende svampekud.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en opvaskeklud eller en blød børste. Hårnakkede rester kan fjernes med en fin rengøringsvamp af rustfrit stål.
3. Kalkrande fjernes med en klud dyppet i eddike. Tør til sidst af med rent vand, og tør efter med en blød klud, også under dørtætningen.
4. Lad ovndøren stå åben i holdt position (ca. 30°) i ca. 1 time, så ovnrummet kan tørre.

21 Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalles regelmæssigt.

Hyppigheden af afkalkning afhænger af antallet af damptilberedninger og af vandhårdheden. Apparatet viser, når kun kan tilberedes med damp 5 gange mere eller derunder. Hvis afkalkningen ikke udføres, kan drift med damp ikke længere indstilles.

Afkalkningen består af flere trin og varer ca. 70 - 95 minutter:

- Afkalkning (ca. 55 - 70 minutter)
- Første skylning (ca. 9 - 12 minutter)

- Anden skylning (ca. 9 - 12 minutter)

Af hygiejniske grunde skal afkalkningen udføres fuldstændigt.

Hvis afkalkningen afbrydes, er det ikke muligt at indstille drift med damp. Der skal udføres 2 skylninger, før apparatet er klar til brug igen.

21.1 Forberedelse af afkalkning

BEMÆRK!

Afkalkningens indvirkningstider er afpasset efter det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os. Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

- Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os.

Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.

- Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

1. Bland en afkalkningsvæske:
 - 200 ml flydende afkalkningsmiddel
 - 400 ml vand
2. Åbn betjeningspanelet.
3. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med afkalkningsvæske.
4. Sæt vandbeholderen fyldt med afkalkningsvæske ind på plads.
5. Luk betjeningspanelet.

21.2 Indstilling af afkalkning

Krav: → "Forberedelse af afkalkning", Side 29

1. Tryk på menu.
 2. Tryk på "Rengøring".
 3. Tryk på "Afkalkning".
- ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden kan ikke ændres.

4. Start driften med ▷.
 - ✓ Afkalkningen starter, og varigheden tæller ned.
 - ✓ Når den første del af afkalkningen er afsluttet, lyder der et signal. Apparatet opfordrer 2 gange til udførelse af skylning.
5. Gør følgende inden hver skylning:
 - Åbn betjeningspanelet, og tag vandbeholderen ud.
 - Skyl vandbeholderen grundigt, og fyld den med vand.
 - Sæt vandbeholderen ind, og luk betjeningspanelet.
 - Start skylningen med ▷.
 - ✓ Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal.
6. Når den anden skylning er afsluttet:
 - Tøm vandbeholderen, og tør den.
 - "Tømme vandbeholder", Side 17
 - Sluk for apparatet med ①.
 - ✓ Afkalkningen er afsluttet, og apparatet er driftsklart igen.

22 Tørring

For at undgå restfugtighed skal ovnrummet tørres efter driften.

BEMÆRK!

Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over 120 °C.

- Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
- Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes.

22.1 Tørring af ovnrum

Tør ovnrummet af manuelt, eller brug funktionen "Tørring".

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern snavs fra ovnrummet.
3. Tør vand i ovnrummet af.
4. Lad ovnrummet tørre.
 - Lad ovndøren stå åben ca. 1 time, så ovnrummet kan tørre.

- Indstil "Tørring" for at anvende funktionen "Tørring".
- "Indstilling af tørring", Side 30

Indstilling af tørring

Krav: → "Tørring af ovnrum", Side 30

1. Tryk på menu.
 2. Tryk på "Rengøring".
 3. Tryk på "Tørring".
- ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden kan ikke ændres.
4. Start driften med ▷.
 - ✓ Tørringen starter, og varigheden tæller ned.
 - ✓ Når tørringen er afsluttet, lyder der et signal, og i displayet står varigheden på nul.
 5. Sluk for apparatet med ①.
 6. Lad ovndøren stå åben 1 til 2 minutter for at tørre ovnrummet fuldstændigt.

23 Ribberammer

Ribberammerne kan tages ud til grundig rengøring af ovnrum og ribberammer eller for at udskifte ribberammerne.

23.1 Udtagning af ribberammer

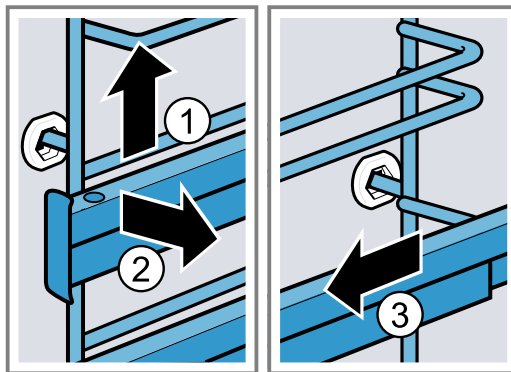
⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ribberammerne bliver meget varme

- Rør aldrig ved ribberammerne, når de er varme.
- Lad altid apparatet køle af.
- Hold børn på sikker afstand.

1. Løft ribberammen lidt foran ①, og frigør den ②.

2. Træk ribberammen fremad ③, og tag den ud.



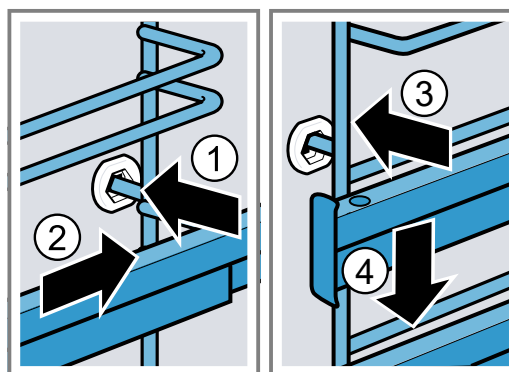
3. Rengør ribberammen.
 - "Rengøringsmidler", Side 26

23.2 Isætning af ribberammer

Bemærkninger

- Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.
 - Vær opmærksom på, at begge udtræksskinner skal kunne trækkes ud fremad.
1. Sæt først ribberammen ind i midten i den bageste bøsning ①, til den ligger an mod ovnrummets væg, og tryk ribberammen bagud ②.

2. Sæt derefter ribberammen ind i den forreste bøsning ③, til den også her ligger an mod ovnrummets væg, og tryk ribberammen nedad ④.



24 Ovndør

For at kunne rengøre ovndøren grundigt kan den skilles ad.

24.1 Aftagning af ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemmt.
- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

1. Åbn ovndøren helt.

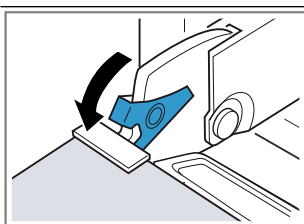
2. ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Hvis hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft.

- Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned, og at de er vippet helt op, når ovndøren tages af.

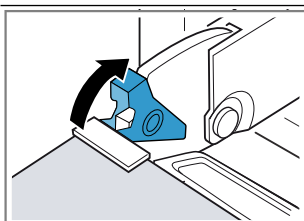
Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel op.

Låsepal vippet op



Hængslet er sikret og kan ikke smække i.

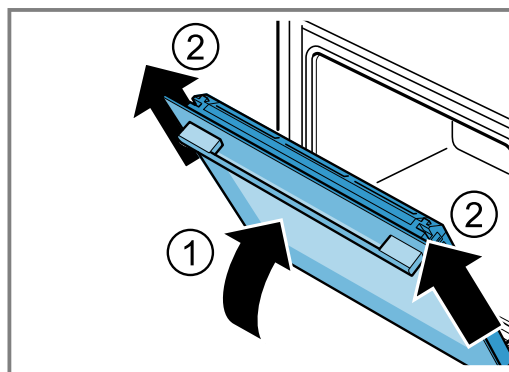
Låsepal vippet ned



Ovndøren er sikret og kan ikke tages af.

- ✓ Låsepalerne er vippet op. Hængslerne er sikret og kan ikke smække i.

3. Luk ovndøren, til den når anslaget ①. Hold ovndøren fast med begge hænder i venstre og højre side, og træk den opad og ud ②.



