



Fritstående komfur

HLL09.020U

[da] Betjeningsvejledning

Bosch BetterFood app

Lær dit nye apparat at kende med tusindvis af fleksible opskrifter!

- Vegansk, low carb eller glutenfrit? Alle disse opskrifter kan tilpasses efter din egen smag.
- Find opskrifter, der passer til de ingredienser, du allerede har i huset.
- Sund og letlavet madlavning - takket være sundhedskompasset NutriCheck.
- Få de optimale indstillinger til dine netværksforbundne apparater i opskrifterne.

Denne app er kun tilgængelig i bestemte europæiske lande og på bestemte sprog.





Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhed	2	13	Kogesektionens grundindstillinger	16
2	Undgåelse af tingsskader	5	14	Test af gryder/pander	17
3	Miljøbeskyttelse og besparelse	7	15	Generel betjening	18
4	Egnede gryder og pander	7	16	Lynopvarmning	18
5	OPSTILLING OG TILSLUTNING	8	17	Rengøring og pleje	18
6	Lær apparatet at kende	9	18	Rengøringsunderstøttelse	21
7	Tilbehør	13	19	Ribberammer	21
8	Inden den første ibrugtagning	14	20	Ovndør	22
9	Betjening af kogesektion	14	21	Afhjælpning af fejl	24
10	Tidsfunktioner	16	22	Transport og bortskaffelse	26
11	PowerBoost	16	23	Kundeservice	26
12	Børnesikring	16	24	Sådan lykkes det	27

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Definition af signalord

Her forklares betydningen af signalordene, der er anvendt i denne vejledning.

ADVARSEL

Overhold disse anvisninger for at forhindre eventuel alvorlig tilskadekomst eller død.

BEMÆRK!

Overhold disse anvisninger for at undgå skader på apparatet eller andre materielle skader.

Bemærk: Dette gør opmærksom på vigtige informationer.

1.2 Anvendelse iht. formål

For at kunne anvende apparatet sikkert og korrekt skal anvisningerne om anvendelse iht. formål overholdes.

Afbildningerne i denne vejledning er til oplysning.

Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelser.

Anvend kun apparatet på følgende måde:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- på både eller i køretøjer.
- som opvarmning.
- med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Apparatet må ikke bruges med en Timer eller en fjernbetjening.

Hvis du benytter en aktiv, implanteret medicinsk anordning (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), så forsikr dig hos din læge om, at den opfylder Rådets direktiv 90/385/EØF af 20. Juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og at den blev valgt, implanteret og programmeret iht. VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis derudover anvendes ikke-metalliske køkkenredskaber og kogegrej med ikke-metalliske greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

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

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

⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

Apparatet bliver varmt.

- ▶ Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.
- ▶ Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser eller rengøringsmidler, under eller i umiddelbar nærhed af apparatet.

Kogezonen bliver meget varm.

- ▶ Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
 - ▶ Opbevar aldrig genstande på kogezonen.
- Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.

- ▶ Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

- ▶ Anvend ikke afdækninger over kogetoppen. 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.

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- ▶ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.

Madvarer kan antændes.

- ▶ Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

Sluk altid for kogetoppen med hovedafbryderen efter brugen.

- ▶ Vent ikke, til kogetoppen slukkes automatisk, fordi der ikke længere befinder sig gryder eller pander på den.

Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Den kan utilsigtet tænde sig selv på et senere tidspunkt.

- ▶ Slå sikringen i sikringsskabet fra.
- ▶ Kontakt kundeservice.

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

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

Overophedning af apparatet kan medføre brand.

- ▶ Apparatet må aldrig indbygges bag et dekorationspanel eller en skabslåge.

Det er farligt at anvende en forlænget nettilslutningsledning og ikke-godkendte adaptere.

- ▶ Brug ikke forlængerledning eller multistikdåser.
- ▶ Brug kun adaptere og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen i huset.

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand. Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.
- ▶ Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen. Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.
- ▶ Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Tilbehør eller service bliver meget varmt.

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

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

Alkohol dampe kan antændes i det varme ovnrum.

- ▶ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.

- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

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.

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.

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Ukorrekte 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.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.

- ▶ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.

- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 26*

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Isoleringen på ledninger til elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele.

- ▶ Sørg for, at tilslutningskablet til elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

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.

Ved afbrydelsen af strømforsyningen til apparatet kan forbindelserne forårsage restspænding.

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes af en fagmand.

⚠ **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.

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.

Personer kan komme til skade, hvis de støder ind i den åbne apparatdør.

- ▶ Hold apparatets dør lukket både under og efter brugen.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.

- ▶ Vær forsigtig ved håndtering og rengøring.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker, når det er muligt.

Ved tilberedning i vandbad kan kogetoppen og gryden springe på grund af overophedning.

- ▶ Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde.

- ▶ Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.

Et apparat med en revnet eller knækket overflade kan forårsage snitskader.

- ▶ Anvend ikke apparatet, hvis det har en revnet eller knækket overflade.

⚠ **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 ovnrøm.

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

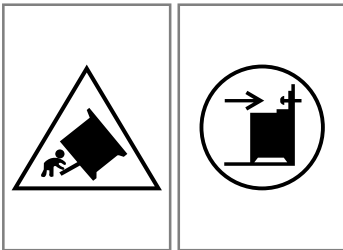
⚠ **ADVARSEL – Fare for kvælning!**

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 emballagemateriale. Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

⚠ **ADVARSEL – Fare for væltning!**

Hvis apparatet anbringes på en sokkel, uden at det fastgøres, kan det glide ned af soklen.



- ▶ Forbind apparatet fast med soklen.

- ▶ Advarsel: For at forhindre at apparatet kan vælte, skal der anbringes en kompensationsanordning.
- ▶ Følg vejledningerne for montagen.

1.5 Sokkelskuffe

⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

Overfladerne på sokkelskuffen kan blive meget varme.

- ▶ Opbevar kun ovntilbehør i skuffen.
- ▶ Opbevar ikke antændelige eller brændbare genstande i sokkelskuffen.

1.6 Halogenlampe

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Lamperne i ovnrømmet bliver meget varme. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket.

- ▶ Rør ikke ved glasafdækningen.
- ▶ Undgå berøring med huden under rengøring.

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

- ▶ For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Området ved ovnen

Overhold de pågældende anvisninger under brugen af ovnen.

BEMÆRK!

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

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

Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.

- ▶ Aluminiumsfolie inde i ovnrømmet må aldrig berøre ruden i ovndøren.

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

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

Længerevarende fugtighed i ovnrømmet medfører korrosion.

- ▶ Lad ovnrømmet tørre efter anvendelsen.
- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrømmet.
- ▶ Sæt ikke noget i klemme i døren.

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 ovnrømmet 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.

Hvis apparatet bæres eller flyttes ved hjælp af afdækningens håndtag, kan håndtaget knække af, og hængsler-

ne kan tage skade. Afdækningens håndtag er ikke konstrueret til at bære apparatets vægt.

- ▶ Bær eller flyt ikke apparatet ved hjælp af afdækningens håndtag.

Ved grillning kan bagepladerne eller universalbradepanden ændre form på grund af den høje temperatur, så emaljeringen kan blive beskadiget, når de tages ud.

- ▶ Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rillehøjde 3 under grillning.

- ▶ Over rillehøjde 3 må der kun grilles direkte på risten.

2.2 Kogesektion

Overhold de pågældende anvisninger under brugen af apparatet.

Forhindring af materielle skader

Her findes de hyppigste årsager til skader og tips om, hvordan de undgås.

Skade	Årsag	Anvisning
Pletter	Tilberedning uden opsyn.	Hold øje med tilberedningen.
Pletter, glasmuslinger	Spildte madvarer, især med højt sukkerindhold.	Fjern straks det spildte med en glasskraber.
Pletter, glasmuslinger eller brud i glasset	Defekte gryder/pander, gryder/pander med smeltet emalje eller med kobber- eller aluminiumsbund.	Anvend egnede gryder og pander i god stand.
Pletter, misfarvninger	Uegnede rengøringsmetoder.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik, og rengør kun kogesektionen i kold tilstand.
Glasmuslinger eller brud i glasset	Slag på kogesektionen, eller gryder/pander, køkkenredskaber og andre hårde eller spidse genstande, der falder ned på den.	Undgå at støde hårdt mod kogesektionens glas under madlavningen, og at der falder genstande ned på kogesektionen.
Ridser, misfarvninger	Ru gryde-/pandebunde eller gryder og pander, som skures hen over kogesektionen.	Kontroller gryder og pander. Løft gryder og pander, når de flyttes.
Ridser	Salt, sukker eller sand.	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
Skader på apparatet	Gryder eller pander med frosttemperatur.	Brug aldrig gryder eller pander med frosttemperatur.
Skader på gryder/pander eller på apparatet	Tilberedning uden indhold.	Sæt eller opvarm aldrig gryder eller pander uden indhold på en varm kogezone.
Glasskader	Smeltet materiale på varme kogezone, eller varme grydelåg, som lægges på glasset.	Læg ikke bagepapir, alu-folie, beholdere af kunststof og grydelåg på kogesektionen.
Overophedning	Varme gryder/pander på betjeningsfeltet eller på rammen.	Sæt aldrig varme gryder eller pander på disse områder.

2.3 Området ved skuffen

Overhold de pågældende anvisninger under brugen af skuffen.

BEMÆRK!

