



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



Indbygningsovn

HNG8764.7

[da] Betjenings- og installationsvejledning

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

| | | |
|----|-------------------------------------|----|
| 1 | Sikkerhed..... | 2 |
| 2 | Undgåelse af tingsskader..... | 7 |
| 3 | Miljøbeskyttelse og besparelse..... | 8 |
| 4 | Lær apparatet at kende..... | 9 |
| 5 | Driftstyper..... | 11 |
| 6 | Tilbehør..... | 13 |
| 7 | Inden den første ibrugtagning..... | 15 |
| 8 | Generel betjening..... | 16 |
| 9 | Lynopvarmning | 16 |
| 10 | Tidsfunktioner | 17 |
| 11 | Damp..... | 18 |
| 12 | Mikrobølger | 20 |
| 13 | Stegetermometer | 23 |
| 14 | Assist..... | 25 |
| 15 | Børnesikring..... | 27 |
| 16 | Sabbatindstilling | 27 |
| 17 | Grundindstillinger | 27 |
| 18 | Home Connect | 28 |
| 19 | Rengøring og pleje..... | 30 |
| 20 | Rengøringsfunktion Pyrolyse | 32 |
| 21 | Rengøringsunderstøttelse..... | 33 |
| 22 | Afkalkning | 33 |
| 23 | Tørring | 34 |
| 24 | Ribberammer..... | 35 |
| 25 | Ovndør..... | 36 |
| 26 | Afhjælpning af fejl..... | 37 |
| 27 | Bortskaffelse | 40 |
| 28 | Kundeservice | 40 |
| 29 | Overensstemmelseserklæring | 41 |
| 30 | Sådan lykkes det..... | 41 |

| | | |
|------|---------------------------------------|----|
| 31 | MONTAGEVEJLEDNING..... | 51 |
| 31.1 | Generelle anvisninger om montage..... | 52 |



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 husholdninger eller lignende anvendelsesformål, som for eksempel: personalekøkkener i forretninger, kontorer eller andre erhvervsmæssige områder, på landbrugsejendomme, af kunder i hoteller og andre boligindretninger, i morgenmadspensioner.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Dette apparat er i overensstemmelse med standarden EN 55011 og CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger til opvarmning af fødevarer. Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

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 13

⚠ 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.

Alkohol dampe kan antændes i det varme ovnrum. Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▶ Opvarm ikke spirituoser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed. Teleskopudtrækkene bliver meget varme under driften.
- ▶ Lad de varme teleskopudtræk køle af, før de berøres.
- ▶ Brug grydelapper ved berøring af varme teleskopudtræk.

⚠ 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 rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.

- ▶ Vær forsigtig ved håndtering og rengøring.
- ▶ Brug beskyttelseshandsker, når det er muligt.

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

- ▶ 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 producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

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 damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ 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 sikringskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 40

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningsselementerne. 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 Mikrobølger

LÆS DE VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER OMHYGGLIGT, OG OPBEVAR DEM TIL SENERE BRUG

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til. F.eks. kan der selv efter flere timer gå ild i opvarmede hjemmesko eller puder med fyld af korn.

- ▶ Tør aldrig levnedsmidler eller beklædning i apparatet.
- ▶ Varm aldrig hjemmesko, puder med fyld af korn eller kerner, svampe, fugtige pudseklude eller lignende i apparatet.
- ▶ Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

Madvarer og deres emballage og beholdere kan antændes.

- ▶ Opvarm aldrig madvarer i den varmeisolerende emballage.
- ▶ Opvarm aldrig madvarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden holde øje med dem.
- ▶ Indstil aldrig en alt for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg angivelserne i denne brugsanvisning.
- ▶ Madvarer må ikke tørres med mikrobølger.
- ▶ Madvarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, må ikke optøs eller opvarmes med for høj mikrobølgeeffekt eller -tid.

Spiseolie kan antændes.

- ▶ Spiseolie må aldrig aldrig opvarmes separat med mikrobølger.

⚠ ADVARSEL – Eksplosionsfare!

Væsker eller andre næringsmidler i fast tillukkede beholdere kan let eksplodere.

- ▶ Opvarm aldrig væsker eller andre næringsmidler i fast tillukkede beholdere.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Madvarer med fast skal eller skind kan springe eksplosionsagtigt både under og efter opvarmningen.

- ▶ Tilbered aldrig hele æg i skal, og opvarm ikke hårdkogte æg i skallen.
- ▶ Tilbered ikke muslinger og andre skaldyr.

- ▶ Prik hul i æggeblommen ved spejlæg eller æg i glas forinden.
- ▶ Madvarer med fast skal eller skind kan springe, f.eks. æbler, tomater, kartofler eller pølser. Prik huller i skallen eller skindet inden opvarmningen.

Varmen fordeles ikke jævnt i babymaden.

- ▶ Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere.
- ▶ Fjern altid låg eller sut.
- ▶ Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt.
- ▶ Kontroller temperaturen, inden barnet får maden.

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.

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

Hvis madvarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe.

- ▶ Følg altid anvisningerne på emballagen.
- ▶ Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

Ved ren mikrobølgedrift aktiverer tørringsfunktionen ved de højeste effektrin automatisk et varmeelement, som opvarmer ovnrummet.

- ▶ Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmeelementer, når de er varme.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

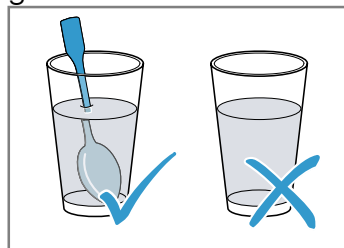
Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

- ▶ Tør aldrig levnedsmidler eller beklædning i apparatet.
- ▶ Varm aldrig hjemmesko, puder med fyld af korn eller kerner, svampe, fugtige pudseklude eller lignende i apparatet.
- ▶ Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Ved opvarmning af væsker kan der opstå forsinket kogning. Det betyder, at kogetemperaturen nås, uden at de typiske luftbobler dannes. Selv meget små bevægelser af beholderen skal ske med stor forsigtighed. Den kogende væske kan pludseligt koge over eller sprøjte.

- ▶ Sæt derfor altid en ske i koppen eller beholderen. Sådan kan forsinket kogning undgås.



⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe.

- ▶ Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.

Ved ren mikrobølgedrift kan service og beholdere af metal eller med metaldele danne gnister. Apparatet bliver beskadiget.

- ▶ Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.
- ▶ Anvend kun service eller beholdere, der er egnet til mikrobølger, eller anvend mikrobølger i forbindelse med en ovnfunktion.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Apparatet arbejder med højspænding.

- ▶ Fjern aldrig apparatets kabinet.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!

Mangelfuld rengøring af apparatets overflader kan ødelægge apparatet, forkorte dets levetid og kan medføre farlige situationer, som f.eks. at der trænger mikrobølge-energi ud.

- ▶ Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme.
- ▶ Sørg altid for, at ovnrum, dørtætning, døren og dens anslag er rene.

→ "Rengøring og pleje", Side 30

Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren eller dørtætningen er beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud.

- ▶ Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren, dørtætningen eller kunststoframmen er beskadiget.
- ▶ Reparationer må kun udføres af kundeservice.

Der trænger mikrobølgeenergi ud af apparater, hvor kabinettets afdækning mangler.

- ▶ Fjern aldrig kabinettets afdækning.
- ▶ Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

1.6 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). 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.

1.7 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.

1.8 Rengøringsfunktion

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen.

- ▶ Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger fjernes fra ovnrummet.
- ▶ Rens ikke tilbehøret med rengøringsfunktionen.

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- ▶ Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget.
- ▶ Sørg for fri passage foran apparatet.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Hvis dørtætningen er beskadiget, trænger der meget varme ud i området omkring døren.

- ▶ Tætningen må ikke skures eller tages af.
- ▶ Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!

Apparatet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen. Slip-let-belægningen på plader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftige gasser.

- ▶ Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Rens ikke tilbehøret med rengøringsfunktionen.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!

Rengøringsfunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne.

- ▶ Luft ud i køkkenet, mens rensfunktionen udføres.
- ▶ Bliv ikke i rummet i længere tid.
- ▶ Hold børn og husdyr på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.

- ▶ Åbn aldrig apparatets dør.
- ▶ Lad apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

⚠ Apparaten 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!

Alkoholdampe kan antændes i et varmt ovnrum, hvilket kan medføre en varig beskadigelse af apparatet. Ved en eksplosion kan apparatets dør kan springe op og eventuelt falde af. Glasruderne i døren kan springe og splintre. Dette undertryk kan medføre, at ovnrummet indvendig bliver stærkt deformeret.

- ▶ Opvarm ikke spirituosser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).

Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.

- ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
 - ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes.
- Hvis temperaturen er over $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, forårsager genstande på ovnbunden en varmeophobning. Bage og stegetidderne 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 $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

- ▶ Anvend ikke silikonforme eller silikoneholdige folier, afdækninger eller tilbehør.
 - ▶ Opbevar aldrig genstande af silikone i ovnrummet.
- 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 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 apparatets dør til at stå eller sidde på eller som støtte.
- ▶ 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 Mikrobølger

Overhold disse anvisninger ved brug af mikrobølger.

BEMÆRK!

Hvis genstande af metal berører ovnrummets væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.

- ▶ Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside.

Tilbehør, der er placeret direkte ovenpå hinanden, danner gnister.

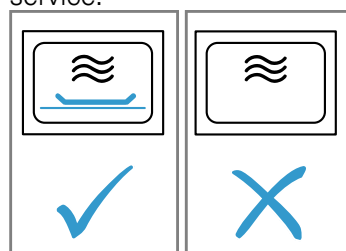
- ▶ Risten må ikke kombineres med universalbradepanden.
- ▶ Tilbehør må kun sættes ind i hver sin rillehøjde.

Ved drift udelukkende med mikrobølger er universalbradepanden og bagepladen uegnede. Der kan dannes gnister, og ovnrummet bliver beskadiget.

- ▶ Anvend den medfølgende rist som underlag.
- ▶ Skåle af aluminium i apparatet kan danne gnister. Apparatet bliver beskadiget, hvis der dannes gnister.

Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden madretter i ovnrummet.

- ▶ Start aldrig mikrobølgefunktionen uden madvarer i ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.



Ved tilberedning af mikrobølge-popcorn ved høj mikrobølgeeffekt kan ruden i ovndøren springe på grund af overbelastning.

- ▶ Indstil ikke en for høj mikrobølgeeffekt.
- ▶ Anvend maksimalt 600 W.
- ▶ Læg popcorn-posen på en glastallerken.

2.3 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.

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 opvaskemaskine.
- ▶ 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 særlig godt.

Undlad så vidt muligt at åbne døren under driften.

- Temperaturen i ovnen bibeholdes, og apparatet behøver ikke at eftervarme.

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 færdigtilberedning af retten.

Fjern tilbehør fra ovnrummet, som ikke skal bruges.

- Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

Lad dybfrostretter tø op inden tilberedningen.

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

Bemærk:

Apparatet bruger:

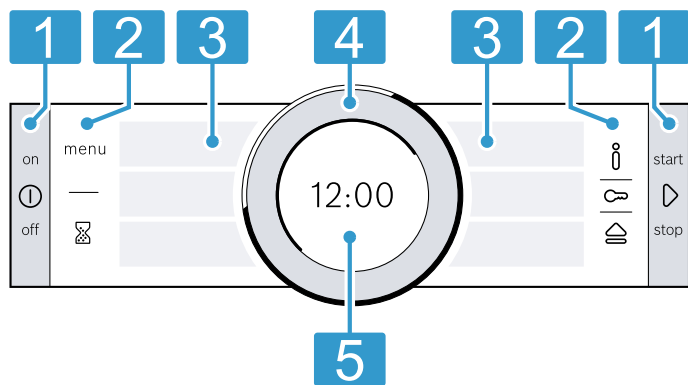
- Ved standby i netværket maks. 2 W
- Ved standby uden netværk med aktiveret display maks. 1 W
- Ved standby uden netværk med deaktiveret display maks. 0,5 W

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 11 |
| ⌚ | 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 10 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. Ved mikrobølger vises varigheden 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.

Symboler

Der kan vises forskellige symboler i displayet.

| Symbol | Navn | Anvendelse |
|--|---------------------|---|
|  | Home Connect | <ul style="list-style-type: none"> Hjemmenetværk og Home Connect-server forbundet Antallet af linjer viser hjemmenetværkets signalstyrke → "Home Connect ", Side 28 |
|  | Hjemmenetværk | Hjemmenetværk ikke forbundet → "Home Connect ", Side 28 |
|  | Home Connect-server | Home Connect-server ikke forbundet → "Home Connect ", Side 28 |
|  | Fjernstart | Fjernstart aktiveret → "Home Connect ", Side 28 |
|  | Fjerndiagnose | Fjerndiagnose aktiveret → "Home Connect ", Side 28 |

4.7 Ovnrum

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

Ribberammer

Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

→ "Tilbehør", Side 13

Apparatet har 5 rillehøjder. Rillehøjderne angives med tal nedefra og op.

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

- 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.

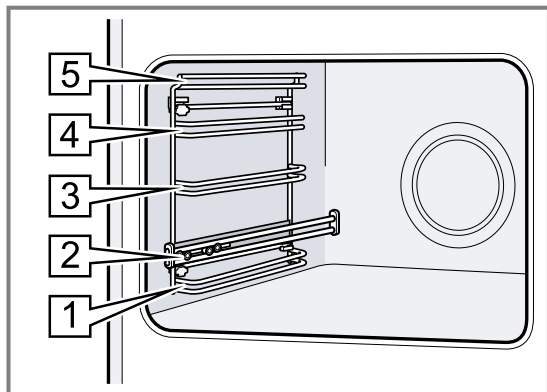
Temperaturindikator

Opvarmningslinjen og restvarmindikatoren viser temperaturen i ovnrømmet.