4. Læg forsigtigt ovndøren på et plant underlag.

24.2 Påsætning af ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

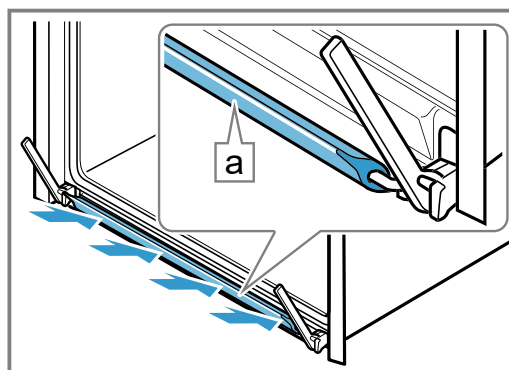
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemmt.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

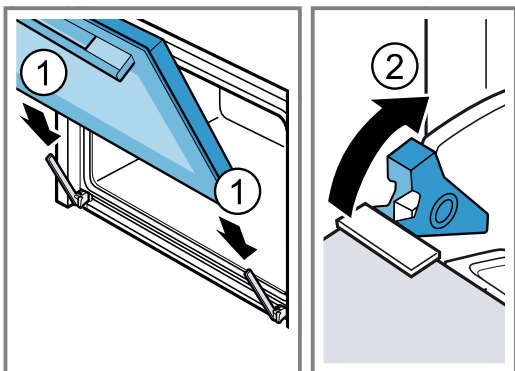
Hvis hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft.

- Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned, og at de er vippet helt op, når ovndøren tages af.

1. Hvis tætningen har løsnet sig under rengøringen, skal den trykkes fast langs med dryprenden.



2. Skyd ovndøren lige på de to hængsler ①. Skyd ovndøren ind til anslaget.
3. Åbn ovndøren helt.
4. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel ned ②.



- ✓ Låsepalerne er vippet ned. Ovndøren er sikret og kan ikke tages af.
- 5. Luk ovndøren.

24.3 Afmontering af glastruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

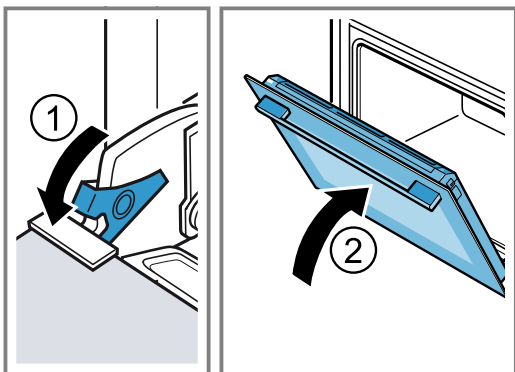
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemmt.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

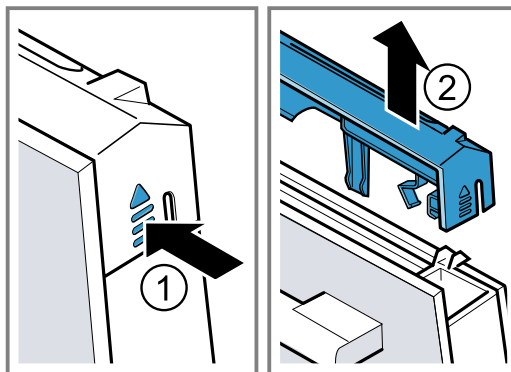
- Brug beskyttelseshandsker.

1. Åbn ovndøren helt.
2. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel op ①.
- ✓ Låsepalerne er vippet op. Hængslerne er sikret og kan ikke smække i.
3. Luk ovndøren, til den når anslaget ②.

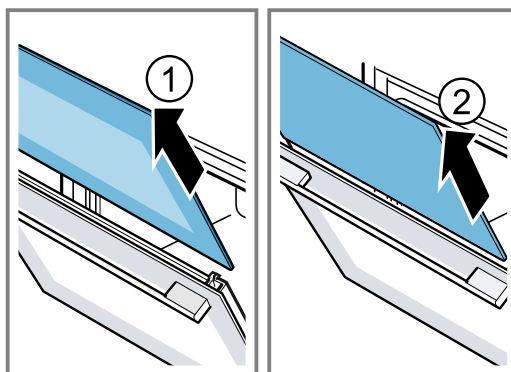


4. Tryk udefra på dørafdækningen i venstre og højre side ①, til den går ud af indgreb.

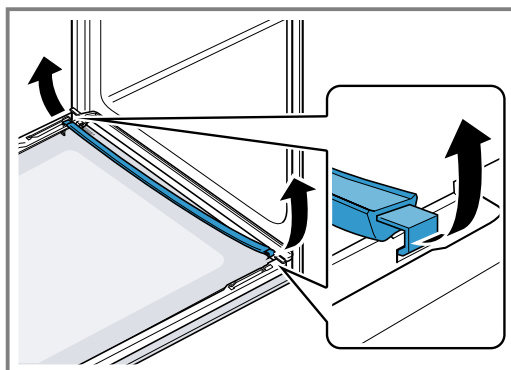
5. Tag dørafdækningen af ②.



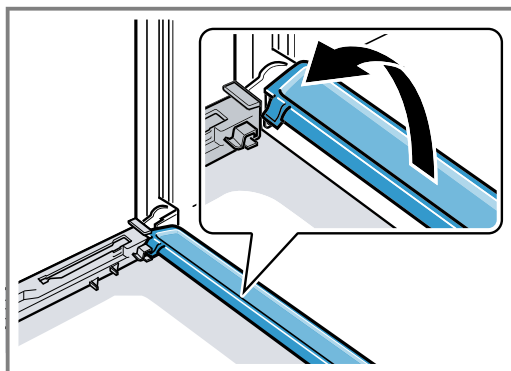
6. Træk den indvendige glastrude ud ①, og læg den forsigtigt på et plant underlag.
7. Træk mellemruden ud ②, og læg den forsigtigt på et plant underlag.



8. Åbn ovndøren, og tag dørtætningen af.



9. Kondensatlisten kan om nødvendigt tages af til rengøring.
 - Åbn ovndøren.
 - Vip kondensatlisten opad, og træk den ud.

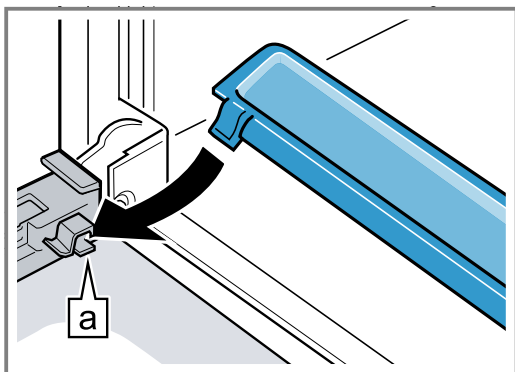


10. **⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
 Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.
 ► Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.
- Rengør de afmonterede glasruder på begge sider med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.
11. Rengør kondensatlisten med en klud og varmt opvaskevand.
12. Rengør ovndøren.
 → "Egnede rengøringsmidler", Side 26
13. Tør glasruderne, og monter dem igen.

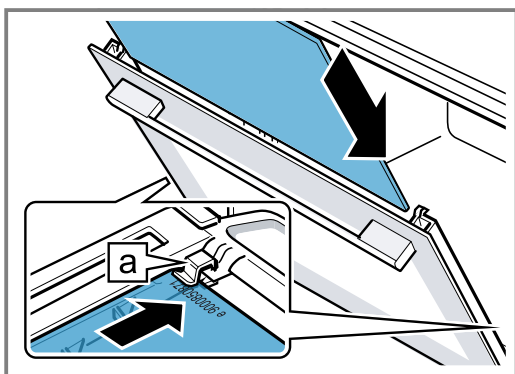
24.4 Montage af glasruder i ovndør

- ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
 Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemmt.
 ► Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.
- Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.
 ► Brug beskyttelseshandsker.

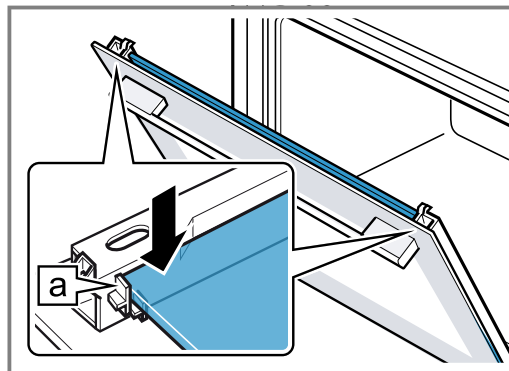
1. Åbn ovndøren helt.
2. Sæt kondensatlisten lodret ind i holderen [a], og drej den nedad.



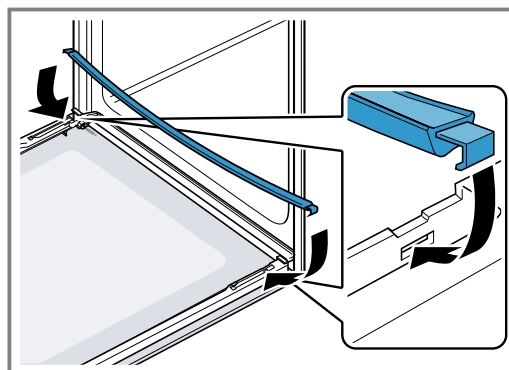
3. Skyd mellemruden ind i holderen i venstre og højre side [a].