Læg ikke varme genstande i sokkelskuffen. Sokkelskuffen kan blive beskadiget.

- ▶ Læg ikke varme genstande i sokkelskuffen.

Læg ikke ovntilbehør i sokkelskuffen, som er højere end skuffens højde. I modsat fald kan apparatet blive beskadiget.

- ▶ Læg ikke ovntilbehør i sokkelskuffen, som er højere end skuffens højde.

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 ovndøren 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 ovnrømmet, 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.

Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centreret på.

Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezonens diameter.

Tip: Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiameteren.

- ✓ Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezone forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

- ✓ Når der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.

- ✓ Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

- ✓ Gennem glaslåget kan indholdet i gryden ses, uden at låget skal løftes.

Brug gryder og pander med en plan bund.

- ✓ En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.

- ✓ Store gryder og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.

- ✓ Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

Skru ned til et lavere effektrin i god tid.

- ✓ Der forbruges unødigt meget energi, hvis viderekogningstrinnet er for højt.

4 Egnede gryder og pander

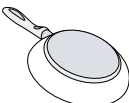
For at være egnet til tilberedning med induktion skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til kogezonens størrelse. Sæt gryden eller panden


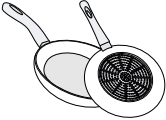
på en kogezone med en mindre diameter, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på den pågældende kogezone.

4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

For at gryder og pander skal kunne registreres korrekt, skal deres størrelse og materiale opfylde visse kriterier. Gryder og panders bund skal være fuldstændig plan og glat.

Kontroller med Test af gryder/pander, om en gryde eller pande er egnet.

Køkkenudstyr	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
	Ferromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og bliver registreret korrekt.

Køkkenudstyr	Materialer	Egenskaber
Velegnet 	Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk.	Hvis diameteren af det ferromagnetiske område er mindre end diameteren af grydens eller pandens bund, er det kun det ferromagnetiske område der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt.
	Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.	Disse gryde-/pandebunde reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden forringes. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt utilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke tilstrækkeligt opvarmet.
Ikke egnet	Gryder og pander af normalt tyndt stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.	

Bemærkninger

- Der må som grundregel ikke anvendes adapterplader mellem kogesektionen og gryder og pander.
- Opvarm ikke tomme gryder eller pander, og anvend ikke gryder og pander af tyndt materiale, fordi de kan blive meget kraftigt opvarmet.

5 Opstilling og tilslutning

Her findes oplysninger om, hvor og hvordan apparatet bedst opstilles. Læs også, hvordan apparatet tilsluttes til strømnettet.

5.1 Elektrisk tilslutning

Den elektriske tilslutning skal udføres af en autoriseret fagmand. Forskrifterne fra det pågældende elektricitets-selskab skal overholdes.

- Dette apparat er beregnet til fast tilslutning til strømnettet med strømkablet på apparatet. Ved beskadigelse må kablet aldrig fjernes fra apparatet eller udskiftes med et kabel med/uden stik.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller af dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- Hvis apparatet tilsluttes forkert, bortfalder garantien ved skader.

Oplysning om elektrisk tilslutning hos kundeservice:

- Apparatet må kun tilsluttes iht. angivelserne på typeskiltet.
- Apparatet må kun tilsluttes til en elektrisk tilslutning, som opfylder de gældende bestemmelser. Stikkontakten skal være frit tilgængelig, så apparatets forbindelse til strømnettet ved behov kan afbrydes.
- Der skal forefindes et flerpolet afbrydersystem.
- Af hensyn til sikkerheden må apparatet kun tilsluttes en jordet tilslutning. Hvis jordledertilslutningen ikke er i overensstemmelse med forskrifterne, er beskyttelsen mod elektriske farer ikke sikret.
- Anvend et kabel af type H 05 VV-F eller et andet kabel med de samme egenskaber.

Oplysning om elektrisk tilslutning hos installatøren:

- Hvis stikket ikke er tilgængeligt efter installationen, skal installationen forsynes med en alpolet afbryderanordning med en kontaktafstand på min. 3 mm. Ved tilslutning med stik er dette ikke nødvendigt, hvis stikkontakten er tilgængelig.


- Elektrisk sikkerhed: Komfuret er et apparat med beskyttelsesklasse I og må kun anvendes, når det er tilsluttet en jordledning.
- Anvend et kabel af type H 05 VV-F eller et andet kabel med de samme egenskaber.

Vigtige oplysninger om elektrisk tilslutning

Overhold følgende anvisninger, og kontroller at:

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ved kontakt med spændingsførende dele er der fare for elektrisk stød.

- Rør kun ved netstikket med tørre hænder.
- Træk aldrig netstikket ud af stikdåsen under driften.
- Hold altid direkte på selve stikket, og træk ikke i ledningen, fordi dette kan beskadige den.
- Netstik og stikdåse passer sammen.
- Netstikket altid er tilgængeligt.
- Ledningstværsnittet er tilstrækkeligt stort.
- Netledningen ikke bliver knækket, klemt, ændret eller skåret over.
- En eventuel udskiftning af netledningen må kun udføres af en faguddannet elektriker. Netledningen kan fås som reservedel hos kundeservice.
- Der må ikke anvendes multistik, -koblinger eller forlængerledninger.
- Jordingssystemet er installeret efter forskrifterne.
- Hvis der anvendes et fejlstrømsrelæ, må der kun bruges en type med dette mærke . Kun dette mærke er garanti for, at de gældende forskrifter overholdes.
- Netledningen ikke kommer i berøring med varmekilder.

5.2 Opstilling af apparat

Apparatet skal opstillet på en glat underlag. Apparatet må ikke opstilles bag en dekorations- eller skabslåge. Fare som følge af overophedning.

Tilgrænsende skabe

Tilgrænsende indbygningsmøbler skal være af ikke-brændbare materialer. Tilgrænsende skabsfronter skal være temperaturbestandige op til mindst 90 °C.

Vægbefæstigelse

For at sikre apparatet mod at vippe skal det fastgøres til væggen med de medfølgende beslag. Følg montagevejledningen ved fastgørelsen af apparatet til væggen.

5.3 Afmontage af apparat

Afbryd strømforsyningen til apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ved afbrydelsen af strømforsyningen til apparatet kan forbindelserne forårsage restspænding.

► Apparatet må kun tilsluttes af en fagmand.

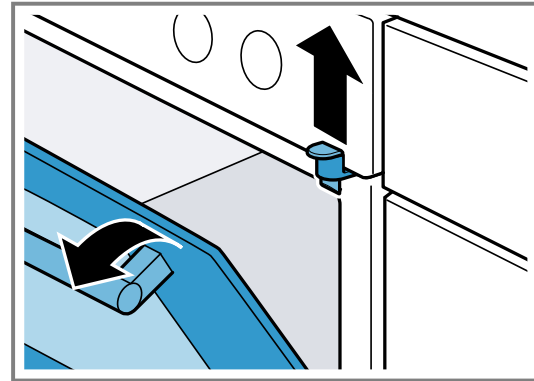
5.4 Dørsikring

Ovndøren er forsynet med en dørsikring for at forhindre, at børn kan komme til at røre ved den varme ovn indvendigt. Dørsikringen er placeret over ovndøren.

Bemærk: Når der ikke mere er brug for dørsikringen, eller hvis dørsikringen er snavset.

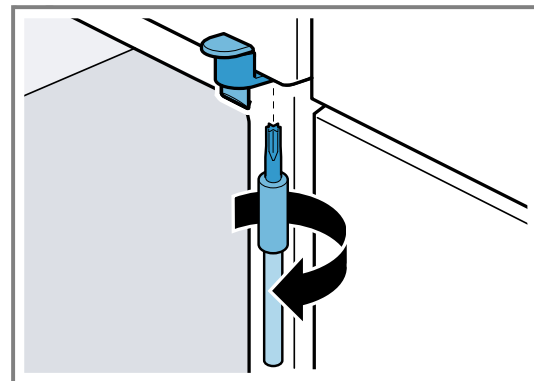
Åbning af apparatets dør

► Tryk sikringen opad.



Fjernelse af dørsikring

1. Åbn ovndøren.
→ "Åbning af apparatets dør", Side 9
2. Skru skruen ud, og fjern dørsikringen.



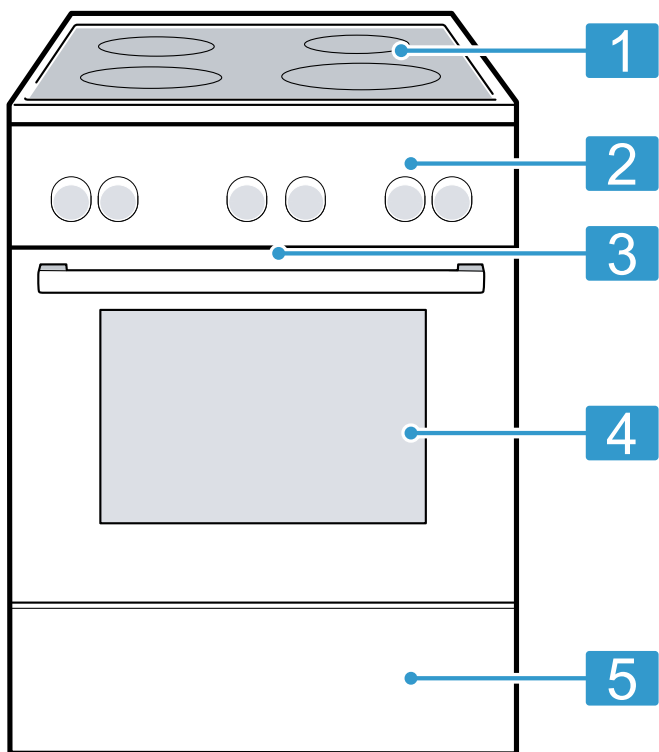
3. Luk ovndøren.