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

- 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.
Ved mikrobølger vises opvarmningslinjen vises.
- Restvarme-indikator
Når apparatet er slukket, viser ringlinjen restvarmen i ovnrømmet. Efterhånden som restvarmen falder, bliver ringlinjen mørkere, indtil den til sidst helt forsvinder.

Ribberammerne kan tages ud, f.eks. til rengøring.
→ "Ribberammer", Side 35



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.

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 12 |
| Assist | Brug de anbefalede programmerede indstillinger til de forskellige retter. → "Assist", Side 25 |
| Damp | Retter tilberedes skånsomt med ovnfunktioner med damp. → "Damp", Side 18 |
| Mikrobølger | Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs hurtigere. → "Mikrobølger", Side 20 |

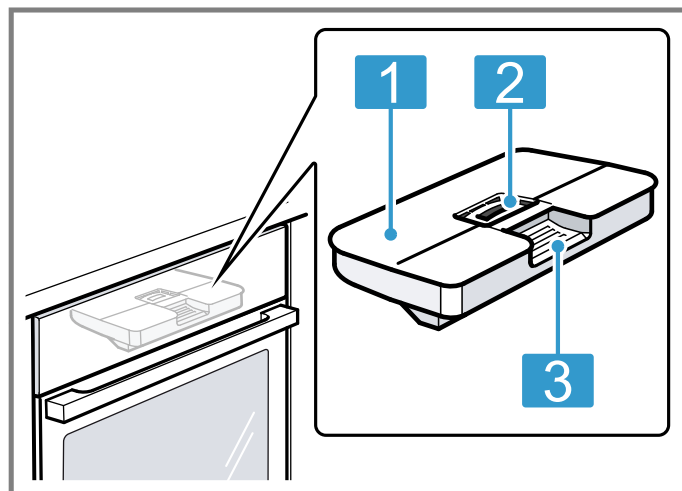
Apparatets dør

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

Når døren lukkes under driftsarten mikrobølger, skal driften fortsættes igen med \triangleright .

Vandbeholder

Vandbeholderen bruges ved ovnfunktioner med damp. Vandbeholderen er placeret bag betjeningspanelet.
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 18



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

| Driftstype | Anvendelse |
|--------------------|--|
| MikroKombi | Tilberedningstiden kan reduceres, når der anvendes mikrobølger sammen med en ovnfunktion. → "MikroKombi", Side 22 |
| Rengøring | Vælg rengøringsfunktion for ovnrummet. → "Rengøringsfunktion 'Pyrolyse'", Side 32 → "Rengøringsunderstøttelse", Side 33 → "Afkalkning", Side 33 |
| Home Connect | Ovenen kan forbindes og fjernstyres med en mobil enhed. → "Home Connect", Side 28 |
| Grundindstillinger | Tilpasning af Grundindstillinger. Grundindstillinger → Side 27 |





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 - 275 °C | Bagning og stegning i ét eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmelegeme i bagvæggen jævnt i ovnrummet. |
|  | Over-/undervarme | 30 - 300 °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 - 275 °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 - 275 °C. Hold ovndøren lukket under tilberedningen. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved drift med cirkulationsluft og af energiklassen. |
|  | Over-/undervarme eco | 30 - 300 °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 - 300 °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. Gratinering 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. Gratinering af små mængder. Fladen i midten under grillelementet opvarmes. |
|  | Pizzatrin | 30 - 275 °C | Tilberedning af pizza eller retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer. |
|  | Intensiv varme | 30 - 300 °C | Tilberedning af retter med sprød bund. Varmen kommer oppefra og særlig kraftigt nedefra. |
|  | Langtidsstegning | 70 - 120 °C | Skånsom langtidsstegning af forbrunet mørkt 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. |
|  | Tørring | 30 - 80 °C | Tørring af krydderurter, frugt og grøntsager. |
|  | 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 |
|---|---------------|-------------|---|
|  | 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. |

5.3 Mikrobølgeeffekter

Her findes en oversigt over mikrobølgeeffekterne og deres anvendelse.

Mikrobølgeeffekter er trin, som ikke altid svarer til apparatets faktiske watt-forbrug.

| Mikrobølgeeffekt i watt | Maksimal varighed i timer | Anvendelse |
|-------------------------|---------------------------|--|
| 90 W | 1:30 | Optøning af sarte retter. |
| 180 W | 1:30 | Optøning og videretilberedning af retter. |
| 360 W | 1:30 | Tilberedning af kød og fisk. Opvarmning af sarte retter. |
| 600 W | 1:30 | Opvarmning og tilberedning af retter. |
| max | 00:30 | Opvarmning af væsker. |

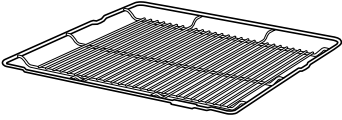
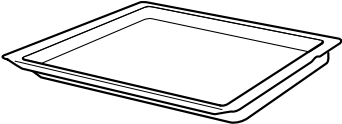
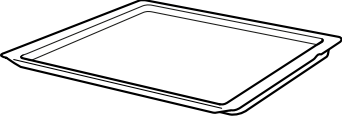
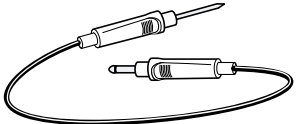
Bemærk: Mikrobølgeeffekten max er ikke beregnet til opvarmning af retter. Til beskyttelse af apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt trinvist reduceret til 600 W i de første minutter. Efter afkølingen kan den fulde effekt anvendes igen.

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. Sådant formændring forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen.

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

| Tilbehør | Anvendelse |
|--|---|
| Rist  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kageforme ▪ Tærte-/gratinforme ▪ Fade og beholdere ▪ Kød, f.eks. stege og grillmad ▪ Dybfrostretter |
| Universalbradepande  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fugtige kager ▪ Bagværk ▪ Brød ▪ Store stege ▪ Dybfrostretter ▪ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten. |
| Bageplade  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kager på bageplade ▪ Småt bagværk |
| Stegetermometer  | Optimalt nøjagtig stegning og tilberedning. → "Stegetermometer", Side 23 |

6.1 Oplysninger om tilbehør

Meget tilbehør er beregnet til brug med bestemte driftstyper.

Mikrobølgetilbehør

Den medfølgende rist er kun beregnet til drift udelukkende med mikrobølger. Plader, f.eks. universalbradepanden eller bagepladen, kan danne gnister og er uegnede. Følg anvisningerne om mikrobølgefunktionen. → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 20

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.

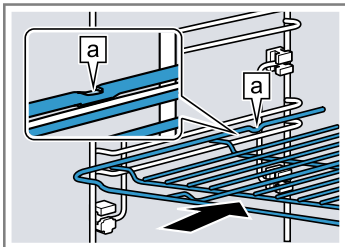
6.3 Isætning af tilbehør i ovnen

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 indhaket **a** befinder sig bagerst og peger nedad.
2. Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskinner på en rillehøjde.

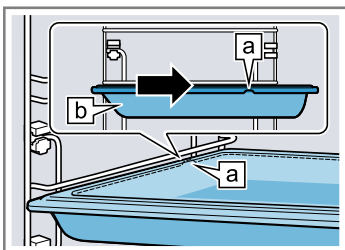
Rist

Skub risten ind med krumningen ~ nedad. Teksten "microwave" skal befinde sig foran ved ovndøren.



Bageplade
F.eks. universalbradepande eller bageplade

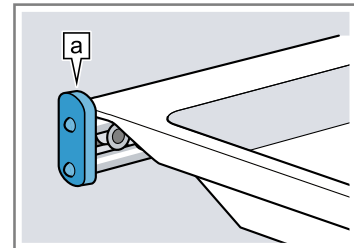
Sæt bagepladen ind med den skrå side **b** vendende mod ovndøren.



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 **a** på udtrækningsskinner.



Bemærk: 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.

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. 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.

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

7.3 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

Inden der tilberedes retter i apparatet første gang, skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

- Tag produktoplysninger og tilbehør ud af ovnrummet. Fjern emballagerester som styroporkugler og klæbeband fra apparatet indvendigt og udvendigt.
- Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud.
- Tænd for apparatet med ①.
- Fyld vandbeholderen.
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 18
- Foretag følgende indstillinger:

| | |
|-------------------|---|
| Ovnfunktion | 4D varmluft  |
| Temperatur | Maksimum |
| Tilførsel af damp | 03 |
| Varighed | 1 time |

→ "Generel betjening", Side 16


- 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.
- Sluk for apparatet med ①.
- Rengør de glatte flader i ovnrummet med opvaskevand og en opvaskesvamp, når apparatet er afkølet.

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

10. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.
→ "Altid efter drift med damp", Side 20


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 11
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 17

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 
- Intensiv varme 

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 \triangleright .
 - ✓ 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. Minutret kan indstilles uafhængigt af driften.

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

10.2 Indstille minutur

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

1. Tryk på \boxtimes .
 - ✓ Symbolet lyser rødt.
2. Indstil tiden på minutret med betjeningsringen.
3. Start minutret med \boxtimes .
 - Minutret starter automatisk efter nogle sekunder.
 - ✓ Den indstillede tid for minutret tælles ned.
 - ✓ Minutret forbliver synligt i displayet, når apparatet er slukket.
 - ✓ Når apparatet er tændt, vises indstillingerne for den igangværende drift i displayet. Tryk på \boxtimes for at vises tiden på minutret i nogle sekunder.
 - ✓ Når tiden på minutret 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 minutret: Tryk på \boxtimes , og indstil tiden med betjeningsringen.

Ændre tiden på minutur

Tiden på minutret kan når som helst ændres.

1. Tryk på \boxtimes .
2. Tiden på minutret kan ændres med betjeningsringen.
3. Bekræft med \boxtimes .

Afbryde minutur

Tiden på minutret kan når som helst afbrydes.

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

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.

| Drejerektion | 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 \triangleright .
 - ✓ 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 \odot , når retten er færdig.

Ændre varighed

Varigheden kan altid ændres.

1. Tryk på.
2. Korrigér 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 ▷ for at fortsætte driften uden en varighed.
 - Sluk for apparatet med ⓪, når retten er færdig.

Afbryde sluttid

Den indstillede sluttid og varigheden kan slettes når som helst.

1. Afbryd driften (pause) med ▷.
2. Start med ▷ 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.

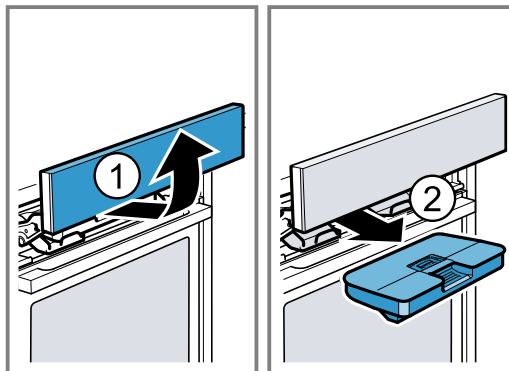
- ▶ Vent til vandbeholderen er kølet af, hvis apparatet har været i drift forinden.
- ▶ Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.

Krav: Vandhårdheden er korrekt indstillet.

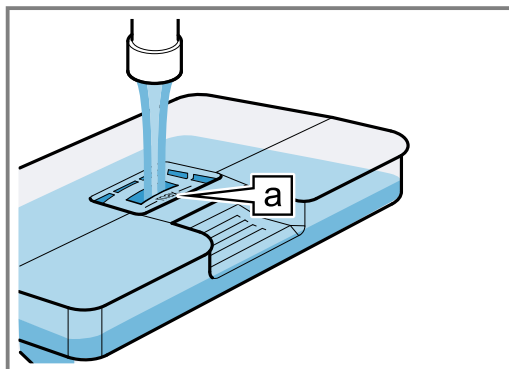
→ "Inden den første ibrugtagning", Side 15

1. Tryk på ☰.
- ✓ Betjeningspanelet skydes automatisk fremad.
2. Træk betjeningspanelet fremad med begge hænder, og skyd det derefter opad, til det går i indgreb ⓪.

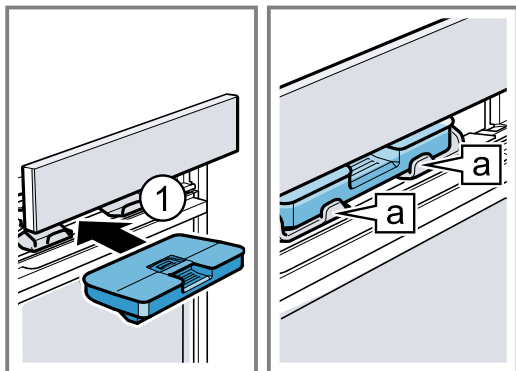
3. Løft vandbeholderen lidt, og tag den ud af vandbeholderrummet Ⓜ.



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



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



7. 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.

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.

Indstilling af ovnfunktion med damp

Bemærk:

Vær opmærksom på følgende ved ovnfunktioner med damp:

- → "Ovnfunktioner med damp", Side 19
- Ved dampovnfunktioner skal der altid angives en varighed.

Krav: Vandbeholderen er fyldt.