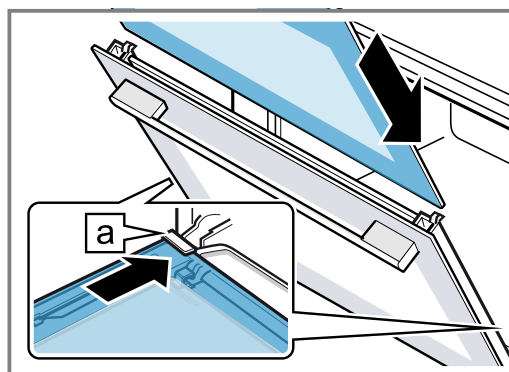
4. Tryk mellemruden ind foroven, til den befinder sig i den venstre og den højre holder [a].



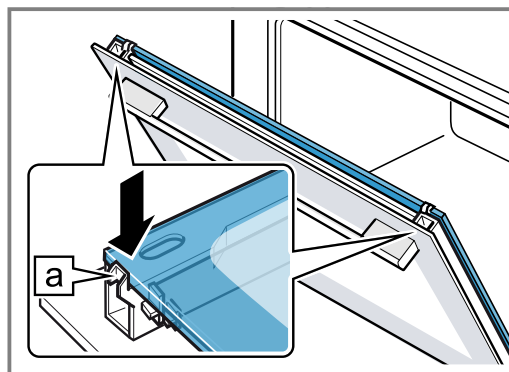
5. Åbn ovndøren, og sæt dørtætningen på.



6. Skyd den indvendige rude ind i holderen i venstre og højre side [a].

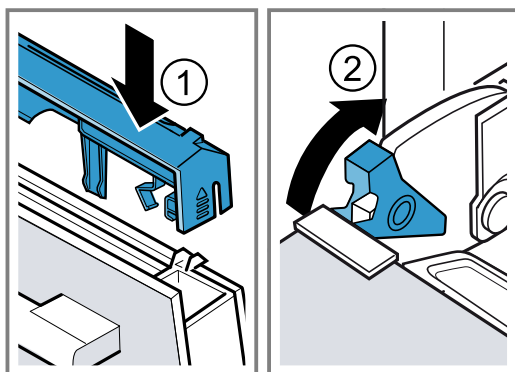


7. Tryk den indvendige rude ind foroven, til den befinder sig i den venstre og den højre holder [a].



8. Sæt døraftækkningen på ①, og tryk den ind, til den går hørbart i indgreb.
9. Åbn ovndøren helt.

10. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel ned ②.



- ✓ Låsepalerne er vipet ned. Ovn døren er sikret og kan ikke tages af.

11. Luk ovndøren.

Bemærk: Ovnen må først bruges, når glaserne i ovndøren er korrekt monteret.

25 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlaftjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

25.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlaftjælpning
Apparatet virker ikke.	Sikringen er defekt. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet. Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer.
I displayet vises "Sprache Deutsch".	Strømforsyning er afbrudt. ▶ Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. – Sprog – Klokkelstet – Vandets hårdhedsgrad
Driften starter ikke eller bliver afbrudt.	Forskellige årsager er mulige. ▶ Kontroller de anvisninger, der vises i displayet. → "Visning af oplysninger", Side 14 Funktionsfejl ▶ Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 37
Apparatet varmer ikke.	Demotilstand er aktiveret i Grundindstillingerne, i displayet vises . 1. Afbryd kort strømforsyningen til apparatet ved at deaktivere sikringen i sikringsboksen og aktivere den igen. 2. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstand i → "Grundindstillinger", Side 23. Strømforsyning er afbrudt. ▶ Åbn apparatets dør én gang efter et strømsvigt, og luk den igen. ✓ Apparatet udfører en selvkontrol og er klar til brug.
Klokkelstet vises ikke, når apparatet er slukket.	Grundindstilling er blevet ændret. ▶ Korrigér grundindstillingen for visning af ur. → "Grundindstillinger", Side 23

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Betjeningsringen er faldet ud af lejringen i betjeningsfeltet.	Betjeningsringen er gået ud af indgreb. 1. Læg betjeningsringen i lejringen i betjeningsfeltet. 2. Tryk betjeningsringen ind i lejringen, så den går i indgreb og kan drejes.
Det er vanskeligt at dreje betjeningsringen.	Der har samlet sig snavs under betjeningsringen. Betjeningsringen kan tages af. Bemærk: Tag ikke betjeningsringen af alt for ofte, fordi dens lejring kan blive ustabil. 1. Tryk på den yderste kant af betjeningsringen for at løsne den. ✓ Betjeningsringen vipper og er dermed lettere at tage ud. 2. Tag betjeningsringen ud af lejringen. 3. Rengør forsigtigt betjeningsringen og dens lejring på apparatet med opvaskevand og en klud. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler. Læg ikke betjeningsringen i blød. Rengør ikke betjeningsringen i opvaskemaskine.
Home Connect fungerer ikke korrekt.	Forskellige årsager er mulige. ► Gå til www.home-connect.com.
Betjeningspanelet kan ikke åbnes.	Sikringen er defekt. ► Kontroller sikringen i sikringsskabet. Strømforsyning er afbrudt. ► Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. Funktionsfejl 1. Kontakt kundeservice. → <i>"Kundeservice", Side 37</i> 2. Tøm vandbeholderen, hvis den indeholder vand: - Åbn apparatets dør. - Hold i panelet i venstre og højre side. - Træk langsomt panelet ud, og skyd det opad.
Meget kraftig dampudvikling under dampning.	Apparatet bliver automatisk kalibreret. Ingen handling nødvendig. Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved korte tilberedningstider. Hvis der gentagne gange dannes for meget damp, skal apparatet kalibreres igen. 1. Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne. → <i>"Grundindstillinger", Side 23</i> 2. Gentag kalibreringen. → <i>"Inden den første ibrugtagning", Side 12</i>
Apparatet opfordrer til afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden.	Det indstillede vandhårdhedsområde er for lavt. 1. Afkalk apparatet. → <i>"Afkalkning", Side 29</i> 2. Kontroller vandhårdheden, og indstil den i grundindstillingerne. → <i>"Grundindstillinger", Side 23</i>
Apparatet opfordrer til skylning.	Strømtilførslen har været afbrudt under afkalkningen, eller apparatet har været slukket. ► Skyl apparatet to gange. → <i>"Afkalkning", Side 29</i>
I displayet vises "Fyld vandbeholder", selv om beholderen er fyldt.	Vandbeholderen er ikke gået i indgreb. ► Sæt vandbeholderen rigtigt ind, så den går i indgreb i holderen. → <i>"Fyldning af vandbeholder", Side 15</i> Vandbeholderen er faldet på gulvet. Faldet har løsnet dele i vandbeholderen. Vandbeholderen bliver utæt. ► Bestil en ny vandbeholder. Funktionsfejl ► Brug ikke demineraliseret eller filtreret vand. → <i>"Inden den første ibrugtagning", Side 12</i>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
I displayet vises "Fyld vandbeholder", selv om beholderen er fyldt.	Sensor er defekt. ► Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 37
Tasterne blinker.	Der har dannet sig kondensvand bag betjeningspanelet. Ingen handling nødvendig. Så snart kondensvandet er fordampet, blinker tasterne ikke mere.
Der lyder "ploppende" lyde under tilberedning med damp.	Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp. Ingen handling nødvendig.
Apparatet brummer under driften og efter slukning.	Pumpens funktionskontrol afgiver driftslyde. Ingen handling nødvendig.
Apparatet brummer eller klikker, når betjeningspanelet åbnes.	Udtrækning af betjeningspanelet afgiver driftslyde. Ingen handling nødvendig.
Ovnbelysning fungerer ikke.	LED-lampe er defekt. Bemærk: Fjern ikke glasafdækningen. ► Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 37
Maksimal driftstid nået.	For at undgå at apparatet utilsigtet er vedvarende i drift, holder apparatet automatisk op med at varme, hvis indstillingerne ikke er blevet ændret i flere timer. Der vises en meddelelse i displayet. Det afhænger af indstillingerne for den pågældende driftstype, hvornår den maksimale driftstid nås. 1. Tryk på et Touch-felt, eller drej på betjeningsringen for at fortsætte driften. 2. Sluk for apparatet med ①, når det ikke længere skal bruges. Tip For at undgå at apparatet utilsigtet slukkes, kan der indstilles en varighed. → "Indstilling af varighed", Side 15
Meddelelse med "D" eller "E" vises i displayet, f.eks. D0111 eller E0111.	Elektronikken har registreret en fejl. 1. Sluk for apparatet, og tænd det igen. ✓ Meddelelsen forsvinder, hvis fejlen var enkeltstående. 2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. → "Kundeservice", Side 37
Resultatet af madlavningen er ikke tilfredsstillende.	Indstillingerne var forkerte. Indstillingsværdierne, f.eks. temperatur og varighed afhænger af opskriften, mængden og af madvaren. ► Indstil lavere eller højere værdier næste gang. Tip Der findes mange oplysninger om tilberedning og korrekte indstillinger på vores Homepage www.bosch-home.com .