6 Lær apparatet at kende

6.1 Dette apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.

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



Forklaring

- 1 Kogesektion
- 2 Betjeningsfelter
- 3 Køleventilator ¹
- 4 Ovndør
- 5 Magasinskuffe ¹

6.2 Betjeningsfelter

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

Betjeningselementer

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




Betjeningselement	Forklaring
Funktionsvælger	Ovnfunktionerne og yderligere funktioner indstilles med funktionsvælgeren.

Betjeningselement	Forklaring
	Fra position nul ◦ kan funktionsvælgeren drejes både mod højre og venstre. Afhængigt af apparatets type kan funktionsvælgeren forsænkes. Tryk på funktionsvælgeren for at få den til at gå i indgreb / ud af indgreb i position nul ◦. → "Ovnfunktioner og funktioner", Side 11
Temperaturvælger	Temperaturvælgeren bruges til indstilling af temperaturen for ovnfunktionerne og til valg af indstillinger for yderligere funktioner. Fra position nul ● kan temperaturvælgeren kun drejes mod højre, til den når anslaget. Afhængigt af apparatets type kan temperaturvælgeren forsænkes. Tryk på temperaturvælgeren for at få den til at gå i indgreb / ud af indgreb i position nul ●. → "Temperatur og indstillingstrin", Side 11
Kogezonebetjeningsknapper	Effekten for de enkelte kogezone indstilles med de 4 betjeningsknapper. Symbolet over de respektive betjeningsknapper viser, hvilken kogezone der indstilles.

¹ Afhængigt af apparatets udstyr



Ovnfunktioner og funktioner

Her forklares forskelle og anvendelsesområder, så der altid vælges en egnet ovnfunktion til den pågældende ret.

Symbol	Ovnfunktion	Anvendelse og funktionsmåde
	3D varmluft	Bagning og stegning i ét eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved drift med cirkulationsluft og af energiklassen.
	Varmluft, skånsom	Skånsom tilberedning af udvalgte retter uden forvarmning i ét lag. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Der er faser, hvor retterne tilberedes med restvarme. Temperaturer op til 200 °C er bedst egnede.
	Pizzatrin	Tilberedning af pizza eller retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmeelement og det ringformede varmeelement i bagvæggen varmer.
	Undervarme	Eftertilberedning eller tilberedning i vandbad. Varmen kommer nedefra.
	Grill, stor flade	Grillning af flade stykker grillmad, som steaks, pølser eller toast. Gratineret af retter. Hele fladen under grillelementet opvarmes.
	Varmluft/impulsgrill	Stegning af fjerkræ, hele fisk eller større kødstykker. Grillelementet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Over-/undervarme	Traditionel bagning eller stegning i ét lag. Denne opvarmningsmåde er særlig velegnet til kager med saftig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.

Yderligere funktioner

Her findes en oversigt over apparatets yderligere funktioner.

Symbol	Funktion	Anvendelse
	Lynopvarmning	Hurtig forvarmning af ovnrummet uden tilbehør. → "Lynopvarmning", Side 18
	Ovnlampe	Belysning af ovnrummet uden opvarmning.

Temperatur og indstillingstrin

Ovnfunktionerne og funktionerne har flere indstillinger.

Symbol	Funktion	Anvendelse
●	Position nul	Apparatet varmer ikke.
50 - 275	Temperaturområde	Indstilling af temperatur i ovnrummet i °C.
1, 2, 3 eller I, II, III	Grilltrin	Indstil grilltrinnene afhængigt af apparatets type for grillen, Grill, stor flade og for Grill, lille flade. 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt

Opvarmningsindikator

Apparatet viser, når det varmer.

Når apparatet varmer, lyser indikatorlampen over temperaturvælgeren. I pauserne mellem opvarmningsfaserne slukkes indikatorlampen.

Ved forvarmning er det optimale tidspunkt for isætning af retten nået, når indikatorlampen slukkes for første gang.

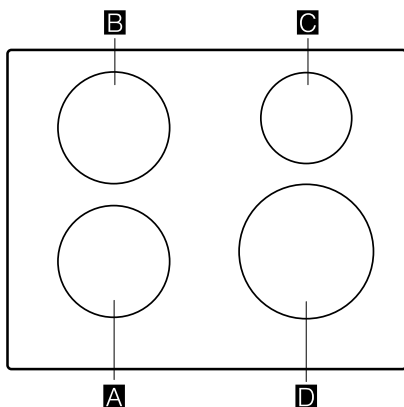
Bemærkninger

- Når funktionen ovnbelysning og en temperatur er indstillet, lyser opvarmningsindikatoren også. Apparatet varmer ikke.
- Hvis apparatet har ovnbelysning som funktion, og der er indstillet en temperatur, lyser opvarmningsindikatoren også. Apparatet varmer ikke.
- På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

Madlavning med induktion

Madlavning med induktion indebærer nogle forskelle sammenlignet med almindelige kogesektioner og en række fordele som tidsbesparelser ved kogning og stegning, energibesparelse samt lettere pleje og rengøring. Med induktion er varmekontrollen også bedre, fordi varmen genereres direkte i gryden eller panden.

Kogezonernes fordeling



Den angivne effekt blev målt med standardgryder, som er beskrevet i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variere afhængigt af størrelse og materiale for gryder / pander.

Kogezone	Størrelse	Maksimal effekt	
A / B	Ø 18 cm	Effektrin 9	1.800 W
		PowerBoost	3.100 W
C	Ø 14,5 cm	Effektrin 9	1.400 W
		PowerBoost	2.200 W
D	Ø 21 cm	Effektrin 9	2.200 W
		PowerBoost	3.700 W

Betjeningsfelt

Enkelte detaljer, som farve eller form, kan afvige fra afbildningen.

Touch-felter

Sensor	Funktion
⓪	Hovedafbryder
○	Valg af kogezone
-/+	Valg af indstillinger
BOOST ⬆	PowerBoost
⌚	Tidsfunktioner
🔒	Børnesikring

Indikatorer

Indikator	Funktion
⏸	Driftstilstand
⏪	Kogetrin
H/h	Restvarme
b	PowerBoost
⏸	Tidsfunktioner

Touch-felter og indikatorer

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt. Fugt forringer funktionen.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overophedet.

Kogezone

Kontroller, inden madlavningen påbegyndes, om grydens eller pandens størrelse passer til den kogezone, der skal bruges:

Område	Kogezonetype
○	Enkelt kogezone

Restvarmeindikator

Kogesektionen har en restvarmeindikator for hver kogezone. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Indikator	Betydning
H	Kogezonen er meget varm.
h	Kogezonen er varm.

6.3 Ovnrum

Nogle funktioner i ovnrummet gør betjeningen af apparatet lettere.

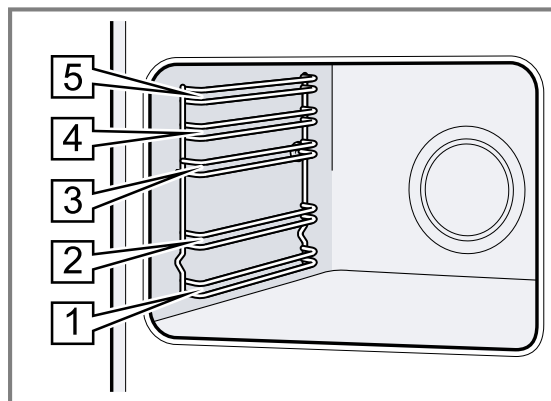
Ribberammer

Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

Der er 5 rillehøjder i ovnrummet. Rillehøjderne angives med tal nedefra og op.

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

→ "Ribberammer", Side 21



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.

Ovndør

Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, fortsættes driften.

Kondensvand

Der kan dannes kondensvand i ovnrummet og ved ovndøren under tilberedningen. Det er normalt og forringer ikke apparatets funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

7 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

Bemærk: Tilbehøret kan deformeres pga. varmen. Det har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når tilbehøret køler af.

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør	Anvendelse
Rist	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bageforme ▪ Tærte-/gratinforme ▪ Fad/beholder ▪ Kød, f.eks. stege eller grillmad ▪ Dybfrostretter
Universalbradepande	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fugtige kager ▪ Småkager ▪ Brød ▪ Store stege ▪ Dybfrostretter ▪ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten.
Bageplade	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kager på bageplade ▪ Rørekage, enkel


7.1 Indgrebsfunktion

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

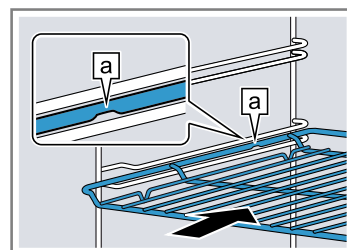
Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, til det går i indgreb. Vippesikringen fungerer kun, hvis tilbehøret sættes korrekt ind i ovnen.