→ "Fyldning af vandbeholder", Side 18

1. Tryk på menu.
2. Tryk på "Damp".
3. Tryk på den ønskede ovnfunktion med damp.
 - ✓ Temperaturen vises fremhævet med hvidt.
4. Indstil temperaturen med betjeningsringen.
5. Tryk på "Varighed".
6. Indstil varigheden med betjeningsringen.
7. Start driften med ↵.

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

→ "Fyldning af vandbeholder", Side 18

- ✓ 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 20

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 18

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 18

- ✓ 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 20

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 rengøres i opvaskemaskinen.

- ▶ Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.
- ▶ 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

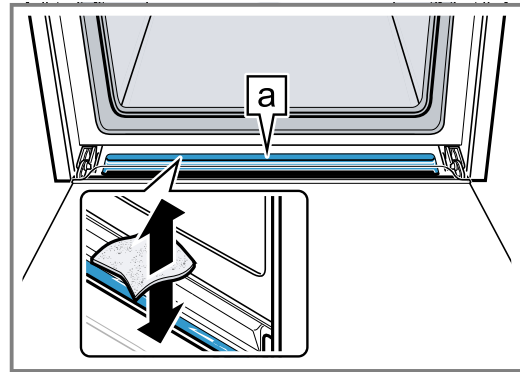
⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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 svampeklud, 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 34

12 Mikrobølger

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes, bages eller optøs særligt hurtigt. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo eller kombineret med en ovnfunktion.

12.1 Service og tilbehør med mikrobølger

Anvend kun egnet service og tilbehør for at opnå en ensartet opvarmning af retterne og for ikke at beskadige apparatet.

Følg anvisningerne fra servicets producent.

Hvis der ikke er angivet andet, skal service og tilbehør sættes ind i rillehøjde 2.

Egnet til mikrobølger

| Service og tilbehør | Anvisninger |
|--|--|
| Service af varmebestandigt og mikrobølgeegnet materiale: | Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem og bliver ikke beskadiget. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Glas ■ Glaskeramik ■ Porcelæn ■ Temperaturbestandigt kunststof ■ Fuldstændigt glaseret keramik uden revner | |

| Service og tilbehør | Anvisninger |
|---------------------|--|
| Serveringsfade | Så skal retterne ikke hældes om. Bemærk: Anvend kun fade med guld- eller sølvdekoration, hvis producenten garanterer for, at de er egnede til mikrobølger. |
| Medfølgende rist | Den medfølgende rist er kun beregnet til drift udelukkende med mikrobølger. Bemærk: Plader, f.eks. universalbradepanden eller bagepladen, kan danne gnister og er uegnede. |

Ikke egnet til mikrobølger

Bemærk: Følg anvisningerne for at undgå materielle skader.

→ "Mikrobølger", Side 7

| Service og tilbehør | Anvisninger |
|----------------------------|--|
| Fade og bageforme af metal | Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Retterne bliver slet ikke eller kun lidt opvarmet. Bemærk: Ved drift kun med mikrobølger kan metal danne gnister. |

Service og tilbehør med mikrokombi

Når mikrobølgefunktionen kombineres med en ovnfunktion, er det muligt at anvende fade og tilbehør af metal.

| Service og tilbehør | Anvisninger |
|--|---|
| Fade og bageforme af metal | Ved mikrokombi kan der anvendes metal. Bemærk: Metal skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets væg og dørens inderside. |
| Medfølgende tilbehør: | Det medfølgende tilbehør er egnet til brug med mikrobølger. Det danner ikke gnister. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Rist ■ Universalbradepande ■ Bageplade | |

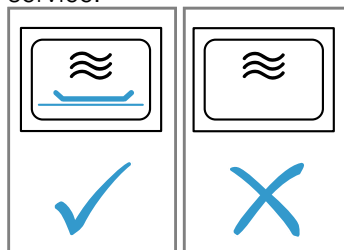
Test af servicets mikrobølgeegnethed

Hvis der er tvivl om, hvorvidt servicet er egnet til mikrobølger, kan det afgøres ved følgende test.

BEMÆRK!

Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden madretter i ovnrummet.

- ▶ Start aldrig mikrobølgefunktionen uden madvarer ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.



⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

1. Sæt det tomme service i ovnen.
2. Indstil apparatet til maksimal effekt i ½ - 1 minut.
3. Start driften.
4. Kontroller servicet flere gange:
 - Hvis servicet forbliver koldt eller lunkent, er det egnet til brug med mikrobølger.
 - Hvis servicet bliver varmt, eller der dannes gnister, skal testen afbrydes. Servicet er ikke egnet til brug med mikrobølger.

12.2 Indstilling af mikrobølgefunktion

Bemærkninger

- Der er ting, man skal være opmærksom på ved brugen af mikrobølger:
 - → "Sikkerhed", Side 2
 - → "Undgåelse af tingsskader", Side 7
 - → "Mikrobølgeeffekter", Side 13
 - → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 20
- For at undgå kondensdannelse aktiverer apparatet automatisk et varmeelement ved mikrobølgeeffekterne 600 W og max. Ovnrum og tilbehør bliver varme. Resultatet af tilberedningen bliver ikke påvirket af dette. Denne tørringsfunktion kan deaktiveres i grundindstillingerne.
→ "Grundindstillinger", Side 27

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ved ren mikrobølgedrift aktiverer tørringsfunktionen ved de højeste effektrin automatisk et varmeelement, som opvarmer ovnrummet.

- ▶ Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmeelementer, når de er varme.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

1. Tryk på menu.
 2. Tryk på "Mikrobølger".
 3. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.
 4. Indstil varigheden med betjeningsringen.
 5. Start driften med ↵.
- ✓ Mikrobølgedriften starter, og varigheden tæller ned. Opvarmningslinjen vises ikke.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet står varigheden på nul.

6. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet før tiden.
 - Indstil om ønsket mikrobølgeeffekt og en varighed igen.
 - Sluk for apparatet med ⏻ , når retten er færdig.
7. Tør ovnrummet af, hvis tørringsfunktionen ved drift med mikrobølger er deaktiveret i grundindstillingerne.
→ "Tørring", Side 34

Bemærk: Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, stopper driften. Når døren lukkes, skal driften fortsættes igen med ▶ . Pas på, at driften ikke fortsættes uden madvarer, hvis denne grundindstilling er blevet ændret.

→ "Grundindstillinger", Side 27

Ændring af mikrobølgeeffekt

Hvis mikrobølgeeffekten ændres, bliver den indstillede varighed bibeholdt.

1. Afbryd driften (pause) med ⏻ .
2. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.
3. Fortsæt driften med ▶ .

Ændring af varighed

Efter start af drift med mikrobølger kan varigheden ændres direkte.

- ▶ Korriger varigheden med betjeningsringen.
- ✓ Ændringen bliver aktiveret direkte.

12.3 MikroKombi

For at reducere tilberedningstiden kan visse ovnfunktioner anvendes i kombination med mikrobølger.

Mulige ovnfunktioner er:

- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill, stor flade
- Grill, lille flade

Mulige mikrobølgeeffekter er:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

Indstilling af MikroKombi

Bemærk:

Der er ting, man skal være opmærksom på ved brugen af mikrobølger:

- → "Sikkerhed", Side 2

- → "Undgåelse af tingsskader", Side 7
- → "Mikrobølgeeffekter", Side 13
- → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 20

1. Tryk på menu.
2. Tryk på "MikroKombi".
3. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
4. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.
5. Indstil temperaturen med betjeningsringen.
6. Tryk på varighed, og indstil varigheden med betjeningsringen.
7. 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.
8. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet før tiden.
 - Indstil om ønsket en kombination igen.
 - Sluk for apparatet med ⏻ , når retten er færdig.

Ændring af temperatur

Efter start af mikrokombi-driften kan temperaturen ændres direkte.

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

Ændring af varighed

Efter start af mikrokombi-driften kan varigheden altid ændres.

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

Ændring af kombination

Når kombinationen af ovnfunktion og mikrobølgeeffekt ændres, bliver alle andre indstillinger nulstillet.

1. Afbryd driften (pause) med ⏻ .
2. Korriger ovnfunktionen eller mikrobølgeeffekten.
 - For at ændre mikrobølgeeffekten: Tryk på mikrobølger, og korrigér mikrobølgeeffekten.
 - For at ændre ovnfunktionen: Tryk på ovnfunktionen, og korrigér ovnfunktionen. Indstil derefter mikrobølgeeffekten.
3. Fortsæt driften med ▶ .








13 Stegetermometer

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

13.1 Egnede ovnfunktioner med stegetermometer

Det er kun visse ovnfunktioner, der er egnede 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 
- Genopvarmning 

13.2 Placering af stegetermometer

Brug det medfølgende stegetermometer, eller bestil et egnede 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.
- ▶ Anvend ikke fade og beholdere med låg.
- ▶ 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.

Hvis spidsen af stegetermometeret ikke er stukket helt ind i kødet ved drift med mikrobølger, dannes der gnister.

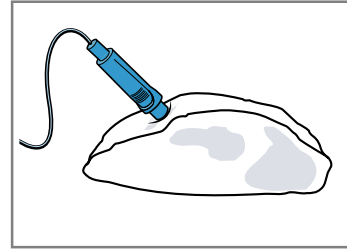
- ▶ Stik stegetermometeret helt ind i kødet.

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. |
|---------------------|---|

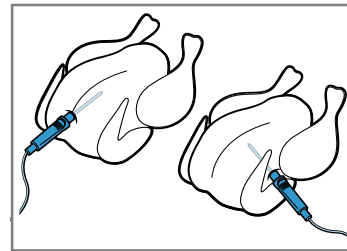
Kød i tykke stykker

Stik stegetermometeret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag.



Fjerkræ

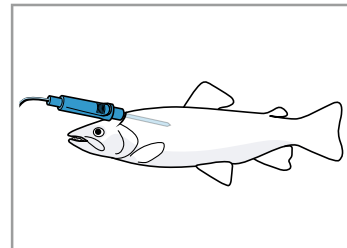
Stik stegetermometeret helt ind til anslag i det tykkeste sted på fjerkræets bryst. Stik stegetermometeret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed.



Vend fjerkræet om, og læg det på risten med brystsiden 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.

13.3 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 $\frac{1}{2}$ 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 Ⓢ vises fremhævet med hvidt.
4. Indstil kernetemperaturen med betjeningsringen.
5. Nogle ovnfunktioner kan indstilles med tilførsel af damp.
 - "Damp", Side 18
6. Start driften med ⏏ .
 - ✓ 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 ⏏ .
 - "Prognose for driftens varighed", Side 24
 - ✓ 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 ⏏ .
 - 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 ⏏ .
2. Tryk på "Ovnfunktioner".
3. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
 - ✓ I displayet vises det tilhørende temperaturforslag.

13.4 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 ⏏ vises i displayet efter ca. 1 minut. Prognosen bliver løbende genberegnet og opdateret.

13.5 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 |
| 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 |

| Andet | Kernetemperatur i °C |
|-------------------------------------|----------------------|
| Opvarmning af retter, genopvarmning | 65 - 75 |

14 Assist

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

14.1 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

Bemærk: Ved nogle retter aktiverer apparatet også mikrobølger. Der vises en meddelelse i displayet om at anvende mikrobølgeegnede fade og beholdere.

→ "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 20

14.2 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 dybfrostretter 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
 - Egnet 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 \uparrow 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 23

Bagesensor

Visser retter bages automatisk af apparatet med bagesensoren.

I displayet vises \square . Der kan ikke foretages flere indstillinger.

Vær opmærksom på oplysningerne om bagesensoren.

→ "Retter med bagesensor", Side 26

Mikrobølge-retter

Ved nogle retter aktiverer apparatet også automatisk mikrobølger. Tilberedningstiden forkortes dermed væsentligt.

Vær opmærksom på oplysningerne om mikrobølger.

→ "Mikrobølger", Side 20

Retter med dampning

Ved nogle retter aktiverer apparatet automatisk dampfunktionen.

Vær opmærksom på oplysningerne om dampfunktionen.

→ "Damp", Side 18

14.3 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 Rundstykke Gratiner / tærter Kartoffelprodukter Fjerkræ, fisk |
| Fjerkræ | Kylling And, gås Kalkun |

| Kategori | Grupper |
|---------------------------|---|
| Kød | Svinekød Oksekød Kalvekød Lammekød Vildt Kødretter |
| Fisk | Fisk |
| Tilbehør, grøntsager | Grøntsager Kartofler Ris Korn |
| Genopvarmning, opvarmning | Grøntsager Menu Bagværk Tilbehør |
| Optøning af retter | Brød, rundstykker Kager Kød, fjerkræ Fisk |

14.4 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 <ul style="list-style-type: none"> ■ Kager i form ■ Kager på plade ■ Wähe / tærte Småt bagværk <ul style="list-style-type: none"> ■ Bagværk af butterdej ■ Muffins ■ Bagværk af gærdej Krydret bagværk, pizza, quiche <ul style="list-style-type: none"> ■ Krydret bagværk, quiche ■ Pizza ■ Flammkuchen |

Egnede bageforme

Anvend mærke 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.

14.5 Indstilling af en ret

Apparatet kan tilbyde mange forskellige retter. Med betjeningsringen kan der blades 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 18
7. Tryk på "Tip" for at vise oplysninger om tilbehør og rillehøjde.
8. Start driften med ▷.