26 Bortskaffelse

Læs her, hvordan udtjente apparater bortskaffes korrekt.

26.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.

Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

27 Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis du har spørgsmål vedrørende anvendelse, ikke selv kan afhjælpe en fejl, eller apparatet skal repareret.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

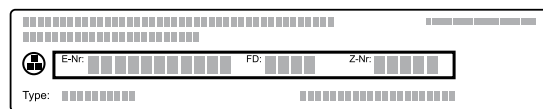
Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G. Lyskilderne fås som reservedele og må kun udskiftes af fagpersonale, der er uddannet til dette.

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

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Ved nogle apparater, som er udstyret med damp, er typeskiltet placeret bag panelet.



Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

28 Sådan lykkes det

Her findes anvisninger om de rigtige indstillinger samt det bedste tilbehør og fad til forskellige retter. Disse anbefalinger er specielt optimeret til det pågældende apparat.

28.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

- Temperatur og varighed afhænger af mængden og opskriften. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier.
- Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. Sæt først tilbehøret i ovnen efter forvarmningen.
- Fjern tilbehør, som ikke bruges, fra ovnrummet.

28.2 Tilberedningsanvisninger for bagning

- Til bagning af kager, bagværk og brød er bageforme af mørkt metal bedst egnede.
- Anvend en bred, flad form til tærter og gratiner. I et smalt, højt fad skal retterne tilberedes i længere tid, og overfladen bliver mørkere.
- Bageforme af silikone er ikke egnede.
- Sæt universalbradepanden ind på rillehøjde 1, hvis gratinerne tilberedes direkte i den.
- Indstillingsværdierne for brøddej gælder både for dej på bageplade og for dej i en firkantet form.

BEMÆRK!

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. Ovnbunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskel.

- Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
- Stil ikke service eller fad med vand på ovnbunden.

Rillehøjder

Brug rillehøjde 1 ved bagning i et lag.

Bagning i 2 lag	Rillehøjde
Universalbradepande	3
Bageplade	1
To riste med forme	3
	1

Anvend ovnfunktionen 4D varmluft.

Bemærkninger

- Bagværk på plader eller i forme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
- Tilberedning med dampunderstøttelse er kun mulig i et lag.

28.3 Tilberedningsanvisninger for stegning, grydestegning og grillning

- De anbefalede indstillinger gælder for stegning af madvarer med køleskabstemperatur samt for tilberedningsklart fjerkræ uden fyld.
- Læg fjerkræ med brystsidens eller skindensiden nedad på fadet.
- Vend stege, grillmad og hele fisk efter ca. ½ til ⅔ af den anførte tid.
- Med stegetermometeret kan tilberedningen udføres meget nøjagtigt. Vær opmærksom på de vigtige oplysninger om korrekt anvendelse. → Side 18

Stegning på risten

På risten bliver retten særligt sprød på alle sider. F.eks. er stegning på risten velegnet til stort fjerkræ eller flere stykker samtidig.

- Kødstykkerne skal have nogenlunde samme vægt og tykkelse. Grillstykkerne bliver jævnt brunet og bevares saftige.
- Læg kødstykkerne direkte på risten.
- Sæt universalbradepanden med påsat rist ind i den angivne rillehøjde for at opsamle dryp af væske.

- Hæld op til ½ liter vand i universalbradepanden afhængigt af kødstykkernes størrelse og art. Den opsamlede stegesky kan bruges til saucen. Derudover opstår der mindre røg, og ovnrummet bliver mindre tilsmudset.

Stegning i fad

Hvis der lægges låg over retterne under tilberedningen, bliver ovnrummet ikke så snavset.

Generelt om stegning i fad

- Anvend varmebestandige, ovnfaste fade.
- Stil fadet på risten.
- Fade af glas er mest velegnede.
- Følg producentens anvisninger for stegefadet.

Stegning i fad uden låg

- Anvend et højt stegefad.
- Universalbradepanden kan bruges i mangel af et passende fad.

Stegning i fad med låg

- Anvend et tætsluttende låg, der passer i størrelsen.
- Afstanden mellem kød og låg skal minimum være 3 cm. Kødet kan hæve lidt.

ADVARSEL – Fare for skoldning!

Når låget tages af fadet efter tilberedningen, kan dampen være meget varm. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Løft derfor først låget op på den modsatte side, så den varme damp kan undslippe væk fra kroppen.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Grillning

Retter, der skal være sprøde, kan grilles.

- Grillstykkerne skal have nogenlunde samme vægt og tykkelse. Grillstykkerne bliver jævnt brunet og bevares saftige.
- Læg grillstykkerne direkte på risten.
- Sæt universalbradepanden ind mindst en rillehøjde under risten for at opsamle dryp af væske.

Bemærkninger

- Grillelementet tændes og slukkes med jævne mellemrum. Det er normalt. Hyppigheden afhænger af det indstillede grilltrin.
- Der kan dannes røg under grillningen.

28.7 Udvalg af retter

For talrige retter er de anbefalede indstillinger ordnet i i henhold til retternes kategorier.

Anbefalede indstillinger for forskellige retter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Rørekage, fin	Firkantet form	1		150 - 170	-	60 - 80

¹ Forvarm apparatet.

² Hæld først ca. 100 ml væske i fadet. Vandtanken skal fyldes op løbende.

³ Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

28.4 Dampning

Skånsom tilberedning af retter. Madvarerne bliver særligt saftige.

I modsætning til tilberedning med dampunderstøttelse får kødet ingen sprød svær.

- Anvend varmebestandige fade uden låg, der er egnet til brug med damp.
- Dampbeholderen med huller, størrelse XL er bedst egnet. Sæt universalbradepanden ind i ovnen en rillehøjde længere nede for at opsamle dryp af væske. Der kan også anvendes et glasfad, som stilles på risten.
- Madvarer, der normalt tilberedes i vandbad, kan dækkes til f.eks. med plastikfolie.
- Maden skal ikke vendes.
- Som smagsvariation kan kød, fjerkræ og fisk brunes kort inden dampningen. Reducer tilberedningstiden.
- Større stykker kræver længere opvarmningstid og længere tilberedningstid.
- Hvis der er flere stykker af samme størrelse, forlænger apparatet opvarmningstiden. Tilberedningstidens længde bibeholdes.
- I betjeningsvejledningens hovedafsnit findes oplysninger om, hvordan dampning indstilles.
→ "Damp", Side 15

Grøntsager i flere lag

Der kan tilberedes flere retter samtidig eller hele menuer i 2 lag, f.eks. broccoli og kartofler.

Ris eller kornprodukter

- Tilsæt vand eller væske i det angivne forhold. For eksempel betyder 1 : 1,5 for 100 g ris, 150 ml væske.

28.5 Tilberedning af dybfrostprodukter

- Anvend ikke dybfrostprodukter, hvis der er meget is på dem.
- Fjern isen.
- Dybfrostprodukter kan være forbagt ujævnt. Den ujævne forbagning elimineres ikke af bagningen.

28.6 Tilberedning af færdigretter

- Tag færdigretter ud af emballagen.
- Anvend varmebestandige fade, hvis færdigretten opvarmes eller tilberedes i et fad.