7.2 Isætning af tilbehør i ovnen

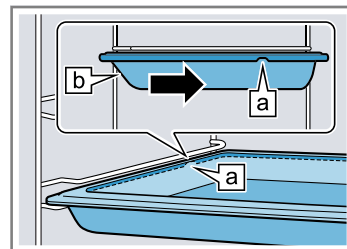
Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes ind i ovnen. Kun på denne måde kan tilbehøret trækkes cirka halvvejs ud, uden at det vipper.

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

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



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




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

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

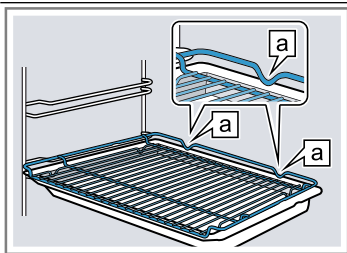
Kombinering af tilbehør

For at opsamle væskedryp kan risten kombineres med universalbradepanden.

da Inden den første ibrugtagning

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

Rist på universalbradepande



7.3 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.

8 Inden den første ibrugtagning

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

8.1 Første ibrugtagning

Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning.

Tip: I hovedindstillingerne kan kogesektionens samlede effekt begrænses svarende til kravene i den pågældende el-installation.

8.2 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

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

1. Fjern tilbehøret og rester af emballage fra ovnrummet, som f.eks. styroporkugler.

2. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden opvarmningen.

3. Luft ud i køkkenet, mens apparatet varmer.

4. Indstil ovnfunktion og temperatur.

→ "General betjening", Side 18

Ovnfunktion	3D-varmluft 
-------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

Temperatur	Maksimum
------------	----------

Varighed	1 time
----------	--------

5. Sluk for apparatet efter den angivne varighed.

6. Vent, til ovnrummet er kølet af.


7. Rengør glatte flader med opvaskevand og en opvaskeklud.

8. Rengør tilbehøret med opvaskevand, en opvaskeklud eller en blød børste.

9 Betjening af kogesektion

Her findes de vigtigste oplysninger om betjening af kogesektionen.

9.1 Tænd og sluk af kogesektion

- ▶ Tænd og sluk kogesektionen med hovedafbryderen .
- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 20 sekunder.

ReStart

- ▶ Hvis apparatet tændes igen indenfor de første 4 sekunder efter slukningen, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.

9.2 Indstilling af kogezone

Berør + eller - for at vælge det ønskede tilgængelige effektrin. Hvert effektrin har et mellemtrin. Det er markeret med en prik.

Effektrin

/	Laveste effektrin
---	-------------------

9	Højeste effektrin
---	-------------------

Valg af kogezone og effektrin

1. Tryk let på  for at vælge kogezone.

2. Vælg effektrinnet indenfor de næste 10 sekunder:

- ▶ Tryk let på + for at vælge effektrinnet 9.

- ▶ Tryk let på - for at vælge effektrinnet 4.


✓ Effektrinnet er indstillet.

Bemærk: Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på kogezone, eller gryden / panden ikke er egnet, blinker det valgte effektrin. Efter en vis tid slukkes kogezone.

QuickStart

- ▶ Når der sættes en gryde eller pande på kogesektionen, inden den tændes, bliver gryden eller panden registreret, når kogesektionen tændes, og den pågældende kogezone bliver automatisk valgt. Vælg effektrinnet indenfor de næste 20 sekunder, ellers slukkes kogesektionen igen.


Ændring af effekttrin og slukning af kogezone

1. Vælg kogezone.
2. Tryk let på + eller -, til det ønskede effekttrin vises.
Indstil  for at slukke kogezone.

Hurtig slukning af en kogezone

Berør symbolet for kogezone i 3 sekunder. Kogezone slukkes.


9.3 Gode råd om madlavning

Tabellen viser, hvilket effekttrin () der egner sig til den pågældende madvare. Tilberedningstiden (⊖ min) kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, tykkelse og kvalitet. Indstil effekttrin 8 - 9 til forvarmning.

		⊖ min
Smeltning		
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Kogte pølser ¹	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Trække, simre		
Kartoffelkløbe ¹	4. - 5.	20 - 30
Monterede saucer, f.eks. sauce bearnaise, sauce hollandaise	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris med dobbelt vandmængde	2. - 3.	15 - 30
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Suppe	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4. - 5.	-
Grydestegning		
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch ²	3 - 4	50 - 60
Grydestegning/stegning med lidt fedt¹		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Steak (3 cm tyk)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Hamburgers (tykkelse 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Rejer og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af friske grøntsager og svampe	7 - 8	10 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Omeletter (stegt én ad gangen)	3. - 4.	3 - 10
Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis¹		

¹ Uden låg

² Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.

		⊖ min
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

10 Tidsfunktioner

Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur

10.1 Sluknings-timer

Giver mulighed for programmering af en tilberedningstid for en kogezone, som automatisk slukkes, når den indstillede tid er gået.

Programmering af tilberedningstid

1. Tryk let på ☹.
- ✓ Indikatoren • for kogezone lyser.
2. Vælg tilberedningstiden med + eller –.
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.

Bemærk: Det er muligt automatisk at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezone. Der findes flere oplysninger om dette i .

Ændring eller sletning af tilberedningstid

1. Vælg kogezone.

2. Tryk let på ☹.
3. Tryk på + eller – for at ændre tilberedningstiden, eller indstil til ☹☹.

10.2 Minutur

Minuturet kan aktiveres med en tid fra 0 til 99 minutter. Denne funktion fungerer uafhængigt af kogezone og andre indstillinger. Det slukker ikke automatisk for kogezone.

Indstilling af minutur

1. Vælg kogezone, tryk to gange på ☹.
- ✓ • lyser ved siden af ☹.
2. Vælg den ønskede tid med + eller –.
- ✓ Tiden tæller ned.

Ændring eller sletning af tid på minutur

1. Berør ☹ gentagne gange, til indikatoren • lyser ved siden af ☹.
2. Tryk på + eller – for at ændre tilberedningstiden, eller indstil til ☹☹.

11 PowerBoost

Giver hurtigere opvarmning af større mængder vand end med kogetrin 9.

Denne funktion er tilgængelig for alle kogezone, såfremt der ikke er andre kogezone i brug.

I modsat fald blinker b og 9 i kogetrins-indikatoren. Tryk på **BOOST** ⤴ for at aktivere eller deaktivere.

12 Børnesikring

Kogesektionen er udstyret med en børnesikring. Dermed kan det forhindres, at børn tænder for kogesektionen.

For at kunne aktivere funktionen, skal kogesektionen slukkes.

Aktiveres eller deaktiveres ved berøring af ☹ i 4 sekunder.

Hvis børnesikringen skal aktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes, findes der flere oplysninger i Grundindstillingerne.

13 Kogesektionens grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

13.1 Oversigt over grundindstillingerne

Indikator	Indstilling	Værdi
c i	Børnesikring	☹ - Manuel. ¹ i - Automatisk. ☹☹ - Deaktiveret.
c z	Akustiske signaler	☹ - Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. i - Kun fejlsignal er aktiveret. z - Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 - Alle lydsignaler er aktiveret ¹ .
c 5	Automatisk frakobling af kogezone.	☹☹ - slukket. ¹

¹ Fabriksindstilling

Indikator	Indstilling	Værdi
		0-99 - Minutter frem til automatisk slukning.
ε 5	Varighed af lydsignal for Timer-slut	1 - 10 sekunder ¹ 2 - 30 sekunder 3 - 1 minut
ε 7	Effektbegrænsning Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene i den pågældende el-installation. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt. De nøjagtige angivelser findes på typeskiltet. Når funktionen er aktiveret, og kogesektionen når den indstillede effektgrænse, vises -, og det er ikke muligt at vælge et højere effektrin.	0 - Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt ¹ . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalet ved 13 A. 3. - 3500 W. Anbefalet ved 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Anbefalet ved 20 A. ... 9 - Kogesektionens maksimumeffekt.
ε 9	Tidsinterval for valg af kogezone	0 - Ubegrænset: Den sidst valgte kogezone kan indstilles, uden at den først skal vælges. ¹ 1 - Begrænset: - Den sidst valgte kogezone kan indstilles inden for 10 sekunder, efter at den er valgt. Derefter skal kogezoneen vælges igen, inden den kan indstilles.
ε 12	Test af gryder/pander Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimal. 2 - Velegnet.
ε 23	Automatisk Management ved effektbegrænsning	0 - Deaktiveret: Viser ikke effektbegrænsningen, med mindre ε7 er aktiveret. ¹ 1 - Aktiveret: Viser altid effektbegrænsningen.
ε 0	Nulstille til fabriksindstillinger	0 - Individuelle indstillinger ¹ . 1 - Fabriksindstillinger.

13.2 Åbne grundindstillinger

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

- Berør ① for tænde kogesektionen.
- Berør indenfor de næste 10 sekunder ⇨ i 4 sekunder.

Produktoplysninger	Indikator
Liste over Teknisk Kundeservice (TK)	0 1
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	02.
Fabrikationsnummer 2	05

- ✓ De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Rør let ved + eller - for at vise de enkelte indikatorer.

- Berør ⇨ for at åbne grundindstillingerne.
- ✓ ε og 1 lyser skiftevis samt 0 som forindstillet værdi.
- Berør ⇨ gentagne gange, til den ønskede indstilling vises.
- Vælg den ønskede værdi med + eller -.
- Berør ⇨ i 4 sekunder.
- ✓ Indstillingerne er gemt.