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 (☒). → "Prognose for driftens varighed", Side 26
 - ✓ 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 26
 - Sluk for apparatet med ⓪, 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 ⓪.
2. Tryk på "Eftertilberedning" for at eftertilberede retten.
 - ✓ I displayet vises en varighed.
3. Korrigér om ønsket varigheden med betjeningsringen.
4. Start driften med ▷.
 - ✓ 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 Ⓛ, når retten er færdig.

15 Børnesikring

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

15.1 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 Ⓛ.
- ✓ 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.

16 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.

16.1 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 27
- Driftstypen "Ovnfunktioner"  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 ⏏.
- ✓ 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 Ⓛ.
 Apparatet slukkes automatisk efter ca. 10 til 20 minutter.

17 Grundindstillinger

Apparatet kan indstilles til dine behov.

17.1 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. |

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

| Grundindstilling | Valg |
|---|---|
| Vandhårdhed → "Inden den første ibrugtagning", Side 15 | 00 (blødgjort) 01 (blødt) 02 (mellem) 03 (hårdt) 04 (meget hårdt) ¹ |
| Home Connect | Home Connect indstillinger → "Home Connect ", Side 28 |
| Fabriksindstilling | Nulstille Nulstil ikke ¹ |
| Lydsignal | Kort varighed (30 sekunder) Mellem varighed (1 minut) ¹ Lang varighed (5 minutter) |
| Lydstyrke | 5 trin |

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

| Grundindstilling | Valg |
|--|--|
| Tastelyd | Aktiveret Deaktiveret (lydsignalet for ⓪ bibeholdes) ¹ |
| Display lysstyrke | 5 trin |
| Urindikator | Fra Digital ¹ Analog |
| Belysning | Slukket under drift Tændt under drift ¹ |
| Fortsætte automatisk (kun ved driftstypen mikrobølger) | Fortsæt ikke mikrobølger automatisk ¹ Ved lukning af dør |
| Børnesikring | Kun tastelås ¹ Dørlås og tastelås |
| Driftstype efter tænd | Hovedmenu Ovnfunktioner ¹ Mikrobølgeovn MikroKombi Damp Assist |
| Advarsel mikrobølge bageplade | Indikatorer ¹ Ingen visning |
| Natdæmpning af lys | Deaktiveret ¹ Aktiveret |
| Logo | Indikatorer ¹ Ingen visning |
| Tørre mikrobølgeovn | Aktiveret ¹ Deaktiveret |
| Ventilator - efterløbstid | Anbefalet ¹ Minimum |
| Sabbatindstilling | Aktiveret Deaktiveret ¹ |

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

17.2 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.

17.3 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.

18 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.

18.1 Opsætning af Home Connect

Krav

- Apparatet skal være forbundet med strømforsyningsnettet og være tændt.
- Der forefindes et mobil enhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
- Den mobile enhed og apparatet befinder sig inden for rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.

1. Download Home Connect app.



2. Åbn Home Connect app, og scan følgende QR-kode.



3. Følg anvisningerne i Home Connect app.

18.2 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 i | - | Displayet viser oplysninger om netværket eller om apparatet. |

18.3 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 ovnen.

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.

18.4 Softwareopdatering

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

Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren.

Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Home Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

Bemærkninger

- Apparatet kan fortsat benyttes under en download. Afhængigt af personlige indstillinger i app'en kan en softwareopdatering også downloades automatisk.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.
- Installationen varer nogle minutter. Under installationen kan apparatet ikke anvendes.

18.5 Fjerndiagnostik

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

18.6 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.

19 Rengøring og pleje

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

19.1 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 damprensere eller højtryksrensere 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 rengøringssvampe.
- ▶ 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 32

Apparatets front

| Overflade | Egnede rengøringsmidler | Anvisninger |
|---|--|--|
| Rustfrit stål | <ul style="list-style-type: none">▪ 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 | <ul style="list-style-type: none">▪ 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 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | <p>Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler.</p> <p>Tip Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 36</p> |
| Døraftdækning | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål ▪ Af kunststof: Varmt opvaskevand: | <p>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.</p> <p>Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.</p> <p>Tip Tag døraftdækningen af for grundigere rengøring. → "Ovndør", Side 36</p> |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme. |
| Dørtætning | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | Tætningen må ikke tages af eller skures. |

Ovnrum

| Område | Egnede rengøringsmidler | Anvisninger |
|--------------------------|---|---|
| Emaljerede overflader | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: ▪ Eddikevand ▪ Ovnrens | <p>Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p>Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.</p> <p>Bemærkninger</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Det bedste er at anvende rengøringsfunktionen. → "Rengøringsfunktion 'Pyrolyse'", Side 32 ▪ Ved meget høje temperaturer forandres emaljen, og der opstår mindre farveforskelle. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. ▪ Kanterne på tynde bageplader kan ikke emaljeres 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. |
| Ovnlampens glasafdækning | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning. |
| Ribberammer | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | <p>Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p>Bemærk: Ribberammerne kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 35</p> |
| Udtrækssystem | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | <p>Brug en børste ved stærk tilsmudsning.</p> <p>For ikke at fjerne smørefedt fra udtræksskinnerne, skal de rengøres, når de er skudt sammen.</p> <p>Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p> <p>Bemærk: Udtrækssystemet kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 35</p> |
| Tilbehør | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: ▪ Ovnrens | <p>Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p>Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.</p> |
| Vandbeholder | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | <p>Skyl grundigt med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel.</p> <p>Lad vandbeholderen tørre med åbent låg efter rengøringen. Tør tætningen i låget.</p> <p>Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p> |
| Stegetermometer | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand | <p>Brug en børste ved stærk tilsmudsning.</p> <p>Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p> |

19.2 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 stegesaft kan antændes.

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

Krav: Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.

→ "Rengøringsmidler", Side 30

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
 - Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.
→ "Egnede rengøringsmidler", Side 30
2. Tør efter med en blød klud.

20 Rengøringsfunktion "Pyrolyse"

Med rengøringsfunktionen "Pyrolyse" renses ovnrummet stort set automatisk.

Rengør ovnrummet for hver 2 til 3 måneder med rengøringsfunktionen. Om nødvendigt kan rengøringsfunktionen anvendes oftere. Rengøringsfunktionen bruger ca. 2,5 - 4,7 kilowatttimer.

20.1 Klargøring af apparatet til rengøringsfunktionen

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

⚠ 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.

Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen.

- ▶ Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger fjernes fra ovnrummet.
- ▶ Rens ikke tilbehøret med rengøringsfunktionen.

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- ▶ Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. vaskestykker på håndtaget.
- ▶ Sørg for fri passage foran apparatet.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Hvis dørtætningen er beskadiget, trænger der meget varme ud i området omkring døren.

- ▶ Tætningen må ikke skures eller tages af.
- ▶ Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.

1. Tag vandbeholderen ud af apparatet.
2. Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet. Ribberammer og udtræksskinner kan rengøres med.
3. Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet og fra ribberammerne.
4. Rengør ovndøren indvendig og områderne langs kanterne af ovnrummet ved dørtætningen med opvaskevand og en blød klud. Dørtætningen må ikke tages af eller skures. Fjern kraftige tilsmudsninger på indersiden af ovndørens rude med ovenrens.

5. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt, bortset fra ribberammerne.

20.2 Indstilling af rengøringsfunktion

Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen er i gang.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!

Rengøringsfunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne.

- ▶ Luft ud i køkkenet, mens rensfunktionen udføres.
- ▶ Bliv ikke i rummet i længere tid.
- ▶ Hold børn og husdyr på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.

- ▶ Åbn aldrig apparatets dør.
- ▶ Lad apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

Bemærk: Ovnbelysningen lyser ikke, mens rengøringsfunktionen er i gang.

Krav: → "Klargøring af apparatet til rengøringsfunktionen", Side 32.

1. Tryk på menu.
2. Tryk på "Rengøring".
3. Tryk på "Pyrolyse".
4. Indstil rengøringstrinnet med betjeningsringen.

| Rengøringstrin | Rengøringsgrad | Varighed i timer |
|----------------|-------------------|------------------|
| 1 | Let tilsmudset | Ca. 1:15 |
| 2 | Mellem tilsmudset | Ca. 1:30 |
| 3 | Meget tilsmudset | Ca. 2:00 |

Jo kraftigere og mere indgroet tilsmudsning, desto højere rengøringstrin skal der vælges.

Varigheden kan ikke ændres.

5. Tryk på \triangleright .
 - ✓ I displayet vises en anvisning om de nødvendige forberedelser i forbindelse med Rengøringsfunktionen.
6. Start driften med \triangleright .
 - ✓ Rengøringsfunktionen starter, og varigheden tæller ned. Opvarmingslinjen vises ikke.
 - ✓ Af hensyn til sikkerheden låses ovndøren automatisk over en bestemt ovntemperatur. I displayet vises \square .
 - ✓ Når rengøringsfunktionen er afsluttet, lyder der et signal, og i displayet står varigheden på nul.
7. Sluk for apparatet med \odot .

Når apparatet er tilstrækkeligt afkølet, ophæves dørens låsning, og \square slukkes.
8. → "Klargøring af apparatet til brug efter rengøringsfunktionen", Side 33.

20.3 Klargøring af apparatet til brug efter rengøringsfunktionen

1. Lad apparatet køle af.
2. Tør resterende aske i ovnrummet, på ribberammerne og omkring ovndøren af med en fugtig klud.
3. Bevæg flere gange udtræksskinnerne ud og ind. Under rengøringsfunktionen kan der forekomme misfarvninger på udtrækkene. Disse misfarvninger indskrænker ikke apparatets funktion.
4. Fjern hvide belægninger med citronsyre.

Bemærk: De hvide belægninger på de emaljerede flader kan opstå på grund af grove tilsmudsninger. Disse levnedsmiddelrester udgør ingen sundhedsfare. Belægningerne indskrænker ikke apparatets funktion.

Bemærk: Under rengøringsfunktionen misfarves rammen på indersiden af apparatets dør. Disse misfarvninger indskrænker ikke apparatets funktion. Misfarvningerne kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål.

21 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.

21.1 Indstilling af rengøringsunderstøttelse

ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

- ▶ 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 \square .
5. Indstil temperaturen til 80 °C med betjeningsringen.
6. Tryk på "Varighed".
7. Indstil varigheden til 4 minutter med betjeningsringen.
8. Start driften med \triangleright .

- ✓ 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 \odot , og lad ovnrummet køle af i ca. 20 minutter.

21.2 Slutrengøre ovnrøm

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 svampeklud.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en opvaskeklud eller en blød børste. Hårdnakkede 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.

22 Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalke 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.

22.1 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.

22.2 Indstilling af afkalkning

Krav: → "Forberedelse af afkalkning", Side 34

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 20
 - Sluk for apparatet med ⓪.
 - ✓ Afkalkningen er afsluttet, og apparatet er driftsklart igen.

23 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.

23.1 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 34

Indstilling af tørring

Krav: → "Tørring af ovnrum", Side 34

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 ⓪.
6. Lad ovndøren stå åben 1 til 2 minutter for at tørre ovnrummet fuldstændigt.

24 Ribberammer

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

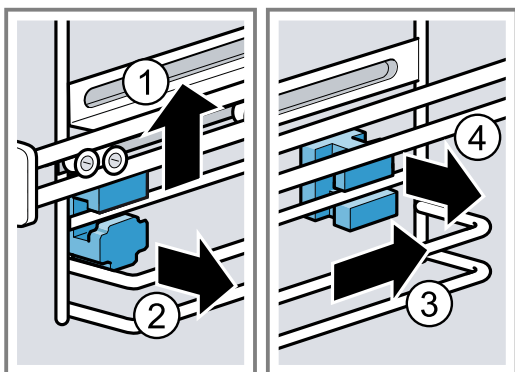
24.1 Udtagning af ribberammer

⚠ 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 foran ①, og frigør den ②.
2. Skyd hele ribberammen bagud ③, og tag den ud ④.



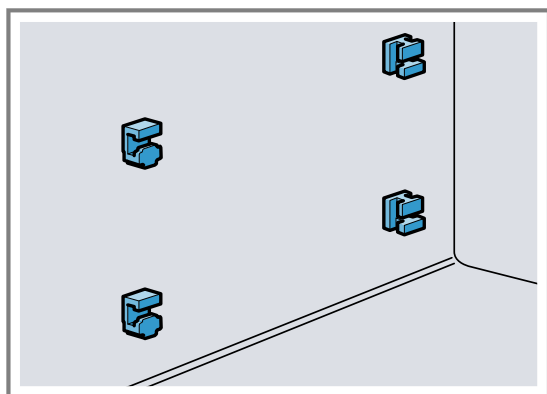
3. Rengør ribberammen.
→ "Rengøringsmidler", Side 30

24.2 Isætning af holdere

Når ribberammerne tages ud, kan holderne falde ud.

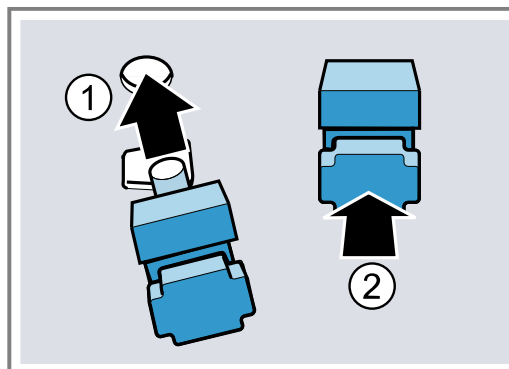
Bemærk:

Holderne foran og bagved er forskellige.