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	1		170 - 180	-	60 - 80
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	1		170 - 180	-	60 - 80
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1		1. 150-160 2. 150-160	01 0	1. 10 2. 25 - 35
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	1		160 - 180	-	60 - 80
Gærkage med fugtigt fyld	Universalbradepande	1		180 - 200	-	30 - 45
Muffins	Muffinplade	1		170 - 190	-	15 - 30
Småt bagværk af gærdej	Bageplade	1		160 - 170	-	30 - 40
Småt bagværk af gærdej	Bageplade	1		160 - 180	02	25 - 35
Småkager	Bageplade	2		140 - 160	-	15 - 30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Brød, uden form, 750 g	Universalbradepande eller Firkantet form	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Brød, uden form, 750 g	Universalbradepande eller Firkantet form	1		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 25-35
Brød, uden form, 1500 g	Universalbradepande eller Firkantet form	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brød, uden form, 1500 g	Universalbradepande eller Firkantet form	1		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 45-55
Brød, uden form, 1500 g	Firkantet form	1		200 - 210	-	35 - 45
Fladbrød	Universalbradepande	2		220 - 230	03	20-30
Rundstykker, frisklavede	Bageplade	1		180 - 200	-	25 - 35
Rundstykker, frisklavede	Bageplade	1		200 - 220	02	20 - 30
Pizza, frisklavet	Bageplade	1		200 - 220	-	20 - 30
Pizza, frisklavet, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform	Pizzaplade	1		210 - 230	-	20 - 30

¹ Forvarm apparatet.² Hæld først ca. 100 ml væske i fadet. Vandtanken skal fyldes op løbende.³ Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Quiche	Tærteform , Sort metalplade	1		190 - 210	-	30 - 45
Flammkuchen	Universalbradepande	1		260 - 280 ¹	-	10 - 20
Flammkuchen	Universalbradepande	1		280 - 300 ¹	-	8 - 18
Flammkuchen	Universalbradepande	1		200 - 220 ¹	02	15 - 25
Tærte, krydret, tilberedte ingredienser	Gratinform	1		200 - 220	-	35 - 55
Tærte, krydret, tilberedte ingredienser	Gratinform	1		160 - 170	02	40 - 50
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	1		170 - 180	-	50 - 65
Kylling, 1 kg, uden fyld	Rist	1		200 - 220	-	60 - 70
Kylling, 1 kg, uden fyld	Rist	1		200-220	02	50 - 60
Kyllingeb brystfilet, dampning	Dampbeholder	2+1		100	-	15 - 25
Mindre kyllingestykker, à 250 g	Rist	2		220 - 230	-	30 - 35
Mindre kyllingestykker, à 250 g	Rist	2		200 - 220	02	30 - 45
Gås, uden fyld, 3 kg	Rist	1		160 - 180	-	120 - 150
Gås, uden fyld, 3 kg	Rist	1	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	02 02 0	1. 110 - 120 2. 20 - 30 3. 30 - 40
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Rist	1		180 - 200	-	120 - 130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	1		180 - 190	01	110 - 130
Flæskesteg med svær, f.eks. bov, 2 kg	Fad uden låg	1	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	01 0	1. 25 - 30 2. 60-80 3. 25-30
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	1		210 - 220	-	40 - 50
Oksefilet, medium, 1 kg	Fad uden låg	1		190 - 200	01	50 - 60
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	1		200 - 220	-	130 - 140
Oksegrydesteg, 1,5 kg ²	Fad uden låg	1		1. 150 2. 130	03 02	1. 30 2. 120 - 150
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	1		200 - 220	-	140 - 160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	1		220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	1		190 - 200	01	65 - 80
Burger, 3-4 cm høj	Rist	2		3	-	25 - 35 ³
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Rist	1		170 - 190	-	50 - 70
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	1		170 - 180	01	80 - 90

¹ Forvarm apparatet.

² Hæld først ca. 100 ml væske i fadet. Vandtanken skal fyldes op løbende.

³ Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. foreller	Rist	1		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, stegt, hel, 300 g, f.eks. foreller	Universalbradepande	1		1. 170-180 2. 160-170	02 0	1. 15 - 20 2. 5 - 10
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller	Dampbeholder	2		80 - 90	-	15 - 25
Fiskefilet, naturel, dampet	Dampbeholder	2		80-100	-	10 - 16
Blomkål, hel, dampning	Dampbeholder	2		100	-	25-35
Gulerødder i skiver, dampning	Dampbeholder	2		100	-	10 - 20
Spinat, dampning	Dampbeholder	2		100	-	2 - 3
Pillekartofler, hele	Dampbeholder	2		100	-	35 - 45
Langkornet ris, 1:1,5	Fladt fad	1		100	-	20 - 30
Æg, hårdkogte	Dampbeholder	2		100	-	9 - 11

¹ Forvarm apparatet.

² Hæld først ca. 100 ml væske i fadet. Vandtanken skal fyldes op løbende.

³ Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

Dessert

Tilberedning af crème caramel eller crème brûlée

1. Tilbered crèmemassen efter egen opskrift.
2. Fyld massen i de små forme til en højde af 2-3 cm.
3. Stil de små forme direkte i dampbeholderen med huller, størrelse XL.
4. Dæk madretter, der normalt tilberedes i vandbad, til med folie, f.eks. plastikfolie.
5. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
6. Hvis de små forme er lavet af et meget tykt materiale, skal tilberedningstiden forlænges.

Tilberedning af yoghurt

1. Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet.

2. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) op til 90 °C på koge-sektionen, og lad mælken køle ned til 40 °C. Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkelig.
3. Rør 150 g yoghurt med køleskabstemperatur sammen med mælken.
4. Fyld massen i små beholdere, f.eks. kopper eller små glas.
5. Dæk beholderne til med folie, f.eks. plastfolie.
6. Stil beholderne på ovnbunden.
7. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
8. Lad yoghurten hvile i køleskabet i mindst 12 timer efter tilberedningen.

Anbefalede indstillinger for desserter og kompot

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C / hævetrin	Varighed i min.
Crème brûlée	Portionsforme	1		85	20 - 30
Crème caramel	Portionsforme	1		85	25 - 35
Dampnudler	Universalbradepande	1		100	25-30
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		35 - 40	300 - 360
Mælkeris, 1:2,5	Universalbradepande	1		100	35-45
Frugtkompot	Universalbradepande	1		100	10 - 20

28.8 Særlige tilberedningsmåder og andre anvendelser

Oplysninger og anbefalede indstillinger for særlige tilberedningsmåder og andre anvendelser, f.eks. langtidsstegning eller henkogning.

Langtidsstegning

Langsom tilberedning af fine stykker kød ved lav temperatur, f.eks. mørt kød af okse, kalv, svin, lam eller fjerkræ.

Langtidsstegning af fjerkræ eller kød

Bemærk: Det er ikke muligt at indstille tidsforskuet drift ved ovnfunktionen langtidsstegning.

Anbefalede indstillinger for langtidsstegning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Brunings- tid i min.	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Varighed i min.
Andebryst, rosa, à 300 g	Fad uden låg	1	6 - 8		95 ¹	45 - 60
Svinefilet, hel	Fad uden låg	1	4 - 6		85 ¹	45 - 70
Oksefilet, 1 kg	Fad uden låg	1	4 - 6		85 ¹	90 - 120
Kalvemedaljoner, 4 cm tykke	Fad uden låg	1	4		80 ¹	40 - 60
Lammeryg, udbenet, à 200 g	Fad uden låg	1	4		85 ¹	30 - 45

¹ Forvarm apparatet.

Sous-vide

Sous-vide tilberedning betyder tilberedning „med vakuum“ ved lave temperaturer mellem 50-95 °C og 100 % damp.

Sous-vide tilberedning er en skånsom tilberedningsmåde for kød, fisk, grøntsager og desserter.

Retterne bliver svejset lufttæt ind i en speciel varmebestandig vakuumpose ved hjælp af en kammer-vakuumeringsmaskine.

Takket være vakuumposens beskyttende indpakning bevares nærings- og aromastoffer. De lave temperaturer og den direkte overførsel af varme gør det muligt at tilberede retterne helt præcist til den ønskede tilberedningsgrad. Det er stort set umuligt at tilberede retterne for meget.

Tilberedningsanvisninger for sous-vide tilberedning

- Portioner
 - Følg de anbefalede anvisninger om mængder og stykkernes størrelse. Tilpas tilberedningstiden ved større mængder eller kødstykker.
 - Apparatet kan maksimalt tilberede madvarer på 2 kg med sous-vide tilberedning.
 - De angivne mængder af fisk, kød og fjerkræ svarer til 1-2 portioner.
 - Ved grøntsager og desserter er mængden angivet til 4 personer.
- Der kan tilberedes i 2 lag. Sæt universalbradepanden ind i rillehøjde 1 til opsamling af dryp af kondensvand. Placer ristene ovenover.
- Kvaliteten af madlavningen er 100 % afhængig af råvarernes beskaffenhed. Anvend kun friske madvarer af bedste kvalitet. Kun på den måde opnås et sikkert og optimalt velsmagende resultat af madlavningen.

Krav: Ovnrummet er koldt.

1. Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød uden ben.
2. Stil fadet på risten i ovnen på rillehøjde 1.
3. Forvarm ovnrummet og fadet i ca. 15 minutter.
4. Brun kødet kraftigt på alle sider på kogezone.
5. Læg derefter straks kødet i det forvarmede fad, og sæt det i ovnen.
For at holde en ensartet temperatur i ovnen, skal ovndøren holdes lukket under langtidsstegningen.
6. Tag kødet ud af ovnrummet efter langtidsstegningen.

Vakuumering af retter

For at opnå en ensartet varmepåvirkning og et optimalt resultat skal vakuumeringen udføres i en kammer-vakuumeringsmaskine, der kan generere et vakuum på 99 %.

Tip For at forhindre, at madvarerne udvikler gas, f.eks. grøntsager, skal madvarerne vakuumeres maksimalt én dag for tilberedningen. Gassen forhindrer varmetilførslen eller medfører, at madvarernes struktur forandres på grund af vakuumpåvirkningen, så de reagerer anderledes under tilberedningen.

Bemærk: Anvend ikke stegetermometer.

1. Brug kun halvdelen af den sædvanlige mængde salt og krydderier.
Ved tilberedning med vakuum bevares al aroma i madvarerne. Aromaen fra den sædvanlige mængde krydderier, krydderurter og hvidløg påvirker smagen væsentlig stærkere, og intensiverer den.
Tip Allerede en lille smule smør og lidt salt i vakuumposen intensiverer den naturlige aroma i madvarer af høj kvalitet.
Forskellige ingredienser påvirker tilberedningen af retten:
 - Salt og sukker reducerer tilberedningstiden.
 - Syreholdige madvarer gør retten fastere, f.eks. citronsaft eller eddike.
 - Alkohol eller hvidløg giver madvarerne en ubehagelig bismag.
2. Fold posens kant 3 - 4 cm ned under påfyldningen af madvaren, og sæt posen i en beholder, f.eks. i et målebæger.

Vær opmærksom på, når vakuumposen fyldes, at den ikke bliver fugtet med madvarer i området omkring svejsesømmen.

3. Kontroller, at posen er intakt, inden tilberedningen påbegyndes.

Vær opmærksom på følgende punkter:

- Der må ikke være luft i vakuumposen.
- Svejsesømmen skal være fuldstændig lukket.
- Der må ikke være huller i vakuumposen.
- Stykker af kød og fisk, som er vakuumeret sammen, må ikke ligge direkte op ad hinanden.

4. Hvis vakuumposen ikke er hensigtsmæssigt fyldt, skal madvarerne fyldes i en ny pose og vakuumeres igen.

Forberedelse af retter til sous-vide tilberedning

Der er bakterier på overfladen af stort set alle madvarer.

ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!

Sous-vide-tilberedning sker ved lave temperaturer, og det kan medføre sundhedsskader, hvis anvisningerne om tilberedningen og hygiejneforskrifterne tilsidesættes.

- Anvend kun friske levnedsmidler af bedste og absolut fejlfri kvalitet.
- Vask og desinficer hænderne.
- Brug engangshandsker og en madlavnings-/grilltang.
- Vær særligt opmærksom ved tilberedning af kritiske levnedsmidler, som f.eks. fjerkræ, æg og fisk.
- Vask grøntsager og frugt grundigt, og skræl dem.
- Hold altid bordoverflader og skærebrætter rene.
- Anvend separate skærebrætter til de forskellige madvaretyper.
- Afbryd kølekæden så kort som muligt ved forberedelse af madvarerne.
- Opbevar vakuumerede madvarer i køleskabet, inden tilberedningen påbegyndes.
- Retterne skal spises umiddelbart efter tilberedningen og må ikke efterfølgende opbevares, heller ikke i køleskab. Retterne må ikke genopvarmes.
- Hold den vakuumerede madvare, som endnu ikke er tilberedt, i kogende vand i maks. 3 sekunder for at dræbe bakterier.
- ✓ Så er der kun få bakterier på ingredienserne, som dermed er hygiejnisk forberedt til sous-vide tilberedning.

Tilberedning af sous-vide retter

Krav

- Retten er vakuumeret. → Side 42
- Retten er forberedt. → Side 43

1. Læg retten på risten.

For at opnå en ensartet varmefordeling må de vakuumerede retter ikke ligge ovenpå hinanden og ikke for tæt ved hinanden på risten.

2. Sæt universalbradepanden ind i rillehøjde 1 for at opsamle dryp af kondensvand.

3. BEMÆRK!

Fare for beskadigelse af køkkenskabe

- Anvend kun én vandbeholderfyldning til sous-vide tilberedning.

Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

De anbefalede indstillinger er tilpasset efter rækkevidden af én påfyldning af vandbeholderen. Generelt gælder følgende maksimale tilberedningstid for en helt fyldt vandbeholder afhængigt af temperaturen:

Temperatur i °C	Maks. varighed i minutter
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der samler sig varmt vand på vakuumposerne under tilberedningen.

- Løft forsigtigt vakuumposen med en grydelap, så det varme vand kan løbe ned i universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen.
- Tag derefter forsigtigt vakuumposen ud ved hjælp af en grydelap.

Lad ovnrummet køle af efter tilberedningen, og tør derefter vandet i fordampningsskålen væk med en svamp.

5. Tør vakuumposen af, og læg den i et rent fad.
6. Åbn vakuumposen med en saks. Hæld alle de tilberedte madvarer og den indeholdte væde ud i fadet. Der kan tilberedes en sauce af lagen eller marinaden.
7. Gør retten klar til servering.

Ret	Tilberedningsanvisninger
Kød	■ Dup kødet af med køkkenrulle, inden det lægges i varm olie for at undgå fedtsprøjt. ■ Brun kødet ganske kort ved høj varme i nogle sekunder på hver side. Derved får kødet en sprød overflade og får den normale stegearoma, uden at det bliver overtilberedt.

Ret	Tilberedningsanvisninger
Fisk	■ Drys fisken med salt og krydderier, og hæld den over med smeltet smør. ■ Brun fisken nogle sekunder på hver side for at få en sprød overflade og stegearoma. ■ Forlæng bruningstiden, hvis den ønskede tilberedningsgrad endnu ikke er opnået efter sous-vide tilberedningen. ■ Fordi sous-vide tilberedningen finder sted ved lave temperaturer, skal fisken serveres på forvarmede tallerkener og med en meget varm sauce eller smeltet smør.

Ret	Tilberedningsanvisninger
Grøntsager	■ Brun grøntsagerne kort på en pande for at opnå stegearomaen. ■ Smag grøntsagerne til, eller bland dem med andre ingredienser.

Anbefalede indstillinger for sous-vide tilberedning

Ret	Tilbehør / fade	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Varighed i min.	Anvisninger om sous-vide
Oksefilet, stykke, blodig, 3-4 cm tyk	Rist + Universalbradepande		58	100	Vakuumer med smør og rosmarin
Oksefilet, stykke, medium, 3-4 cm tyk	Rist + Universalbradepande		62	90	Vakuumer med smør og rosmarin
Andebryst, à 350 g	Rist + Universalbradepande		62	70	Skær ridser i fedtlaget, drys lidt salt og peber på kødsiden, og vakuum med et lille stykke appelsinskal.
Kabliau, à 140 g	Rist + Universalbradepande		58	25	Vakuumer med smør og lidt salt
Champignoner, i kvarte, 500 g	Rist + Universalbradepande		85	20-25	Vakuumer med smør, rosmarin, lidt hvidløg og salt
Gulerødder, i skiver, 0,5 cm, 600 g	Rist + Universalbradepande		90	70-80	Tip: Vakuumer med appelsinsaft, karry og smør.
Kartofler, skrællede, i kvarte, 800 g	Rist + Universalbradepande		95	35-45	Tip: Vakuumer med smør og salt. Velegnet til videre anvendelse, f.eks. til salat.
Ananas i skiver, 1,5 cm, 400 g	Rist + Universalbradepande		85	70-80	Tip: Vakuumer med smør, honning og vanilje.
Æbler, skrællede, i skiver, 0,5 cm, 2-4 stk.	Rist + Universalbradepande		85	15-25	Tip: Vakuumer med karamelsauce. Tilberedningstiden kan variere afhængigt af æblesorten.

Desinfektion og hygiejne

Desinfektion af fejlfrit, varmebestandigt service eller sutteflasker. Metoden svarer til den almindelige desinfektion ved kogning.

Desinfektion af sutteflasker

1. Vask altid sutteflasker med en flaskerenser direkte efter brugen.

2. Rengør flaskerne i opvaskemaskinen.
3. Stil flaskerne i dampbeholderen, størrelse XL, uden at de rører ved hinanden.
4. Start af programmet "Desinfektion".
5. Tør apparatet af efter desinfektionen.
6. Tør sutteflaskerne af med en tør klud.