13.3 Forlade grundindstillinger

- ▶ Berør ① for at forlade grundindstillingerne og slukke kogesektionen.

14 Test af gryder/pander

Kvaliteten af gryder og pander har stor indflydelse på hastigheden og resultatet af madlavningen. Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.

Inden kontrollen skal det sikres, at diameteren af grydens eller pandens bund svarer til diameteren af den kogezone, der anvendes.

Adgangen til funktionen findes i grundindstillingerne.

14.1 Fremgangsmåde ved kontrol af gryder og pander

- Sæt en gryde eller pande med ca. 200 ml vand på midten af den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens diameter.

¹ Fabriksindstilling

2. Åbn grundindstillingerne, og vælg \pm 1 2.
3. Tryk let på + eller -. I kogezoneerne blinker indikatoren -.
 - ✓ Funktionen er aktiveret.
 - ✓ Efter 20 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

14.2 Kontroller resultat

I følgende tabel kan resultatet af kogeprocessens kvalitet og hastighed kontrolleres:

Resultat	
0	Gryden/panden er ikke egnet til brug med kogezone og bliver derfor ikke opvarmet. ¹
1	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og tilberedningen forløber ikke optimalt. ¹
2	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.

Berør + eller - for at aktivere funktionen.

15 Generel betjening

15.1 Tænding af apparat

- ▶ Drej funktionsvælgeren væk fra position nul 0.
- ✓ Apparatet er tændt.

15.2 Slukning af apparat

- ▶ Drej funktionsvælgeren til position nul 0.
- ✓ Apparatet er slukket.

15.3 Ovnfunktioner og temperatur

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
 2. Indstil temperatur eller grilltrin med temperaturvælgeren.
- ✓ Efter få sekunder begynder apparatet at varme.

3. Sluk for apparatet, når retten er færdig.

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

Ændring af ovnfunktion

Ovnfunktionen kan altid ændres.

- ▶ Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.

Ændring af temperatur

Temperaturen kan altid ændres.



- ▶ Indstil den ønskede temperatur med temperaturvælgeren.

16 Lynopvarmning

For at spare tid kan opvarmningsens varighed reduceres med lynopvarmning.


Anvend kun lynopvarmning, når der er indstillet en temperatur på over 100 °C.

Efter lynopvarmningen er det bedst at anvende følgende ovnfunktioner:

- 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 

16.1 Indstilling af lynopvarmning

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

1. Indstil Lynopvarmning  med funktionsvælgeren.
2. Indstil den ønskede temperatur med temperaturvælgeren.
 - ✓ Efter nogle sekunder starter lynopvarmningen.
 - ✓ Når lynopvarmningen er afsluttet, slukkes opvarmningsindikatoren.
3. Indstil en egnet ovnfunktion med funktionsvælgeren.
4. Sæt retten ind i ovnen.

17 Rengøring og pleje

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

17.1 Rengøringsmidler

Anvend ikke uegnede rengøringsmidler for ikke at 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.

- ▶ Anvend ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler.

¹ Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden / panden testes på den.

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- ▶ Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.
- ▶ Brug ikke specialrengøringsmidler, mens apparatet endnu er varmt.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

- ▶ Brug ikke 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 apparatet", Side 20

Apparat

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 plejemidler til rustfrit stål i et ganske tyndt lag.
Emalje, kunststof, lakerede eller siliketrykte overflader f.eks. betjeningsfelt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand 	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Knapper	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand 	Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Tætningen må ikke tages af eller skures.
Glaskeramisk kogesektion	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rengøringsmiddel til glaskeramik 	Følg anvisningerne om rengøring på rengøringsmidlets emballage. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
Magasinskuffe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand 	Rengør med en opvaskeklud.

Afdækning

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Glasruder i ovndør	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand 	Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler. Tip: Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 22
Dørafdækning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål ▪ Af kunststof: Varmt opvaskevand 	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Tip: Tag afdækningspladen af afdækningen for grundigere rengøring. → "Ovndør", Side 22
Håndtag	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand 	For at undgå hårdnakkede pletter skal afkalkningsmidler fjernes fra håndtagene med det samme.
Dørtætning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand 	Tætningen må ikke tages af eller skures.
Dørsikring	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand 	Rengør med en opvaskeklud. Afmonter børnesikringen til rengøring. → "Dørsikring", Side 9

Kogesektion

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Emaljerede overflader	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand ▪ Eddikevand ▪ Ovnrens 	Ved stærk tilsmudsning skal smudset opløses og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Lad afdækningen stå åben, så kogesektionen kan tørre efter rengøringen.

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
		<p>Bemærkninger</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ved meget høje temperaturer indbrændes emaljen, og der opstår mindre farveforskelle. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. ▪ Kanterne på tynde bageplader kan ikke emaljeres fuldstændigt og 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	▪ Varmt opvaskevand	Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Ribberammer	▪ Varmt opvaskevand	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Tip: Ribberammerne kan tages ud til rengøring. → "Ribberammer", Side 21
Tilbehør	▪ Varmt opvaskevand ▪ Ovnrens	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.

17.2 Rengøring af apparatet

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 rengøringsmidler.

→ "Rengøringsmidler", Side 18

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
 - ▶ Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.
→ "Egnede rengøringsmidler", Side 19
2. Tør efter med en blød klud.

17.3 Rengøring af betjeningslementer

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan medføre et elektrisk stød.

- ▶ Træk ikke betjeningsgrebene af for at rengøre dem.
- ▶ Brug ikke meget våde rengøringssvampe.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.
2. Brug en fugtig rengøringsvamp og varmt opvaskevand til rengøring.
3. Tør efter med en blød klud.

17.4 Eventuelle pletter

Rengør kogesektionen med en fugtig opvaskeklud, og tør den efter med et viskestykke for at undgå pletter.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Rester af vand og kalk	Rengør først kogesektionen, når den er kølet af. Anvend et egnet rengøringsmiddel til glaskeramiske kogesektioner.
Pletter	Sukker, risstivelse eller plastik	Rengør med det samme. Anvend en glasskraber.

17.5 Rengøring af kogesektion

Rengør altid kogesektionen efter brug, så madrester ikke brænder fast.

Krav: Kogesektionen skal være kold. Kun ved pletter af sukker, risstivelse, kunststof eller aluminiumsfolie skal kogesektionen ikke køle af.

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik.
Følg anvisningerne for rengøring på rengøringsmidlets emballage.

Tips

- Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.
- Hvis man sørger for at holde gryde- og pandebunde rene, bevares kogesektionens overflade i god stand.

17.6 Rengøring af kogetoppens ramme

Hvis der er snavs eller pletter på kogesektionens ramme efter brugen, skal den rengøres.

Bemærk: Brug ikke en glasskraber.

1. Rengør kogesektionens ramme med varmt opvaskevand og en blød klud.
Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.
2. Tør efter med en blød klud.

18 Rengøringsunderstøttelse

Rengøringsunderstøttelsen er et hurtigt alternativ til den normale rengøring af ovnrummet. Rengøringsunderstøttelsen fordampner opvaskevand og opbløder på denne måde tilsmudsningerne. På den måde er det lettere at fjerne tilsmudsningerne.

18.1 Indstilling af rengøringsunderstøttelse

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

Krav: Ovnrummet skal være helt afkølet.

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. Bland 0,4 liter vand med en dråbe opvaskemiddel, og hæld det ud på midten af ovnbunden. Brug ikke destilleret vand.
3. Indstil ovnfunktionen **Undervarme** med funktionsvælgeren.
4. Indstil 80 °C med temperaturvælgeren.
5. Tænd for apparatet i 4 minutter.
6. Sluk for apparatet efter 4 minutter, og lad ovnrummet køle af i ca. 20 minutter.


18.2 Rengøring af ovnrum efter brug

BEMÆRK!

Der dannes korrosion, hvis ovnrummet er fugtigt i for lang tid.

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

Krav: Ovnrummet er kølet af.

1. Åbn ovndøren, og fjern restvandet med en sugende svampekuld.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en opvaskeklud eller en blød børste. Hårdnakkede rester kan fjernes med en fin rengøringssvamp 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. Når ovnrummet er tilstrækkeligt rent:
 - ▶ Lad ovndøren stå åben i holdt position (ca. 30°) i ca. 1 time, så ovnrummet kan køle af.
 - ▶ Opvarm apparatet med **3D-varmluft**  og 50 °C ved åben dør i ca. 5 minutter for at tørre ovnrummet hurtigere.

19 Ribberammer

Ribberammerne kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

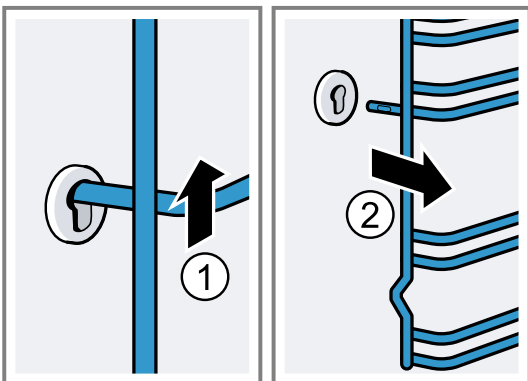
19.1 Afmontering af ribberammer

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

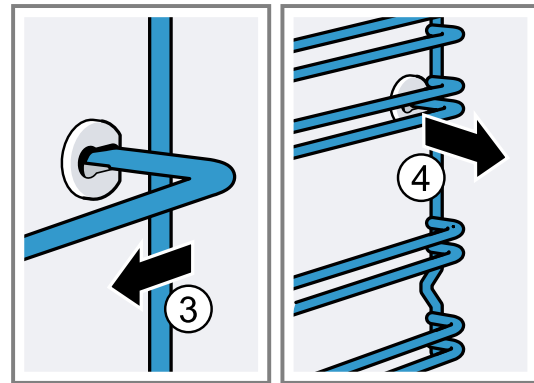
Ribberammerne kan være meget varme.