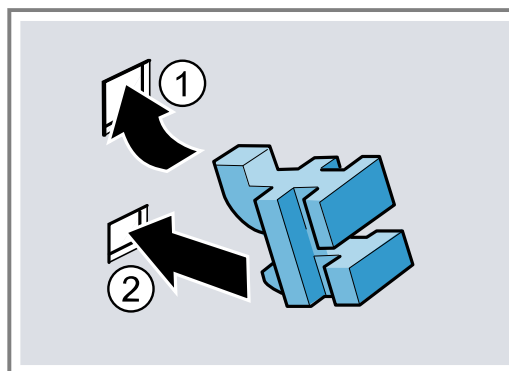


1. Sæt de forreste holdere ind i det runde hul med krogen opad, og sæt dem lidt på skrå ①.

2. Sæt de forreste holdere ind forinden, og sæt dem lige ②.



3. Stik krogen på de bagerste holdere ind i det øverste hul ①, og tryk den ind i det underste hul ②.

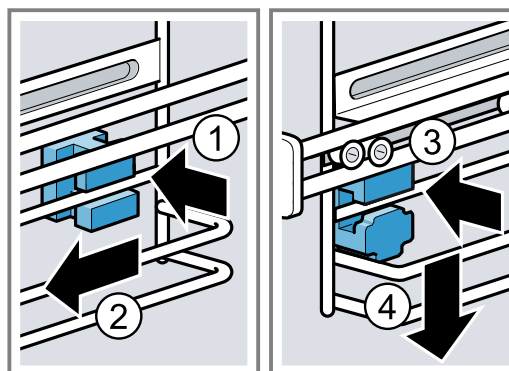


24.3 Isætning af ribberammer

Bemærkninger

- Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.
- Vær opmærksom på, at begge udtræksskinner skal kunne trækkes ud fremad.

1. Sæt ribberammen ind i holderne foroven og forinden ①, og træk den fremad ②.
2. Sæt ribberammen ind foran ③, og tryk den nedad ④.



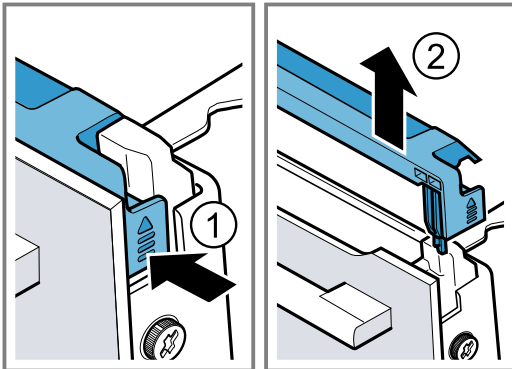
25 Ovndør

For at kunne rengøre ovndøren grundigt kan den skilles ad.

25.1 Tage dørafdækning af

Indlægget af rustfrit stål i dørafdækningen kan blive misfarvet. Tag dørafdækningen af for at rengøre den og indlægget af rustfrit stål, eller for at afmontere glasruderne i ovndøren.

1. Åbn ovndøren lidt.
2. Tryk på dørafdækningen i højre og venstre side.
3. Tag dørafdækningen af, og luk ovndøren forsigtigt.



25.2 Afmontering af glasruder i ovndør

⚠ 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.

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

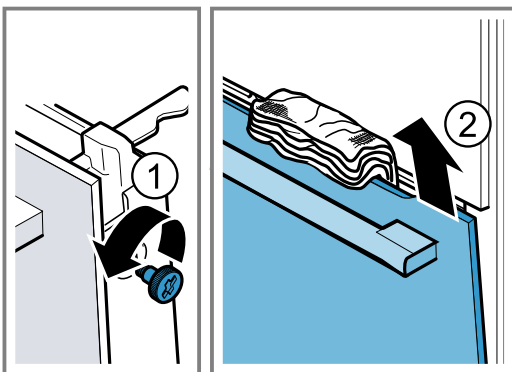
- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

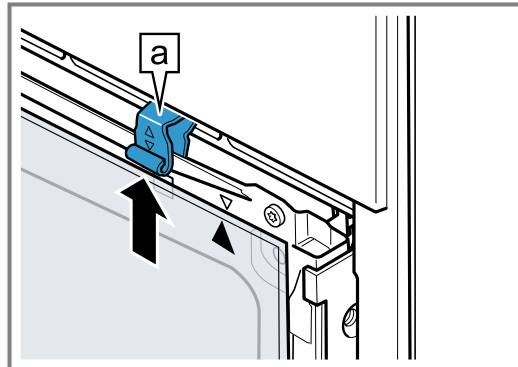
Krav: Dørafdækningen af taget af.

1. Skru skruerne i højre og venstre side ud af ovndøren, og fjern dem.
2. Klem et viskestykke, der er foldet flere gange, fast i ovndøren.



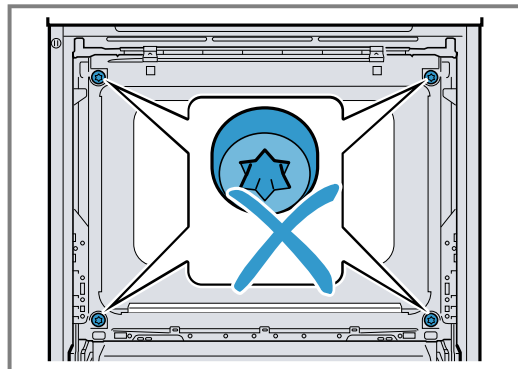
3. Luk ovndøren.
4. Træk den forreste glasrude ud opad.
5. Læg den forreste glasrude med håndtaget vendende nedad på en plan flade.

6. Tryk mellemruden ind mod apparatet med den ene hånd, og tryk samtidigt med den anden hånd holderne i venstre og højre side opad. Tag ikke holderne af.



7. Tag mellemruden ud.
8. ⚠ **ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!**
Når skruerne er fjernet, er apparatet ikke længere sikkert. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud.
► Skru aldrig disse skruer ud.

De 4 sorte skruer i rammen må aldrig skrues ud.



25.3 Montage af glasruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

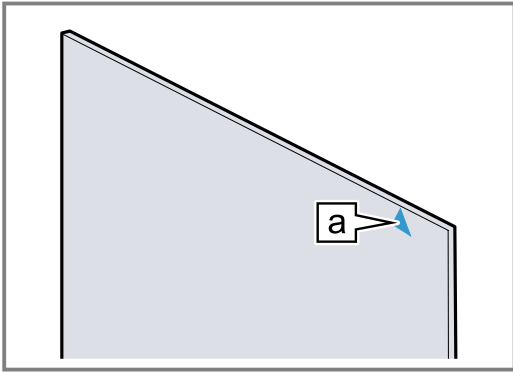
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

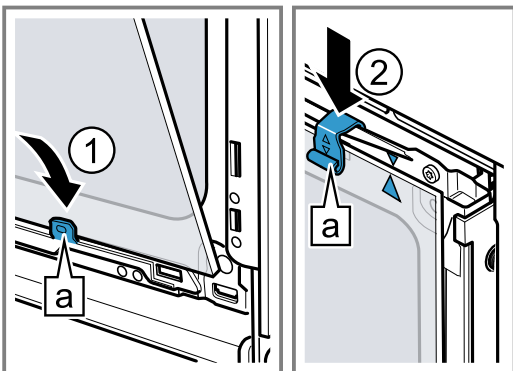
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

1. Vend mellemruden, så pilen **a** befinder sig øverst til højre.

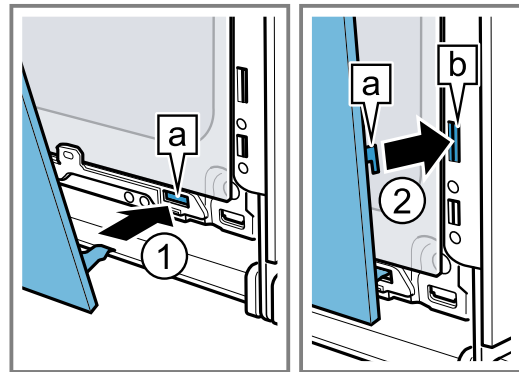


2. Sæt mellemruden ind i holderen **a** fornedet ①, tryk den ind foroven, og hold den fast.
3. Skyd holderen i venstre og højre side **a** nedad, til mellemruden er klemt fast ②.

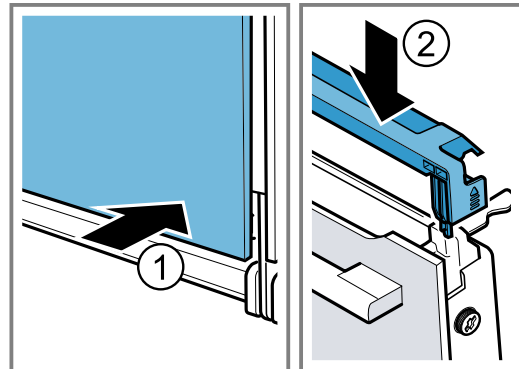


4. Sæt den forreste rude ind fornedet i holderen **a** i venstre og højre side ①.

5. Tryk den forreste rude ind mod apparatet, til den venstre og den højre krog **a** befinder sig overfor holderen **b** ②.



6. Tryk den forreste glasrude nedad ①, til den går hørbart i indgreb.
7. Åbn ovndøren lidt, og fjern viskestykket.
8. Skru de to skruer i højre og venstre side af ovndøren i.
9. Sæt døraftækkningen på, og tryk den ind ②, til den går hørbart i indgreb.



10. Luk ovndøren.

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

26 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlahjælpning, 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 producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

26.1 Funktionsfejl

| Fejl | Årsag og fejlahjælpning |
|------------------------|--|
| Apparatet virker ikke. | Sikringen er defekt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringskabet. |
| | Strømforsyning er afbrudt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer. |

| Fejl | Årsag og fejlahjælpning |
|--|---|
| Apparatet virker ikke. | <p>Fejl i elektronikken</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Afbryd kortvarigt apparatet fra strømforsyningsnettet ved at slå sikringen i sikringskabet fra. 2. Nulstil grundindstillingerne til fabriksindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 27 |
| I displayet vises "Sprache Deutsch". | <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. <ul style="list-style-type: none"> – Sprog – Klokkeslæt – Vandets hårdhedsgrad |
| Driften starter ikke eller bliver afbrudt. | <p>Forskellige årsager er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller de anvisninger, der vises i displayet. → "Visning af oplysninger", Side 16 <p>Funktionsfejl</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 40 |
| Apparatet varmer ikke. | <p>Demotilstand er aktiveret i Grundindstillingerne, i displayet vises .</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 27. <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Åbn apparatets dør én gang efter et strømsvigt, og luk den igen. ✓ Apparatet udfører en selvkontrol og er klar til brug. |
| Klokkeslæt vises ikke, når apparatet er slukket. | <p>Grundindstilling er blevet ændret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Korrigér grundindstillingen for visning af ur. → "Grundindstillinger", Side 27 |
| Apparatets dør kan ikke åbnes. | <p>Apparatets dør er låst af rengøringsfunktionen, i displayet lyser .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lad apparatet køle af, til  slukkes i displayet. → "Rengøringsfunktion 'Pyrolyse'", Side 32 <p>Apparatets dør er låst med børnesikringen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktiver børnesikringen med tasten . → "Børnesikring", Side 27 Låsningen kan deaktiveres i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 27 |
| Betjeningsringen er faldet ud af lejringsbetjeningsfeltet. | <p>Betjeningsringen er gået ud af indgreb.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Læg betjeningsringen i lejringsbetjeningsfeltet. 2. Tryk betjeningsringen ind i lejringsbetjeningsfeltet, så den går i indgreb og kan drejes. |
| Det er vanskeligt at dreje betjeningsringen. | <p>Der har samlet sig snavs under betjeningsringen. Betjeningsringen kan tages af.</p> <p>Bemærk: Tag ikke betjeningsringen af alt for ofte, fordi dens lejringsbetjeningsfelt kan blive ustabil.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 lejringsbetjeningsfeltet. 3. Rengør forsigtigt betjeningsringen og dens lejringsbetjeningsfelt 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. | <p>Forskellige årsager er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gå til www.home-connect.com. |
| Betjeningspanelet kan ikke åbnes. | <p>Sikringen er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringskabet. <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer. |

| Fejl | Årsag og fejlfhjælpning |
|---|--|
| Betjeningspanelet kan ikke åbnes. | Funktionsfejl <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontakt kundeservice. → <i>"Kundeservice"</i>, Side 40 2. Tøm vandbeholderen, hvis den indeholder vand: <ul style="list-style-type: none"> - Åbn apparatets dør. - Hold i panelet i venstre og højre side. - Træk langsomt panelet ud, og skyd det opad. |
| Apparatet opfordrer til afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden. | Det indstillede vandhårdhedsområde er for lavt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Afkalk apparatet. → <i>"Afkalkning"</i>, Side 33 2. Kontroller vandhårdheden, og indstil den i grundindstillingerne. → <i>"Grundindstillinger"</i>, Side 27 |
| Apparatet opfordrer til skylning. | Strømtilførslen har været afbrudt under afkalkningen, eller apparatet har været slukket. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skyl apparatet to gange. → <i>"Afkalkning"</i>, Side 33 |
| I displayet vises "Fyld vandbeholder", selv om beholderen er fyldt. | Vandbeholderen er ikke gået i indgreb. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sæt vandbeholderen rigtigt ind, så den går i indgreb i holderen. → <i>"Fyldning af vandbeholder"</i>, Side 18 <p>Vandbeholderen er faldet på gulvet. Faldet har løsnet dele i vandbeholderen. Vandbeholderen bliver utæt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bestil en ny vandbeholder. |
| | Funktionsfejl <ul style="list-style-type: none"> ▶ Brug ikke demineraliseret eller filtreret vand. → <i>"Inden den første ibrugtagning"</i>, Side 15 |
| | Sensor er defekt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt kundeservice. → <i>"Kundeservice"</i>, Side 40 |
| 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. |
| Ved ren mikrobølge-drift bliver ovnrummet varmt. | Tørringsfunktion er aktiveret. For at forhindre at der dannes sig kondensvand ved ren mikrobølge-drift, aktiverer apparatet automatisk overvarme ved trinnene 600 W og max. Resultatet af tilberedningen bliver ikke påvirket af dette. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Grundindstillingen af tørringsfunktionen ved mikrobølge-drift kan ændres. → <i>"Grundindstillinger"</i>, Side 27 - Vær opmærksom på oplysningerne om mikrobølger. → <i>"Mikrobølger"</i>, Side 20 |
| Ovnbelysning fungerer ikke. | LED-lampe er defekt. <p>Bemærk: Fjern ikke glasafdækningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt kundeservice. → <i>"Kundeservice"</i>, Side 40 |