Anbefalede indstillinger for hygiejne

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Forberedelse af marmelade- eller henkogningsglas	Dampbeholder, størrelse XL	1		100	-	10-15
Efterbehandling af marmeladeglas	Dampbeholder, størrelse XL	1		100	-	15-20
Sterilisering af rent service	Dampbeholder, størrelse XL	1		100	-	15-20

Hævning af dej

Lad altid dejen hæve i 2 trin: Første gang i sin helhed (1. - dejhævning) og anden gang i bageformen (2. - portionshævning).

Krav: Ovnrummet er koldt.

1. Dejhævning:

- Sæt risten i ovnen.
- Sæt dejen på risten i en skål.

- Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
- Åbn ikke ovndøren under hævnningen, da fugtigheden ellers undslipper.

2. Portionshævning:

- Bearbejd dejen yderligere, og læg den i den bageform, som den skal bages i.
- Sæt dejen ind i den angivne rillehøjde.

3. Tør ovnrummet af inden bagningen.**Anbefalede indstillinger for hævnning af dej**

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Varighed i min.
Fedtholdig dej, f.eks. panetone	Skål på rist	1. 1	1.	1. 40-45	1. 40-90
	Form på rist	2. 1	2.	2. 40-45	2. 30-60
Franskbrød	Skål på rist	1. 1	1.	1. 35 - 40	1. 30 - 40
	Universalbradepande	2. 1	2.	2. 35 - 40	2. 15 - 25

Optøning

Apparatet kan bruges til optøning af dybfrostretter.

Tilberedningsanvisninger for optøning

- Dampfunktionen er egnet til optøning af dybfrossen frugt og grøntsager.
- Brug ovnfunktionen 4D-varmluft til optøning af bagværk.
- Det er bedst at tøj fjerkræ, kød og fisk op i køleskabet.
- Tag frosne madvarer ud af emballagen inden optøningen.
- Tilbehør / fade:
 - Læg dybfrossen frugt og grøntsager i dampbeholderen med huller, størrelse XL. Sæt universalbradepanden ind nedenunder for at opsamle dryp af væske.
 - Læg dybfrosne fødevarer, hvor væsken skal bibeholdes, f.eks. dybfrossen spinat med fløde, i universalbradepanden eller et fad på risten.
 - Læg bagværk på risten.

- Anbefalede indstillinger for retter med dybfrosttemperatur (-18 °C).

Genopvarmning

Skånsom opvarmning af retter med dampunderstøttelse. Retterne smager og ser ud, som om de lige var blevet tilberedt. Daggammelt bagværk kan genopvarmes.

Tilberedningsanvisninger for genopvarmning

- Anvend varmebestandige fade uden låg, der er egnet til brug med damp.
- Anvend et flad og bredt fad. Et koldt fad forlænger genopvarmningen.
- Stil fadet på risten.
- Læg madvarer, der ikke skal tilberedes i et fad, f.eks. rundstykker direkte på risten i rillehøjde 1.
- Dæk ikke retterne til.
- Åbn ikke ovndøren under genopvarmningen, fordi der ellers undslipper meget damp.
- Tør ovnrummet af efter genopvarmningen.

Anbefalede indstillinger for genopvarmning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Pizza, bagt	Rist	1		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Rundstykker, baguette, bagt	Rist	1		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Forvarm apparatet.

Varmholdning

Tilberedningsanvisninger for varmholdning

- Når ovnfunktionen "Varmholdning" anvendes, undgås kondensdannelse. Det er ikke nødvendigt at tørre ovnrummet af.
- Dæk ikke retterne til.
- Hold ikke retter varme længere end 2 timer.

- Vær opmærksom på, at visse retter fortsat tilberedes under varmholdningen.

De forskellige damptilførselstrin egner sig til varmholdning af:

- Trin 1: Stegt og kortvarigt stegt kød
- Trin 2: Gratiner og tilbehør
- Trin 3: Sammenkogte retter og supper

28.9 Prøveretter

Oplysningerne i dette afsnit henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af apparatet iht. EN 60350-1.

Bagning

- Indstillingsværdierne gælder for isætning i kold ovn.
- Følg anvisningerne om forvarmning i de anbefalede indstillinger. Indstillingsværdierne er angivet uden lynopvarmning.
- Brug først den laveste af de angivne temperaturer ved bagning.
- Bagværk på plader eller i forme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

- Rillehøjder ved bagning i 2 lag:
 - Universalbradepande: Rillehøjde 3
 - Bageplade: Rillehøjde 1
- Lagkagebunde
 - Bagning af lagkagebunde i 2 lag: Sæt springformene forskudt over hinanden på ristene.

Anbefalede indstillinger for bagning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Sprøjtede småkager	Bageplade	1		150 - 160 ¹	-	25 - 40
Sprøjtede småkager	Bageplade	1		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sprøjtede småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Small cakes	Bageplade	1		160 ¹	-	25 - 35
Small cakes	Bageplade	1		150 ¹	-	25 - 35
Small Cakes, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		150 ¹	-	25 - 35
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	-	25 - 35

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

² Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	-	25 - 35
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	1		1. 150-160 2. 150-160	01 0	1. 10 2. 20 - 30

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

² Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

Dampning

Sæt universalbradepanden ind en rillehøjde under beholderen med huller, størrelse XL, hvis dette er angivet i de anbefalede indstillinger.

Rillehøjder

Rillehøjder ved dampning i ét lag

- Anvend maksimalt 2,5 kg.

- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 2

Rillehøjder ved dampning i to lag:

- Anvend maksimalt 1,8 kg pr. lag.
- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 3
- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 2

Anbefalede indstillinger for dampning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Varighed i min.
Ærter, frosne, to beholdere	2x Dampbeholder, størrelse XL + Universalbradepande	3+2+1		100	1, 2
Broccoli, rå, 300 g	Dampbeholder, størrelse XL	2		100 ³	6 - 7 ⁴
Broccoli, rå, en beholder	Dampbeholder, størrelse XL	2		100 ³	6 - 7 ⁴

¹ Kontrollen er afsluttet, når 85 °C er opnået på det koldeste sted (se IEC 60350-1).

² Kontrollen er afsluttet, når der er opnået 85 °C på det koldeste sted (se IEC 60350-1).

³ Forvarm apparatet.

⁴ En sammenlignelig tilberedningsgrad mellem referenceprøve og hovedprøve opnås, når referenceprøven tilberedes i 5 minutter (etableret som beskrevet i IEC 60350-1).

Anbefalede indstillinger for grillning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Ristning af toast	Rist	3		3	3 - 6

29 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



29.1 Generelle anvisninger om montage

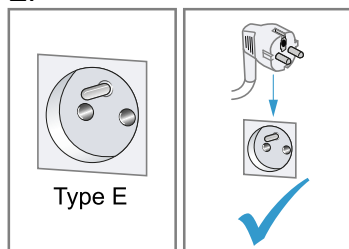
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

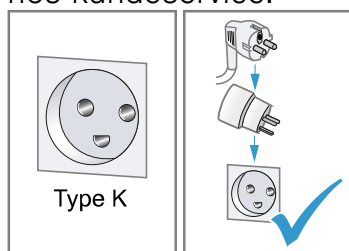
Brug af apparatet uden jording er farligt.

- I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type

E.



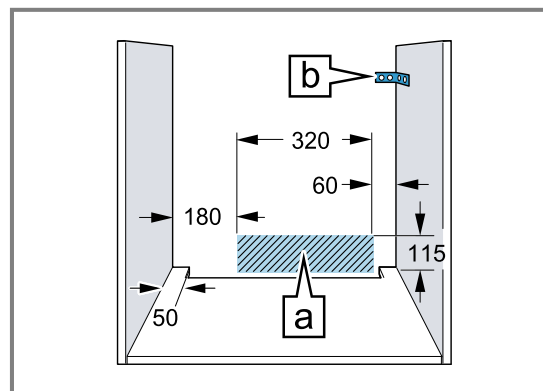
- Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



Apparater på mere end 2,99 kW (13 A) må ikke tilsluttes med stikket til sikkerhedskontakten.

- Apparatet må kun tilsluttes med en fast tilslutning, som skal udføres af en autoriseret fagmand.
- Der kan kun garanteres for sikker brug af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne montagevejledning. Montøren er ansvarlig for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
- Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
- Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 95 °C og tilgrænsende skabsfronter på til 70 °C.
- Apparatet må ikke indbygges bag en dekora-tions- eller skabslåge. Der er fare for overophedning.
- Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.