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

1. Løft ribberammen opad foran, og frigør den.

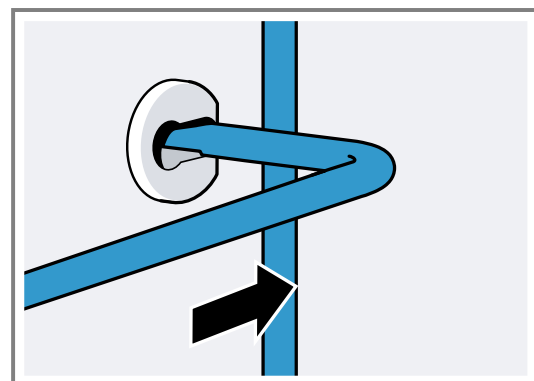


2. Tryk derefter ribberammen fremad, og tag den af.

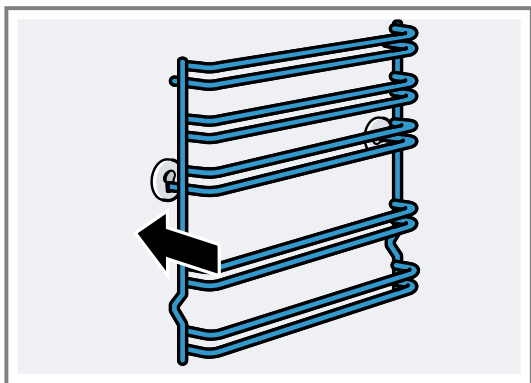


19.2 Isætning af ribberammer

1. Sæt først ribberammen ind i den bagerste bøsning, tryk den lidt bagud,



2. og stik den ind i den forreste bøsning.



Ribberammerne de passer i hhv. højre og venstre side. Rillehøjde 1 og 2 befinder sig nede, og rillehøjde 3, 4 og 5 oppe.

20 Ovndør

Normalt er det tilstrækkeligt at rengøre ovndøren på ydersiden. Hvis ovndøren er meget tilsmudset udvendig og indvendig, kan den tages af til rengøring.

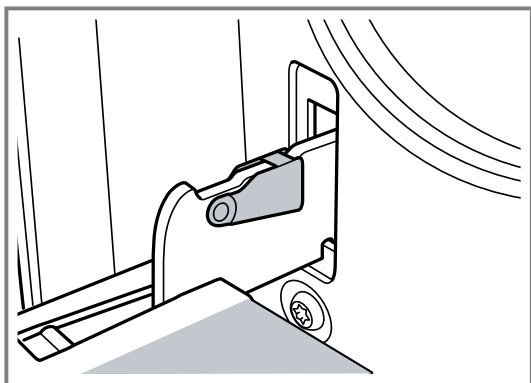
20.1 Dørhængsler

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

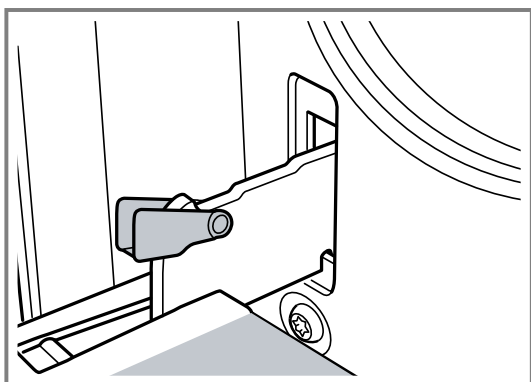
- ▶ Kontroller, når apparatets dør åbnes, at låsepalerne er fuldstændigt lukkede eller fuldstændigt åbne.

1. Der er placeret en låsepal ovndørens hængsler. Når låsepalerne er vippet ned, er ovndøren sikret.



Den kan ikke tages af.

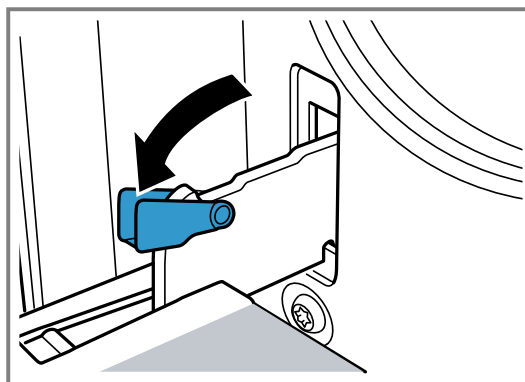
2. Når låsepalerne er vippet op, så ovndøren kan tages af, er hængslerne sikret.



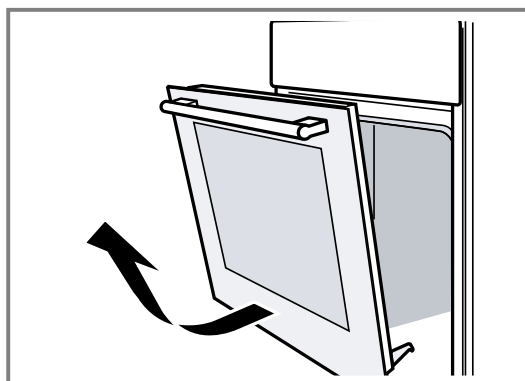
Hængslerne kan ikke smække i.

20.2 Aftagning af ovndør

1. Åbn ovndøren helt.
2. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel op.



3. Luk ovndøren til anslaget. Hold døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk den ud.



20.3 Afmontering af glaseruder i ovndør

Glaseruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

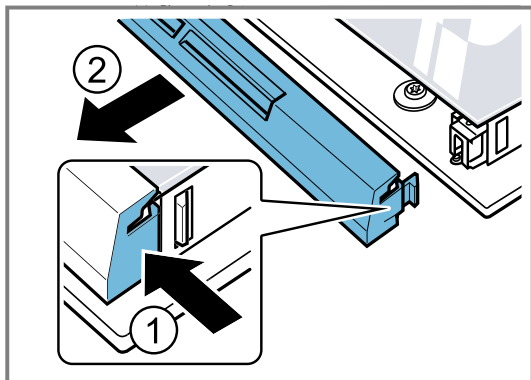
Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- ▶ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

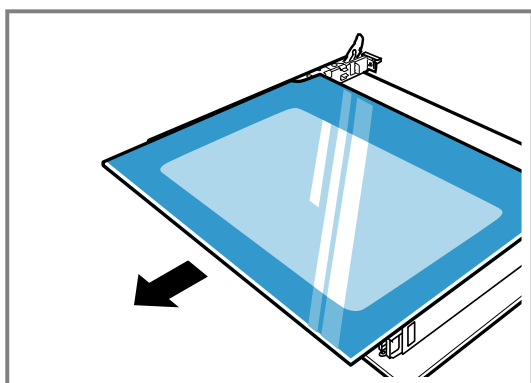
Komponenterne på apparatets dør kan have skarpe kanter.

► Brug handsker.

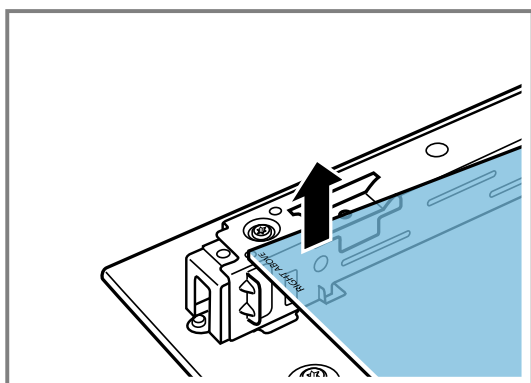
1. Tag ovndøren af.
→ "Aftagning af ovndør", Side 22
2. Læg den med håndtaget nedad på et viskestykke.
3. Tryk lasken i højre og venstre side ind for at afmontere den øverste afdækning på ovndøren. Træk afdækningen ud, og tag den af.



4. Løft den øverste glasrude, og træk den ud.



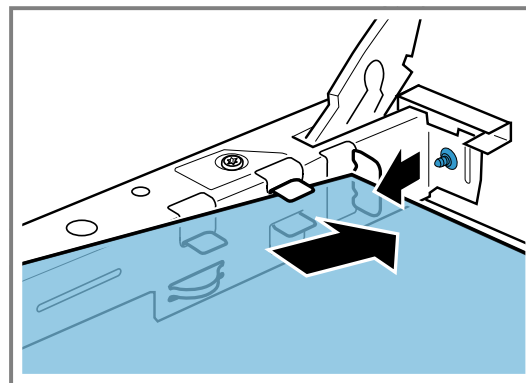
5. Løft glasrude lidt, og træk den ud.