| Fejl | Årsag og fejlfhjælpning |
|---|---|
| Maksimal driftstid nået. | <p>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.</p> <p>Det afhænger af indstillingerne for den pågældende driftstype, hvornår den maksimale driftstid nås.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på et Touch-felt, eller drej på betjeningsringen for at fortsætte driften. 2. Sluk for apparatet med , når det ikke længere skal bruges. <p>Tip For at undgå at apparatet utilsigtet slukkes, kan der indstilles en varighed. → "Indstilling af varighed", Side 17</p> |
| Meddelelse med "D" eller "E" vises i displayet, f.eks. D0111 eller E0111. | <p>Elektronikken har registreret en fejl.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for apparatet, og tænd det igen. <p>✓ Meddelelsen forsvinder, hvis fejlen var enkeltstående.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. <p>→ "Kundeservice", Side 40</p> |
| Resultatet af madlavningen er ikke tilfredsstillende. | <p>Indstillingerne var forkerte.</p> <p>Indstillingsværdierne, f.eks. temperatur og varighed afhænger af opskriften, mængden og af madvaren.</p> <p>► Indstil lavere eller højere værdier næste gang.</p> <p>Tip Der findes mange oplysninger om tilberedning og korrekte indstillinger på vores Homepage www.bosch-home.com.</p> |

27 Bortskaffelse

27.1 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.

28 Kundeservice

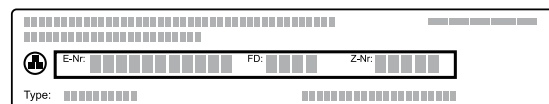
Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

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.

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

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes. 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.

29 Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect-funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktiv 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.



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

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

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

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

30 Sådan lykkes det

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

30.1 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.

30.2 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 2, 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. Ovnbinden 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.

2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW

Rillehøjder

Når ovnfunktionen 4D varmluft anvendes, kan der vælges mellem rillehøjde 1, 2, 3 og 4.

| Bagning i et lag | Rillehøjde |
|-------------------------------|------------|
| Højt bagværk / form på risten | 2 |
| Fladt bagværk / bageplade | 3 |

| Bagning i flere lag | Rillehøjde |
|-------------------------|------------------|
| 2 lag | |
| ▪ Universalbradepande | 3 |
| ▪ Bageplade | 1 |
| 2 lag | |
| ▪ 2 riste med forme | 3 1 |
| 3 lag | |
| ▪ Bageplade | 5 |
| ▪ Universalbradepande | 3 |
| ▪ Bageplade | 1 |
| 4 lag | |
| ▪ 4 riste med bagepapir | 5 3 2 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.

- Tilberedning kombineret med mikrobølger er kun mulig i et lag.

30.3 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 brystsiden eller skindsiden nedad på fadet.
- Vend stege, grillmad og hele fisk efter ca. ½ til ⅔ af den anførte tid.
- Med stegetermometret kan tilberedningen udføres meget nøjagtigt. Vær opmærksom på de vigtige oplysninger om korrekt anvendelse. → Side 23

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 ind en rillehøjde under risten 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.

BEMÆRK!

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

- ▶ Læg ikke syreholdige madvarer direkte på risten, f.eks. frugt eller grillmad, som er marineret i syreholdig marinade.

- 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.

Oplysning til personer med nikkelallergi

I sjældne tilfælde kan der overføres ringe spor af nikkel til madvarerne.

30.4 Tilberedning med mikrobølger

Ved tilberedning af retter med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

Generelt

- Tilberedningstiden med mikrobølger afhænger af rettens samlede vægt. Hvis der skal tilberedes en anden mængde end den angivne mængde, gælder følgende tommelfingerregel: **Den dobbelte mængde kræver næsten den dobbelte tilberedningstid.**
- Retterne afgiver varme til fadet. Fadet kan blive meget varmt.
- I betjeningsvejledningens hovedafsnit findes oplysninger om, hvordan mikrobølger og mikrokombi indstilles.
 - → "MikroKombi", Side 22
 - → "Mikrobølger", Side 20

Tilberedning eller dampning med mikrobølger

- Anvend et mikrobølgeegnet fad med låg. Der kan anvendes en tallerken eller speciel mikrobølgefolie til afdækning.
- Brug et højt fad med låg ved tilberedning af alle kornprodukter som f.eks. ris. Retter med kornprodukter skummer meget op under tilberedningen. Tilsæt væske, som angivet i de anbefalede indstillinger.
- Vask madvarerne uden at tørre dem. Tilsæt 1-3 spsk. vand eller citronsaft til retterne.
- Fordel retterne fladt i fadet. Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje.
- Brug ikke for meget salt og krydderier. Ved tilberedning med mikrobølger bliver madvarernes egen smag i stort omfang bevaret.
- Vend eller omrør retten 2-3 gange under tilberedningen.
- Lad retten hvile 2-3 minutter efter tilberedningen.

30.5 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.

30.6 Tilberedning af færdigretter

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

30.7 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 11 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|------------------------------------|------------|--------------------------|--|------------------------------|----------------|-----------------------------------|
| Rørekage, enkel | Glat randform eller Firkantet form | 2 | | 160 - 180 | 90 | - | 30 - 40 |
| Rørekage, 2 lag | Glat randform eller Firkantet form | 3+1 | | 140 - 150 | - | - | 60 - 80 |
| Rørekage, fin | Firkantet form | 2 | | 150 - 170 | - | - | 60 - 80 |
| Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej | Springform Ø 26 cm | 2 | | 150 - 170 | - | - | 65 - 85 |
| Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej | Springform Ø 26 cm | 2 | | 1. 160 - 180 2. 100 | 1. 180 2. 0 | - | 1. 30 - 40 2. 20 |
| Lagkagebund, 6 æg | Springform Ø 28 cm | 2 | | 150 - 170 ¹ | - | - | 30 - 50 |
| Lagkagebund, 6 æg | Springform Ø 28 cm | 2 | | 1. 150 - 160 2. 150 - 160 | - | 01 0 | 1. 10 2. 25 - 35 |
| Lagkagebund, 6 æg | Springform Ø 28 cm | 2 | | 150 - 160 | - | - | 50 - 60 |
| Mørdejskage med fugtigt fyld | Universalbradepande | 3 | | 160 - 180 | - | - | 55 - 75 |
| Gærkage med fugtigt fyld | Universalbradepande | 3 | | 180 - 200 | - | - | 30 - 40 |
| Roulade | Bageplade | 3 | | 180 - 190 ¹ | - | - | 15 - 20 |
| Roulade | Bageplade | 3 | | 180 - 200 ¹ | - | 01 | 10 - 15 |
| Muffins | Muffinplade | 3 | | 170 - 190 | - | - | 15 - 20 |
| Småt bagværk af gærdej | Bageplade | 3 | | 160 - 180 | - | - | 25 - 40 |
| Småt bagværk af gærdej | Bageplade | 3 | | 160 - 180 | - | 02 | 25 - 35 |
| Småkager | Bageplade | 3 | | 140 - 160 | - | - | 15 - 30 |
| Småkager, 2 lag | Universalbradepande + Bageplade | 3+1 | | 140 - 160 | - | - | 15 - 30 |

¹ Forvarm apparatet.

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

³ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

| Ret | Tilbehør / fad | Rillehøjde | Ovnfunktion → <i>Side 11</i> | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|---|------------|---------------------------------|---|----------------------|----------------|--|
| Småkager, 3 lag | 1x Universalbradepande + 2x Bageplade | 5+3+1 | | 140 - 160 | - | - | 15 - 30 |
| Brød, uden form, 750 g | Universalbradepande eller Firkantet form | 2 | | 1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190 | - | - | 1. 10 - 15 2. 25 - 35 |
| Brød, uden form, 750 g | Universalbradepande eller Firkantet form | 2 | | 1. 210 - 220 2. 180 - 190 | - | 03 0 | 1. 10-15 2. 25-35 |
| Brød, uden form, 1500 g | Universalbradepande eller Firkantet form | 2 | | 1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190 | - | - | 1. 10 - 15 2. 40 - 50 |
| Brød, uden form, 1500 g | Universalbradepande eller Firkantet form | 2 | | 1. 210 - 220 2. 180 - 190 | - | 03 0 | 1. 10-15 2. 45-55 |
| Brød, uden form, 1500 g | Firkantet form | 2 | | 200 - 210 | - | - | 35 - 45 |
| Fladbrød | Universalbradepande | 3 | | 250 - 270 | - | - | 20 - 25 |
| Fladbrød | Universalbradepande | 3 | | 220 - 230 | - | 03 | 20-30 |
| Rundstykker, frisklavede | Bageplade | 3 | | 180 - 200 | - | - | 20 - 30 |
| Rundstykker, frisklavede | Bageplade | 3 | | 200 - 220 | - | 02 | 20 - 30 |
| Pizza, frisklavet - på bageplade | Bageplade | 3 | | 200 - 220 | - | - | 25 - 35 |
| Pizza, frisklavet - på bageplade, 2 lag | Universalbradepande + Bageplade | 3+1 | | 180 - 200 | - | - | 35 - 45 |
| Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform | Pizzaplade | 2 | | 220 - 230 | - | - | 20 - 30 |
| Quiche | Tærteform , Sort metalplade | 1 | | 190 - 210 | - | - | 40 - 50 |
| Quiche | Tærteform , Sort metalplade | 3 | | 190 - 210 | - | - | 30 - 40 |
| Flammkuchen | Universalbradepande | 3 | | 280 - 300 ¹ | - | - | 10 - 18 |
| Tærte, krydret, tilberedte ingredienser | Gratinform | 2 | | 200 - 220 | - | - | 30 - 50 |
| Tærte, krydret, tilberedte ingredienser | Gratinform | 2 | | 150 - 170 | 360 | - | 20 - 30 |
| Lasagne, dybfrost, 400 g | Fad uden låg | 2 | | 200 - 210 | 180 | - | 20 - 25 |

¹ Forvarm apparatet.

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

³ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

| Ret | Tilbehør / fad | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 11 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Dampintensitet | Varighed i min. |
|--|----------------|------------|-------------------------------------|--|----------------------|----------------|---|
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj | Gratinform | 2 | | 160 - 190 | - | - | 50 - 70 |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj | Gratinform | 2 | | 170 - 190 | 360 | - | 20 - 25 |
| Kylling, 1 kg, uden fyld | Rist | 2 | | 200 - 220 | - | - | 60 - 70 |
| Kylling, 1 kg, uden fyld | Rist | 2 | | 200 - 220 | - | 02 | 60 - 70 |
| Kylling, 1 kg, uden fyld | Fad med låg | 2 | | 230 - 250 | 360 | - | 25 - 35 |
| Mindre kyllingestykker, à 250 g | Rist | 3 | | 220 - 230 | - | - | 30 - 35 |
| Mindre kyllingestykker, à 250 g | Rist | 3 | | 200 - 220 | - | 02 | 30 - 45 |
| Mindre kyllingestykker, 4 stk. à 250 g | Fad uden låg | 2 | | 190 - 210 | 360 | - | 20 - 30 |
| Gås, uden fyld, 3 kg | Rist | 2 | | 160 - 180 | - | - | 120 - 150 |
| Gås, uden fyld, 3 kg | Rist | 2 | 1. 2. 3. | 1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180 | - | 02 02 0 | 1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40 |
| Gås, uden fyld, 3 kg | Rist | 2 | | 170 - 190 | 180 | - | 80 - 90 |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Fad uden låg | 2 | | 180 - 190 | - | - | 110 - 130 |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Fad med låg | 2 | | 220 - 240 | 360 | - | 55 - 65 |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Fad uden låg | 2 | | 190 - 200 | - | - | 120 - 140 |
| Flæskesteg med svær, f.eks. bov, 2 kg | Fad uden låg | 2 | 1. 2. 3. | 1. 100 2. 170-180 3. 200-210 | - | 03 01 0 | 1. 25-30 2. 70-90 3. 20-25 |
| Oksefilet, medium, 1 kg | Rist | 2 | | 210 - 220 | - | - | 40 - 50 |
| Oksefilet, medium, 1 kg | Fad uden låg | 2 | | 190 - 200 | - | 01 | 50 - 60 |
| Oksefilet, medium, 1 kg | Fad med låg | 2 | | 240 - 260 | 90 | - | 30 - 40 |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg | Fad med låg | 2 | | 200 - 220 | - | - | 130 - 160 |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg ² | Fad uden låg | 2 | 1. 2. | 1. 150 2. 130 | - | 03 02 | 1. 30 2. 120-150 |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg | Fad med låg | 2 | | 200 - 220 | - | - | 140 - 160 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Rist | 2 | | 220 - 230 | - | - | 60 - 70 |