- Stikdåsen til apparatet skal befinde sig i det skraverede område **a** eller udenfor indbyg-ningsnichen.
- Ikke-fastgjorte indbygningsskabe skal fast-gøres til væggen med et almindeligt vinkel-beslag **b**.



- Ved apparater med drejeligt frontpanel må frontpanelet ikke kunne kollidere med de til-stødende køkkenskabe, når det drejes ud.
- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitsår. Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under mon-tagen.
- Målene på tegningerne er angivet i mm.

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Der er anbragt permanente magneter i betje-ningsfeltet eller i betjeningselementerne. De kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pa-cemakere eller insulinpumper.

- Personer med elektroniske implantater skal holde en minimumafstand på 10 cm til be-tjeningsfeltet eller betjeningslementer un-der montagearbejdet.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Anvendelse af en forlænget nettilslutningsled-ning og ikke godkendte adaptere er farligt.

- Brug ikke forlængerledning eller multi-stikdåser.
- Hvis nettilslutningsledningen er for kort, så kontakt kundeservice.
- Brug kun adaptere godkendt af producen-ten.

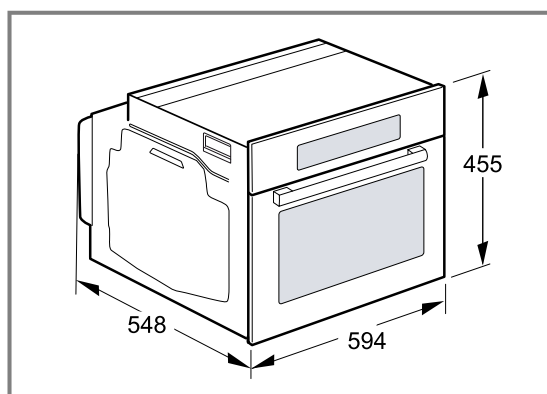
BEMÆRK!

Hvis apparatet bæres i dørens håndtag, kan det knække af. Ovndørens håndtag kan ikke bære apparatets vægt.

- Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med.

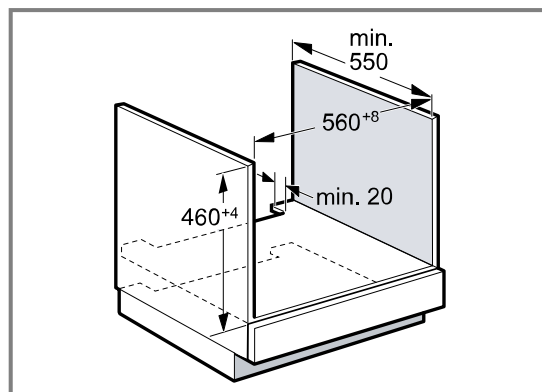
29.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



29.3 Indbygning under bordplade

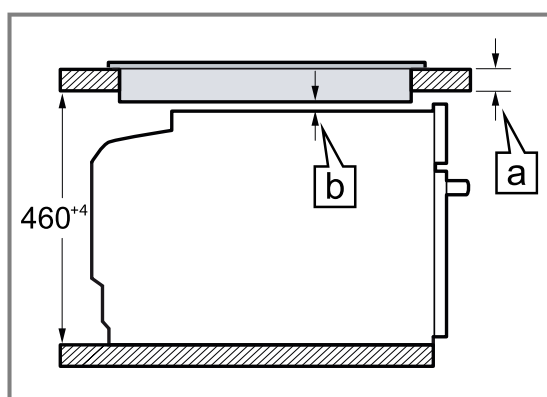
Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.



- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.

29.4 Indbygning under en kogesektion

Hvis apparatet bliver indbygget under en kogesektion, skal følgende minimumafstande overholdes, eventuelt inklusive en underkonstruktion.

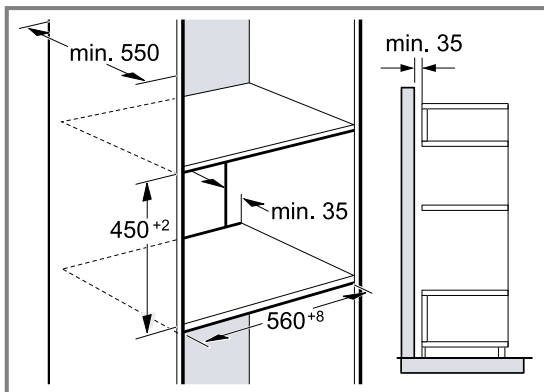


På grundlag af den nødvendige minimumafstand **b** fastlægges den mindste bordpladetykkelse **a**.

Type kogesektion	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	42	43	5
Fuldflade-induktionskogesektion	52	53	5
Gaskogesektion	32	43	5
Elektrisk kogesektion	32	35	2

29.5 Indbygning i højskab

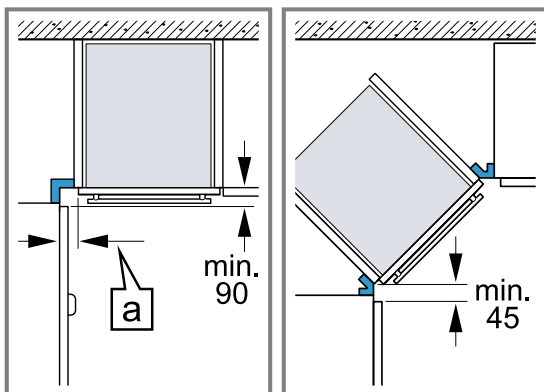
Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- Hvis højskabet ud over element-bagvæggen har endnu en bagvæg, skal den fjernes.
- Apparatet må ikke indbygges højere, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

29.6 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.



- For at apparatets dør skal kunne åbnes, skal minimummålene overholdes ved hjørnemontage. Målet  afhænger af skabsfrontens tykkelse og håndgrebet.

29.7 Elektrisk tilslutning

For at kunne foretage en sikker elektrisk tilslutning af apparatet skal disse anvisninger overholdes.

- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Afsikringen skal ske i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Apparatet må kun tilsluttes med den leverede tilslutningsledning.
- Stik tilslutningsledningen ind på bagsiden af apparatet, til der høres en klik-lyd. Der kan fås en tilslutningsledning på 3 m hos kundeservice.
- Tilslutningsledningen må kun udskiftes med en original tilslutningsledning, som kan bestilles via kundeservice. Den kan fås hos kundeservice.

- Indbygningen skal yde berøringsbeskyttelse.

Apparatet skal tilsluttes elektrisk med stikket til sikkerhedskontakten

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.

- ▶ Stik netstikket ind i sikkerhedsstikdåsen. Når apparatet er indbygget, skal nettilslutningsledningens netstik være frit tilgængeligt. Hvis dette ikke er muligt, skal der være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

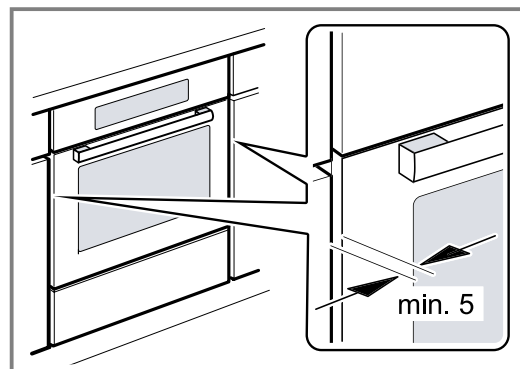
Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

Der skal være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

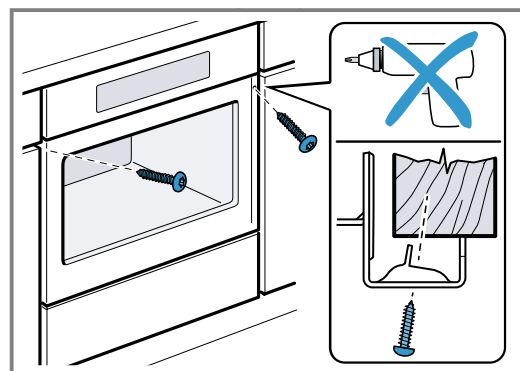
1. Identificer fase- og nulleader i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
 - grøn-gul = jordforbindelsesledning $\oplus$
 - blå = nulleader
 - brun = fase (yderleder)

29.8 Indbygning af apparat

1. Skyd apparatet helt ind, og centrér det.



2. Skru apparatet fast.



Bemærk: Spalten mellem bordplade og apparat må ikke lukkes med ekstra lister.

Der må ikke placeres lister til varmebeskyttelse på indbygningsskabets sidevægge.

29.9 Afmontage af apparat

1. Apparatet skal gøres spændingsfrit.
2. Skru befæstigelsesskruerne ud.
3. Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.



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



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



9001616109 (010429)

da