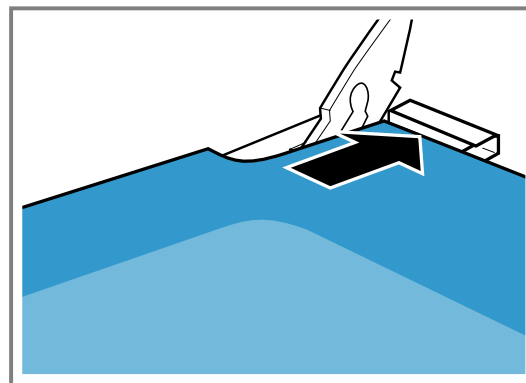
20.4 Montage af glasruder i ovndør

Sørg for ved monteringen, at påskriften "Right above" nederst til venstre ikke står på hovedet.

1. Skyd glasruden skråt ind og bagud.



2. Hold den øverste glasrude fast i de to holdere, og skyd den ind skråt bagud.



Før ruden ind i de to åbninger på undersiden. Rudens glatte flade skal vende udad.

3. Sæt afdækningen på foroven på ovndøren, og tryk den ind.
Laskerne skal gå i indgreb i begge sider.
4. Sæt ovndøren på plads.
→ "Påsætning af ovndør", Side 23

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

20.5 Påsætning af ovndør

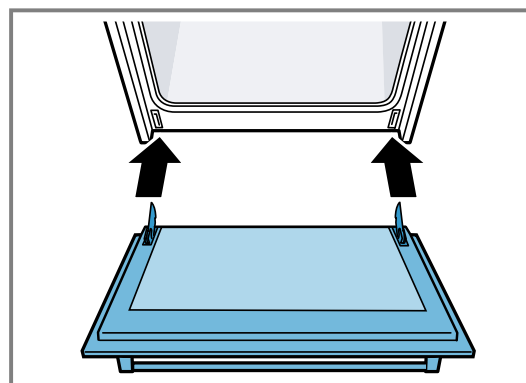
Sæt ovndøren på igen i den omvendte rækkefølge.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

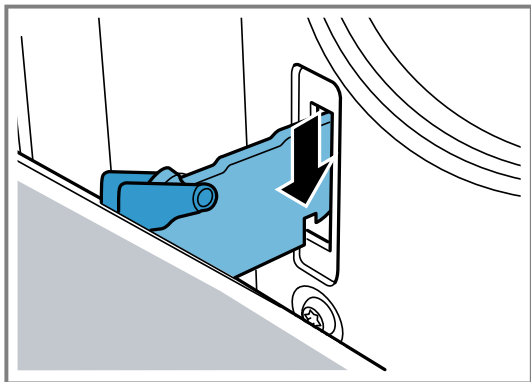
Ovndøren kan ved et uheld falde ned, eller et hængsel kan pludseligt smække i.

► Hold i så fald ikke i hængslet. Kontakt kundeservice.

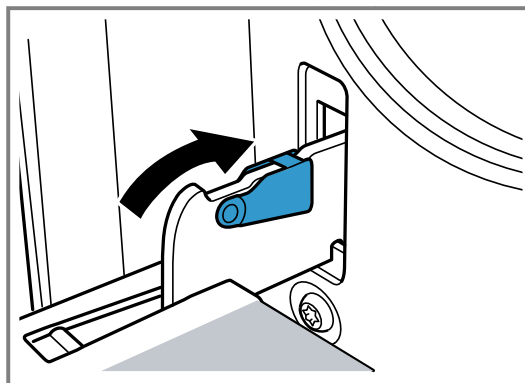
1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres ind i åbningerne.



2. Kærven på hængslerne skal gå i indgreb i begge sider.



3. Vip begge låsepaler ned igen.



4. Luk ovndøren.

20.6 Forøget sikkerhed ved ovndøren

Der findes yderligere sikkerhedsanordninger, som forhindrer kontakt med ovndøren. Anbring disse sikkerhedsanordninger, når børn opholder sig i nærheden af ovnen. De kan købes som ekstra tilbehør 11023590 hos kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ved længere tilberedningstider kan ovnens dør blive meget varm.

- ▶ Hold øje med børn, når ovnen er i drift.

21 Afhjælpning af fejl

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
→ "Kundeservice", Side 26

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte 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.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Den kan utilsigtet tænde sig selv på et senere tidspunkt.

- ▶ Slå sikringen i sikringskabet fra.
- ▶ Kontakt kundeservice.

21.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	Netledningens stik er ikke sat i kontakten. ▶ Tilslut apparatet til strømnettet.
	Sikringen i sikringskabet er udløst. ▶ Kontroller sikringen i sikringskabet.
	Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer.

21.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er afbrudt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt.
	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren - blinker i kogezoneindikatorerne.	Der er opstået en fejl i elektronikken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at bekræfte fejlen.
<i>F2, F 4</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.
<i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.
<i>F5</i> + effekttrin og lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
<i>F5</i> og et lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
<i>F1/F6</i>	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
<i>F8</i>	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuel sikkerhedsslukning er aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at indstille kogezonen og slukke indikatoren.
<i>E 9000/E9010</i>	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt elselskabet.

21.3 Advarsler

Bemærkninger

- Hvis *E* vises i indikatorerne, skal der trykkes vedvarende på tasten for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut strømmen til kogesektionen igen, hvis fejlkoden ikke er angivet i følgende tabel. Kontakt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- I tilfælde af en fejl skifter apparatet ikke til energibesparende tilstand.
- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effekttrinnet midlertidigt.

21.4 Apparatets normale driftslyde

Induktionsapparater kan ind i mellem danne lyde eller vibrationer, som summelyde, hvislen, knitren, ventilatorlyde eller rytmiske lyde.

21.5 Udskiftning af pære i ovnlampe

Hvis ovnbelysningen svigter, skal pæren i ovnlampen skiftes ud.

Bemærk: Der kan fås varmebestandige 230 V halogenpærer på 40 - 43 W hos kundeservice eller hos en forhandler. Anvend kun denne type pærer. Hold kun på nye halogenpærer med en ren og tør klud. Derved forlænges pærens levetid.

⚠ 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 – Fare for elektrisk stød!

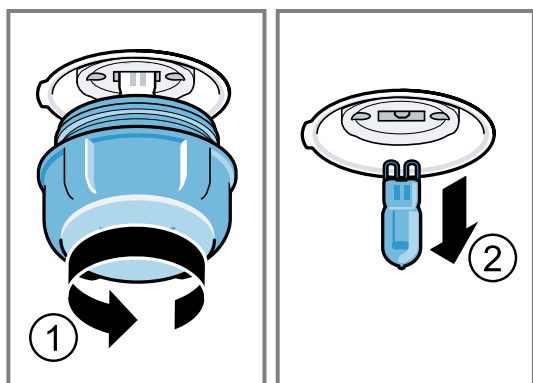
Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

- ▶ For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.

Krav

- Strømforsyningen til apparatet er afbrudt.
- Ovnrømmet er afkølet.
- Der forefindes en ny halogenpære til udskiftning.

1. Læg et viskestykke i ovnen for at forhindre skader.
2. Drej glasafdækningen mod venstre.
3. Træk halogenpæren ud uden at dreje den.



4. Sæt den nye halogenpære i, og tryk den fast ind i soklen. Vær opmærksom på stikbenenes placering.
5. Afhængigt af apparatets type kan glasafdækningen være udstyret med en tætningsring. Sæt tætningsringen på.
6. Skru glasafdækningen på.
7. Tag viskestykket ud af ovnrummet.
8. Forbind apparatet med strømmettet igen.

22 Transport og bortskaffelse

Læs her, hvordan apparatet forberedes til transport og opbevaring. Læs også, hvordan kasserede apparater bortskaffes.

22.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- ▶ 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.

22.2 Transport af apparatet

Opbevar apparatets originale emballage. Transporter kun apparatet i den originale emballage. Vær opmærksom på transportpilene på emballagen.

1. Fastgør alle bevægelige dele i og på apparatet med tape, der kan fjernes uden at afsætte spor.
2. For at undgå beskadigelse af apparatet skal samtlige tilbehørsdele, som f.eks. bageplader, afdækkes med tyndt papkarton over kanterne og sættes ind i de respektive rum.
3. For at beskytte indersiden af glasruden i døren mod stød skal der lægges en papkarton eller lignende mellem for- og bagside.
4. Fastgør døren og den øverste afskærmning, hvis den forefindes, med tape på apparatets sider.

Hvis den originale emballage ikke forefindes

1. Pak apparatet ind i en beskyttende emballage for at sikre tilstrækkelig beskyttelse mod transportskader.
2. Transporter apparatet opretstående.
3. Hold ikke i apparatets dørhåndtag eller i tilslutningerne på bagsiden, da disse kan blive beskadiget.
4. Læg ikke tunge genstande oven på apparatet.

23 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring indenfor Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

Endvidere kan yderligere funktionsrelevante og originale reservedele, der kan oplagres, fås hos vores kundeservice i en periode på op til 15 år fra apparatets markedsføring.

Kontakt vores kundeservice for yderligere oplysninger.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden

på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G.

Oplysningerne om forordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 findes online under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

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

Hav produktnummeret (E-Nr.) og fabriksnummeret (FD) parat, der findes på apparatets typeskilt, hvis du kontakter kundeservice.

Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.

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

24 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.

Der findes detaljerede bagetabeller og tips om bagning for apparatet i vejledningen på internettet:

www.bosch-home.com

24.1 Anvisninger om tilberedning

Følg disse anvisninger ved tilberedning af retter.