¹ Forvarm apparatet.² Hæld først ca. 100 ml væske i fadet. Vandtanken skal fyldes op løbende.³ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

| Ret | Tilbehør / fad | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 11 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Dampintensitet | Varighed i min. |
|--|---------------------|------------|--------------------------|--|--------------------------------|----------------|--------------------------------------|
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Fad uden låg | 2 | | 190 - 200 | - | 01 | 65 - 80 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Fad uden låg | 2 | | 240 - 260 | 180 | - | 30 - 40 |
| Burger, 3-4 cm høj | Rist | 4 | | 3 | - | - | 25 - 30 |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg | Fad uden låg | 2 | | 170 - 190 | - | - | 50 - 80 |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg | Fad uden låg | 2 | | 170 - 180 | - | 01 | 80 - 90 |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg | Fad med låg | 2 | | 240 - 260 | 1. 360 2. 180 | - | 1. 30 2. 35 - 40 |
| Forloren hare, 1 kg + 20 ml vand | Fad uden låg | 2 | | 170 - 190 | 360 | - | 30 - 40 |
| Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel | Rist | 2 | | 170 - 190 | - | - | 20 - 30 |
| Fisk, stegt, hel, 300 g, f.eks. foreller | Universalbradepande | 2 | 1. 2. | 1. 170-180 2. 160-170 | - | 01 0 | 1. 15-20 2. 5-10 |
| Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel | Rist | 3 | | 2 | 90 | - | 15 - 20 |
| Grøntsager, rå, 250 g | Fad med låg | 2 | | - | 600 | - | 6 - 10 ³ |
| Bagte kartofler, halveret, 1 kg | Universalbradepande | 3 | | 200 - 220 | 360 | - | 15 - 20 |
| Hvide kartofler, i kvarter, 500 g | Fad med låg | 2 | | - | 600 | - | 12 - 15 ³ |
| Langkornet ris, 250 g + 500 ml vand | Fad med låg | 2 | | - | 1. 600 2. 180 | - | 1. 7 - 9 2. 13 - 16 |
| Hirse, hel, 250 g + 600 ml vand | Fad med låg | 2 | | - | 1. 600 2. 180 | - | 1. 8 - 10 2. 5 - 10 |
| Polenta eller majs-gryn, 125 g + 500 ml vand | Fad med låg | 2 | | - | 600 | - | 6 - 8 ³ |

¹ Forvarm apparatet.

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

³ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

Dessert

Tilberedning af popcorn med mikrobølger

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Hvis madvarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe.

- ▶ Følg altid anvisningerne på emballagen.
- ▶ Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

1. Brug et varmebestandigt, fladt glasfad, f.eks. låget til en gratinform. Brug ikke porcelæn eller meget buede tallerkner.
2. Læg posen med popcorn på fadet iht. angivelserne på pakken.
3. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
4. Alt efter produkt og mængde kan det være nødvendigt at tilpasse tiden.
5. For at popcornene ikke skal brænde på, skal popcornposen tages ud efter 1½ minut og rystes.

6. Læg popcornposen tilbage i ovnen, og lad popcornene 'poppe' videre.
7. Sluk for apparatet, og tag popcornposen ud af ovnen, når der kun høres pop-lyde for hver 2-3 sekunder.
8. Tør ovnrummet af efter tilberedningen.

Tilberedning af yoghurt

1. Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet.
2. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) op til 90 °C på kogesektionen, 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 / fad | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 11 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Dampintensitet | Varighed i min. |
|--|----------------|------------|--------------------------|-----------------|----------------------|----------------|----------------------------------|
| Budding af buddingpulver | Fad med låg | 2 | | - | 600 | - | 5 - 8 ¹ |
| Yoghurt | Portionsforme | Ovnbund | | 35 - 40 | - | - | 300 - 360 |
| Mælkeris, 125 g + 500 ml mælk | Fad med låg | 2 | | 1. 1 2. 1 | 1. 600 2. 180 | - | 1. 10 2. 20 - 25 ¹ |
| Frugtkompot, 500 g | Fad med låg | 2 | | 1. 1 2. 1 | 600 | - | 9 - 12 |
| Popcorn til mikrobølger, 1 pose à 100 g ² | Fad uden låg | 2 | | - | 600 | - | 4 - 6 |

¹ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

² Læg den lukkede pose på fadet.

30.8 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 tidsforskudt drift ved ovnfunktionen langtidsstegning.

Anbefalede indstillinger for langtidsstegning

| Ret | Tilbehør / fad | Rillehøjde | Brunings-tid i min. | Ovnfunktion → Side 11 | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|-----------------------------|----------------|------------|---------------------|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Andebryst, rosa, à 300 g | Fad uden låg | 2 | 6 - 8 | | 90 ¹ | 45 - 60 |
| Svinefilet, hel | Fad uden låg | 2 | 4 - 6 | | 80 ¹ | 45 - 70 |
| Oksefilet, 1 kg | Fad uden låg | 2 | 4 - 6 | | 80 ¹ | 90 - 120 |
| Kalvemedaljoner, 4 cm tykke | Fad uden låg | 2 | 4 | | 80 ¹ | 30 - 50 |
| Lammeryg, udbenet, à 200 g | Fad uden låg | 2 | 4 | | 80 ¹ | 30 - 45 |

¹ Forvarm apparatet.

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.

Krav: Ovnrummet er koldt.

1. Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød uden ben.
2. Stil fadet på risten i ovnen på rillehøjde 2.
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.

- 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 hævning af dej

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 11 | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|---------------------------------|---------------------|------------|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Fedtholdig dej, f.eks. panetone | Skål på rist | 1. 2 | 1. | 1. 40 - 45 | 1. 40 - 90 |
| | Form på rist | 2. 2 | 2. | 2. 40 - 45 | 2. 30 - 60 |
| Franskbrød | Skål på rist | 1. 2 | 1. | 1. 35 - 40 | 1. 30 - 40 |
| | Universalbradepande | 2. 2 | 2. | 2. 35 - 40 | 2. 15 - 25 |

Optøning

Apparatet kan bruges til optøning af dybfrostretter.

Tilberedningsanvisninger for optøning

- Med driftstypen "Mikrobølger" kan dybfrosset frugt, grøntsager, fjerkræ, kød, fisk eller bagværk tøs op.
- Tag frosne madvarer ud af emballagen inden optøningen.
- Anvend varmebestandige og mikrobølgeegnede fade med låg.

- Anbefalede indstillinger for retter med dybfrosttemperatur (-18 °C).
- Optøning lykkes bedre i flere trin. Disse trin er angivet under hinanden i de anbefalede indstillinger.
- Vend eller omrør retten 1-2 gange.
Store stykker skal vendes flere gange. Del retterne i mindre stykker i løbet af processen.
Tag optøede dele ud af ovnrummet.
- Lad de optøede retter hvile yderligere i 10 til 30 minutter i den slukkede ovn, så temperaturen udlignes.

Anbefalede indstillinger for optøning

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 11 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Dampintensitet | Varighed i min. |
|--|-----------------|------------|--------------------------|-----------------|----------------------|----------------|----------------------------------|
| Brød, 500 g | Fad uden låg | 2 | | - | 1. 180 2. 90 | - | 1. 3 2. 10 - 15 |
| Rundstykker | Rist | 2 | | 140 - 160 | 90 | - | 2 - 4 |
| Kage, fugtigt fyld, 500 g | Fad uden låg | 2 | | - | 1. 180 2. 90 | - | 1. 2 2. 10 - 15 |
| Tørkage, 750 g | Fad uden låg | 2 | | - | 90 | - | 10 - 15 |
| Kød, hele stykker, f.eks. steg, rått kød, 1 kg | Fad uden låg | 2 | | - | 1. 180 2. 90 | - | 1. 15 2. 20 - 30 ¹ |
| Hakket kød, blandet, 500 g | Fad uden låg | 2 | | - | 1. 180 2. 90 | - | 1. 5 2. 10 - 15 ¹ |
| Kylling, hel, 1,2 kg | Fad uden låg | 2 | | - | 1. 180 2. 90 | - | 1. 10 2. 10 - 15 ¹ |
| Fisk, hel, 300 g | Fad uden låg | 2 | | - | 1. 180 2. 90 | - | 1. 3 2. 10 - 15 ¹ |
| Bærfrugter, 300 g | Fad uden låg | 2 | | - | 180 | - | 5 - 10 |
| Optøning, smør, 125 g | Fad uden låg | 2 | | - | 90 | - | 7 - 9 |

¹ Vend retten efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.

Opvarmning og genopvarmning

Apparatet har forskellige muligheder for opvarmning og genopvarmning af retter. Drikkevarer og retter opvarmes særlig hurtigt med mikrobølger. Ved genopvarmning med dampunderstøttelse opvarmes retterne skånsomt og får et frisklavet udseende.

Opvarmning med mikrobølger

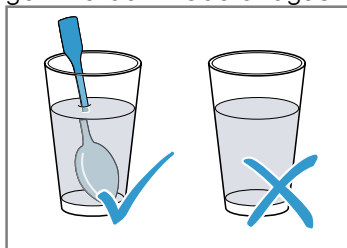
- Anvend et mikrobølgeegnet fad med låg.
- Vend eller omrør retten 2-3 gange under tilberedningen.
- Lad retten hvile 1-2 minutter efter opvarmningen.

- Retterne afgiver varme til fadet. Fadet kan blive meget varmt.
- Vær opmærksom på følgende punkter ved opvarmning af babymad:
 - Stil sutteflasker uden sut og låg på risten.
 - Ryst eller omrør babymad grundigt efter opvarmningen.
 - Kontroller ubetinget babymadens temperatur.
- Tør ovnrummet af efter opvarmningen.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte.

- ▶ Placer altid en ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.

**BEMÆRK!**

Hvis genstande af metal berører ovnrummets væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.

- ▶ Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets væg og dørens inderside.

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 2.
- 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 → <i>Side 11</i> | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Dampintensitet | Varighed i min. |
|-----------------------------|-----------------|------------|---------------------------------|-----------------|----------------------|----------------|-----------------|
| Pizza, bagt | Rist | 2 | | 170 - 180 1 | - | - | 5 - 15 |
| Rundstykker, baguette, bagt | Rist | 2 | | 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.
- For at undgå at retterne tørrer ud, kan de dækkes 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

30.9 Prøveretter

Oplysningerne i dette afsnit henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af apparatet iht. EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 og iht. standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

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
 - Forme på risten:
 - Første rist: Rillehøjde 3
 - Anden rist: Rillehøjde 1
- Rillehøjder ved bagning i 3 lag:
 - Bageplade: Rillehøjde 5
 - 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 11 | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---------------------------|---|------------|--------------------------|--|----------------|---------------------------------|
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 3 | | 140 - 150 ¹ | - | 25 - 40 |
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 3 | | 140 - 150 ¹ | - | 25 - 40 |
| Sprøjtede småkager, 2 lag | Universalbradepande + Bageplade | 3+1 | | 140 - 150 ¹ | - | 30 - 40 |
| Sprøjtede småkager, 3 lag | 2x Bageplade + 1x Universalbradepande | 5+3+1 | | 130 - 140 ¹ | - | 35 - 55 |
| Small cakes | Bageplade | 3 | | 160 ¹ | - | 20 - 30 |
| Small cakes | Bageplade | 3 | | 150 ¹ | - | 25 - 35 |
| Small Cakes, 2 lag | Universalbradepande + Bageplade | 3+1 | | 150 ¹ | - | 25 - 35 |
| Small Cakes, 3 lag | 2x Bageplade + 1x Universalbradepande | 5+3+1 | | 140 ¹ | - | 35 - 45 |
| Lagkagebunde | Springform Ø 26 cm | 2 | | 160 - 170 ² | - | 25 - 35 |
| Lagkagebunde | Springform Ø 26 cm | 2 | | 160 - 170 ² | - | 25 - 35 |
| Lagkagebunde | Springform Ø 26 cm | 2 | | 1. 150 - 160 2. 150 - 160 | 01 0 | 1. 10 2. 20-25 |
| Lagkagebunde, 2 lag | Springform Ø 26 cm | 3+1 | | 150 - 170 ² | - | 30 - 50 |

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

² Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

Anbefalede indstillinger for grillning

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 11 | Temperatur i °C / grilltrin | Varighed i min. |
|-------------------|-----------------|------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Ristning af toast | Rist | 5 | | 3 ¹ | 3 - 5 |

¹ Forvarm ikke apparatet.