- Temperatur og varighed afhænger af mængden og af opskriften. Derfor er der angivet indstillingsområder. Vælg først den laveste værdi.
- Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. Sæt først tilbehøret i ovnen efter forvarmningen.
- Fjern tilbehør, som ikke bruges, fra ovnrummet.
- Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes ind.

24.2 Anvisninger om bagning

Brug de anførte rillehøjder ved bagning.

Bagning i ét lag	Rillehøjde
Bagværk, der hæver / bagværk hhv. form på risten	2
Fladt bagværk / bagværk hhv. på bageplade	2 - 3
Bagning i flere lag	Rillehøjde
Universalbradepande	3
Bageplade	1
Forme på risten:	Rillehøjde
Første rist	3
Anden rist	1
Bagning i tre lag	Rillehøjde
Bageplader	5
Universalbradepande	3
Bageplader	1

24.4 Udvalg af retter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funktion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Rørekage, enkel	Randform eller firkantet form	2		160-180	50-60
Rørekage, enkel, 2 lag	Randform eller firkantet form	3+1		140-160	60-80

Bemærkninger

- Brug Varmluft ved bagning i flere lag. Retter, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid. I så fald kan den færdigtilberedte ret tages ud, mens tilberedningen fortsættes for den anden bageplade. Om nødvendigt kan bagepladernes position og retning ændres.
- Stil bageformene ved siden af hinanden eller forskudt over hinanden i ovnrummet. Der kan spares energi ved at tilberede flere retter samtidigt.
- Vi anbefaler anvendelse af bageforme af mørkt metal for et optimalt tilberedningsresultat.

24.3 Anvisninger om stegning og grillning

Indstillingsværdierne gælder for isætning af stegeklart fjerkræ, kød eller fisk uden fyld med køleskabstemperatur i en kold ovn.

BEMÆRK!

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

- ▶ Læg ikke syreholdige madvarer direkte på risten, f.eks. frugt eller grillmad, som er marineret i syreholdig marinade.
- Generelt gælder følgende: Jo større fjerkræet, kødstykket eller fisken er, desto lavere temperatur og længere tilberedningstid.
- Vend fjerkræet, kødet eller fisken efter ca. 1/2 til 2/3 af den angivne tid.
- Hæld lidt mere væde i fadet ved fjerkræ. Hæld et tyndt lag væske på ca. 1-2 cm i bunden af fadet.
- Hvis fjerkræ skal vendes, skal det først tilberedes med brystsiden hhv. skindsiden nedad.
- Vend grillstykkerne med en grilltang. Hvis der stikkes i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt.
- Steaks skal først saltes efter grillningen. Salt trækker væde ud af kødet.

Oplysning til personer med nikkelallergi

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

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2	☐	160-180	70-90
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2	☒	160-170	35-45
Roulade	Universalbradepande	2	☐	170-190 ¹	15-20
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	2	☐	160-180	60-90
Muffins	Muffinform på rist	2	☐	170-190	20-40
Småt bagværk, med gær	Universalbradepande	3	☒	150-170	25-35
Småkager	Universalbradepande	3	☐	140-160	20-30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1	☒	130-150	25-35
Småkager, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	5+3+1	☒	130-150	30-40
Brød, 1000 g, firkantet form / uden form	Universalbradepande eller Firkantet form	2	☒	200-220	35-50
Pizza, frisklavet	Universalbradepande	3	☒	170-190	20-30
Pizza, frisklavet, tynd bund	Universalbradepande	2	☐	250-270 ¹	15-25
Quiche, Wähe	Tærteform	2	☒	190-210	35-45
Krydret gratin, frisklavet, tilberedte ingredienser	Gratinform	2	☐	200-220	30-60
Kylling, 1,3 kg, uden fyld	Fad uden låg	2	☒	200-220	60-70
Små kyllingestykker, à 250 g	Fad uden låg	3	☒	220-230	30-35
Gås, uden fyld, 3 kg	Fad uden låg	2	☒	170-190	120-140
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakke-stykke, 1,5 kg	Fad uden låg	1	☒	180-200	140-160
Oksefilet, medium, 1 kg	Fad uden låg	3	☐	210-220	45-55
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2	☒	200-220	100-120 ²
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2	☒	200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm høj	Rist	4	☐	3 ³	25-30 ⁴
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2	☒	170-190	70-80 ⁵
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel	Rist	2	☐	2	20-25 ⁴

24.5 Yoghurt

Apparatet kan bruges til fremstilling af hjemmelavet yoghurt.

Fremstilling af yoghurt

1. Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrømmet.
2. Varm 1 liter mælk med 3,5 % fedt til 90 °C på koge-sektionen, og lad den køle af til 40 °C. Ved langtids-holdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkeligt.

3. Rør 30 g yoghurt med køleskabstemperatur sammen med mælken.
4. Fyld massen i små beholdere, f.eks. i små glas med låg.
5. Dæk beholderne til med folie, f.eks. plastfolie.
6. Stil beholderne på ovnbunden.
7. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstil-ling.
8. Lad yoghurten hvile i køleskabet efter tilberedningen.

¹ Forvarm apparatet.


² Hæld væske i stegefadet med det samme, stegen skal mindst være 2/3 dækket af væske

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

⁴ Sæt universalbradepanden ind under risten.

⁵ Vend ikke retten. Dæk bunden med vand.

Yoghurt

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion / funktion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Yoghurt	Kop / glas	Ovnbund		-	4-5 timer

24.6 Prøveretter

Disse oversigter er fremstillet til prøvningsorganer for at lette prøvningen af apparatet iht. EN 60350-1.

Bagning

Følg disse anvisninger ved bagning af prøveretterne.

Generelle anvisninger

- Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn.
- Følg anvisningerne om forvarmning i tabellerne. Indstillingsværdierne er angivet uden lynopvarmning.
- Brug først den laveste af de angivne temperaturer ved bagning.

Rillehøjder

Rillehøjder ved bagning i ét lag:

- Universalbradepande / bageplade: rillehøjde 3
- Bageforme på risten: rillehøjde 2

Bemærk: Bagværk på plader eller i forme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Rillehøjder ved bagning i to lag:

- Universalbradepande: rillehøjde 3
- Bageplade: rillehøjde 1

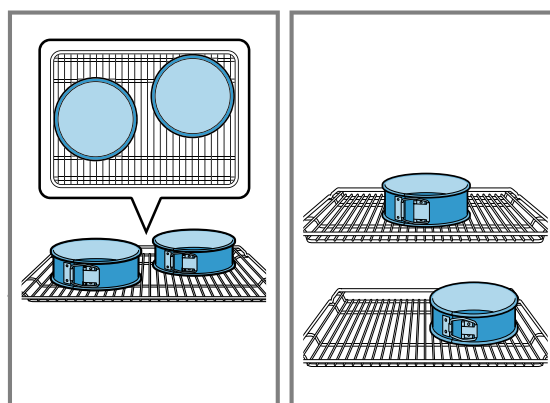
- Forme på risten:
Første rist: rillehøjde 3
Anden rist: rillehøjde 1

Rillehøjder ved bagning i tre lag:











- Bageplade: rillehøjde 5
Universalbradepande: rillehøjde 3
Bageplade: rillehøjde 1

Bagning med to springforme:

Stil bageformene ved siden af hinanden eller forskudt over hinanden i ovnrummet, hvis apparatet kan tilberede i flere lag.




Bagning


Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Sprøjtede småkager	Universalbradepande	3		140-150	30-40
Sprøjtede småkager	Universalbradepande	3		140-150	30-40
Sprøjtede småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140-150 ¹	30-45
Sprøjtede småkager, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Små kager	Universalbradepande	3		150 ¹	25-35
Små kager	Universalbradepande	3		150 ¹	25-35
Små kager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		150 ¹	25-35
Små kager, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	5+3+1		140 ¹	35-45
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2		160-170 ²	30-40
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2		170	30-40

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter. Ved apparater med funktionen Lynopvarmning må denne funktion ikke bruges til forvarmning.

² Forvarm apparatet. Ved apparater med funktionen Lynopvarmning må denne funktion ikke bruges til forvarmning.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Lagkagebunde, 2 lag	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160 ¹	30-45

Grillning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Ristning af toast	Rist	5		3	0,2-1,5

¹ Forvarm apparatet. Ved apparater med funktionen Lynopvarmning må denne funktion ikke bruges til forvarmning.



Mange tak fordi du har købt et Bosch-husholdningsapparat!

Registrér dit nye apparat nu hos MyBosch, og nyd med det samme godt af:

- **faglige anbefalinger og tips vedrørende dit apparat**
- **muligheder for garantiforlængelse**
- **rabatter på tilbehør og reservedele**
- **digital betjeningsvejledning og alle apparatoplysninger lige ved hånden**
- **nem adgang til Bosch' service for husholdningsapparater.**

Gratis og nem registrering – også på mobilenheder:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Har du brug for hjælp? Den finder du her.

Fagkyndig rådgivning vedrørende dine Bosch-husholdningsapparater og hjælp fra Bosch-eksperter i tilfælde af problemer eller en reparation.

Få alt at vide om de mange forskellige muligheder for, hvordan Bosch kan hjælpe dig:

www.bosch-home.com/service

Kontaktoplysningerne for alle lande er anført i det vedlagte servicekatalog.

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001668119 (060220) REG25

da