Tilberedning med mikrobølger

- Hvis risten anvendes, skal den sættes ind i ovnen med teksten **Microwave** vendende mod ovndøren og med krumningen vendende nedad.
- Til kontrol med ren mikrobølgedrift skal tørrefunktionen deaktiveres i grundindstillingerne. → Side 27





Anbefalede indstillinger for optøning med mikrobølger

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 11 | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|-----|-----------------|------------|---|----------------------|--------------------|
| Kød | Fad uden låg | 2 |  | 1. 180 2. 90 | 1. 5 2. 10 - 15 |

Anbefalede indstillinger for tilberedning med mikrobølger

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 11 | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|---------------|-----------------|------------|---|----------------------|---------------------|
| Æggemælk | Fad uden låg | 2 |  | 1. 360 2. 180 | 1. 20 2. 20 - 25 |
| Biskuit | Fad uden låg | 2 |  | 600 | 7 - 9 |
| Forloren hare | Fad uden låg | 2 |  | 600 | 22 - 27 |

Anbefalede indstillinger for tilberedning kombineret med mikrobølger

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 11 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|-----------------|-----------------|------------|---|--------------------|----------------------|----------------------|
| Kartoffelgratin | Fad uden låg | 2 |  | 170 - 190 | 360 | 25 - 30 |
| Kager | Fad uden låg | 2 |  | 180 - 200 | 180 | 18 - 23 |
| Kager | Fad uden låg | 2 |  | 180 - 200 | 180 | 18 - 23 |
| Kylling | Rist | 2 |  | 200 - 220 | 360 | 25 - 35 ¹ |

¹ Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

31 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



⚠ 31.1 Generelle anvisninger om montage

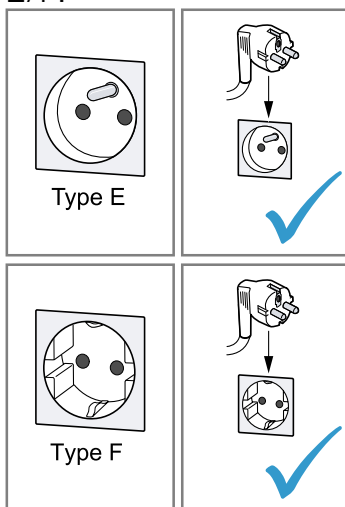
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

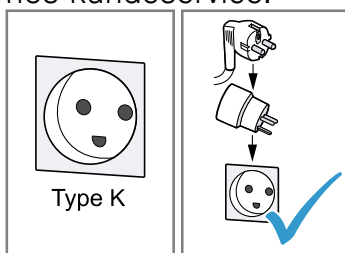
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriktionsnummer (FD-Nr.)", Side 40.

- ▶ I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E/F.



- ▶ 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.

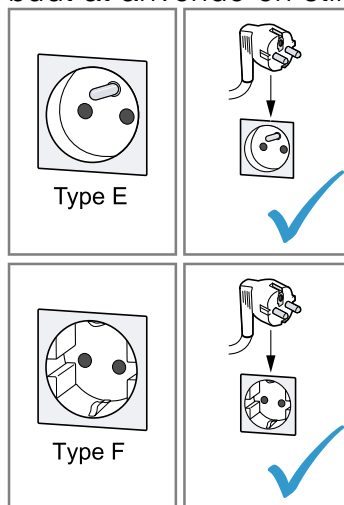


Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

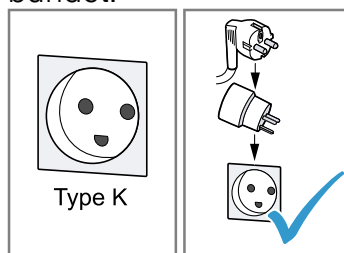
→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriktionsnummer (FD-Nr.)", Side 40

- ▶ Inden apparatet tilsluttes skal det sikres at installationen er egnet til apparater med en mærkestrøm der overstiger 13 A. I tvivlstilfælde bør en autoriseret el-installatør kontaktes.
- ▶ Apparatet skal sikres med en 16 A ledningssikkerhedsafbryder.

- ▶ Apparater med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.

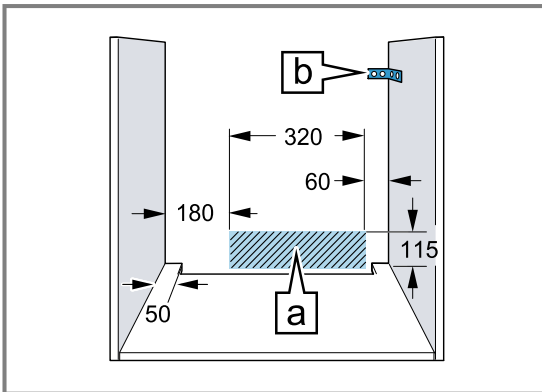


- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ Hvis apparatet skal tilsluttes med en fast forbindelse til den elektriske installation, kan der bestilles en særlig tilslutningsledning uden stik via kundeservice. Den faste tilslutning skal udføres af en autoriseret elektriker.
- Indbygningsskabet må ikke have en bagvæg bag apparatet. Der skal være en afstand på minimum 35 mm mellem væggen og skabets bund hhv. bagvæggen af skabet ovenover.
- Ventilationsåbninger og luftindtagsåbninger må ikke dækkes til.
- Der kan kun garanteres for sikker anvendelse af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne montageanvisning. Montøren hæfter for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
- Brug ikke dørgrebet som hjælp til transport eller ved indbygningen af apparatet.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.

- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovenrummet 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 kolliderede 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 betjeningselementer un-der montagearbejdet.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

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

- ▶ Brug ikke multistikdåser.
- ▶ Anvend kun certificerede forlængerlednin-ger med et tværsnit på minimum 1,5 mm², som opfylder de gældende nationale sik-kerhedskrav.
- ▶ Kontakt kundeservice, hvis nettilslutnings-ledningen er for kort.
- ▶ Brug kun adaptere godkendt af producen-ten.

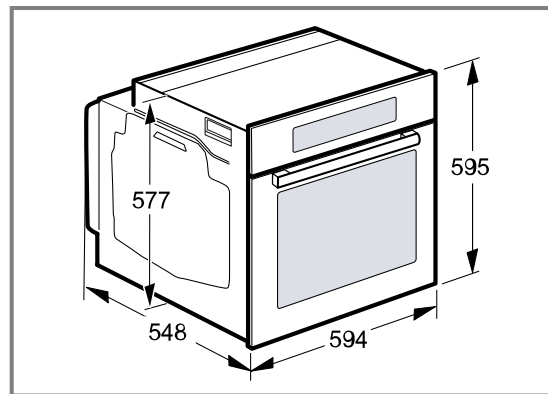
BEMÆRK!

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.

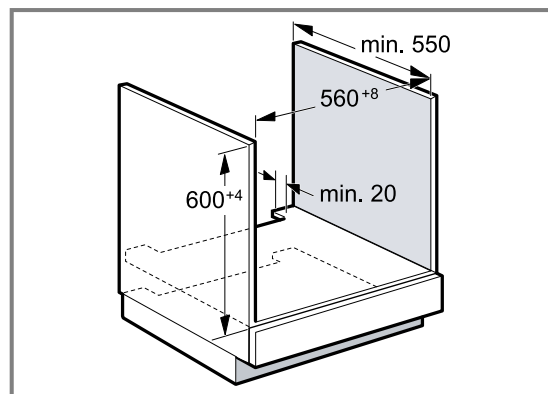
31.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



31.3 Indbygning under bordplade

Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om ind-bygning under en bordplade.



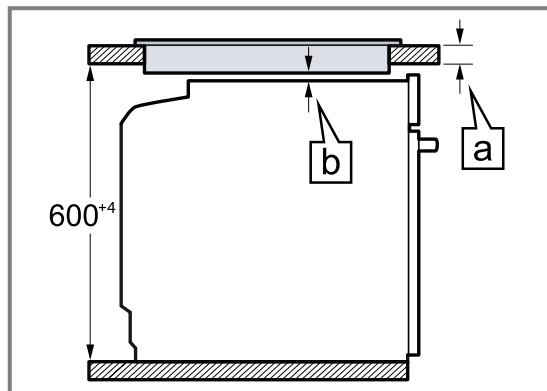
- Der skal være en udskæring i mellembunden til ven-tilation af apparatet.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsska-bet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.

- Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

31.4 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 \square fastlægges den mindste bordpladetykkelse \square .



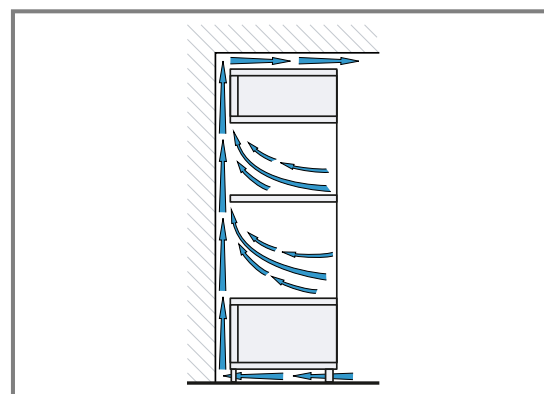
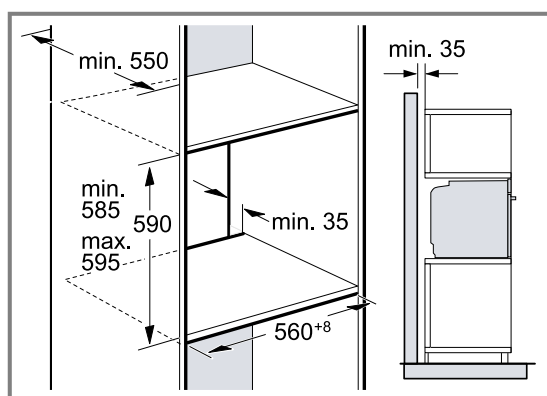
| Kogesektionstype | a påsat i mm | a flugtede i mm | b i mm |
|---------------------------------|--------------|-----------------|----------------|
| Induktionskogesektion | 37 | 38 | 5 |
| Fuldflade-induktionskogesektion | 47 | 48 | 5 |
| Gaskogesektion | 27 | 38 | 5 ¹ |
| El-kogesektion | 27 | 30 | 2 |

¹ Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

31.5 Indbygning i højskab

Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.

nelet, eller der skal placeres et ventilationsgitter. Sørg for, at luftudskiftningen iht. tegningen er opfyldt.

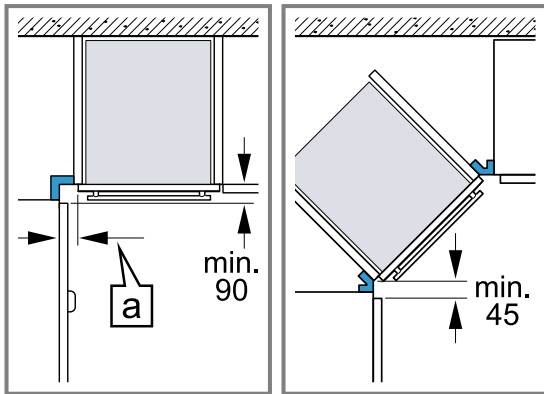


- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- For at sikre tilstrækkelig ventilation af apparatet skal der være en ventilationsåbning i soklen på min. 200 cm². Hertil skal der skæres noget af sokkelpa-

- 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.

31.6 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.



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

31.7 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.
- Sikringen skal dimensioneres 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 sikre 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 monteret, skal nettilslutningsledningens netstik være frit tilgængeligt, eller hvis dette ikke er muligt, skal der være monteret en afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

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

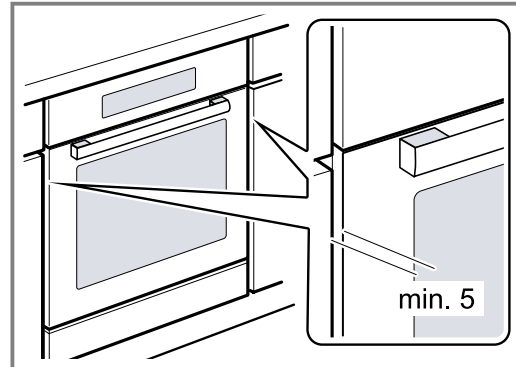
Der skal være monteret en afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

- Identificer fase- og nulleleder i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.

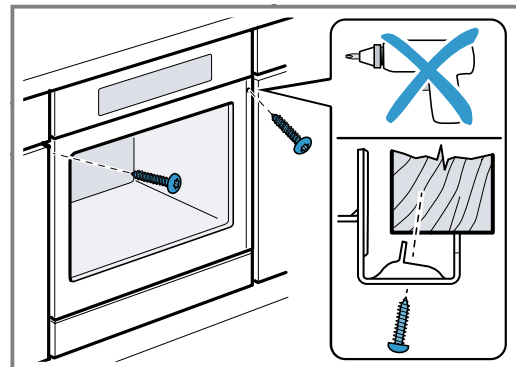
- Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
- Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
 - grøn-gul = jordforbindelsesledning ⊕
 - blå = nulleleder
 - brun = fase (yderleder)

31.8 Indbygning af apparat

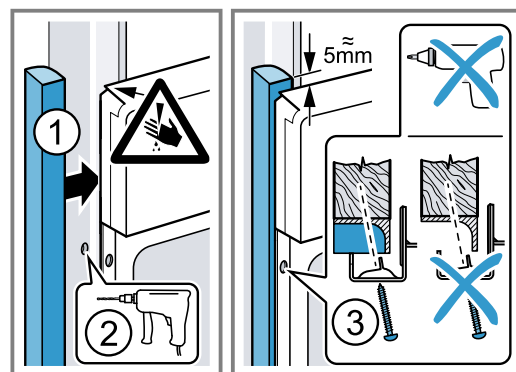
- Skud apparatet helt ind, og centrér det.



- Skru apparatet fast.



- Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:
 - Anbring et egnet mellemlæg ① for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørg for sikker montage.
 - Lav en forboring i aluprofiler for at kunne lave en skrueforbindelse ②.
 - Fastgør apparatet med egnede skruer ③.



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

Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

31.9 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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001666141 (021102)

da