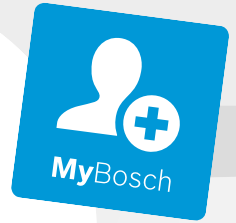




BOSCH

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



Indbygningsovn

HMG8764.7

[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.....	8
5	Driftstyper.....	10
6	Tilbehør.....	12
7	Inden den første ibrugtagning.....	13
8	Generel betjening.....	14
9	Lynopvarmning.....	14
10	Tidsfunktioner.....	15
11	Mikrobølger.....	16
12	Stegetermometer.....	18
13	Assist.....	20
14	Børnesikring.....	22
15	Sabbatindstilling.....	22
16	Grundindstillinger.....	23
17	Home Connect.....	23
18	Rengøring og pleje.....	25
19	Rengøringsfunktion Pyrolyse.....	27
20	Rengøringsunderstøttelse.....	28
21	Tørring.....	29
22	Ribberammer.....	29
23	Ovndør.....	30
24	Afhjælpning af fejl.....	32
25	Bortskaffelse.....	34
26	Kundeservice.....	34
27	Overensstemmelseserklæring.....	34
28	Sådan lykkes det.....	35

29	MONTAGEVEJLEDNING.....	44
29.1	Generelle anvisninger om montage.....	44



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 brugerreds

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 12

⚠ 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 klemte.

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

Alkohol dampe kan antændes i det varme ovnrum, og apparatets dør kan springe op og eventuelt falde af. Glasruderne i døren kan springe og splintre.

→ "Undgåelse af tingsskader", Side 7

- ▶ 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!

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 34

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningselementerne. 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 optøes 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.

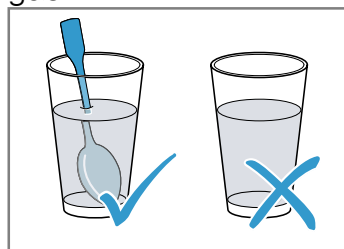
Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

- ▶ 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 25

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 kabinetets afdækning mangler.

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

1.6 Stegetermometer

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

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

1.7 Rengøringsfunktion

⚠ ADVARSEL – 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.
- ⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.
- ▶ Rør aldrig ved ovndøren.
 - ▶ Lad apparatet køle af.
 - ▶ Hold børn på sikker afstand.

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!

Alkoholampe 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 spirituoser (≥ 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 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 $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

- ▶ Anvend ikke silikonforme eller silikonholdige 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 fræsætningsplads 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.

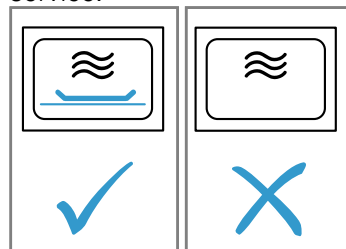
- ▶ Risten må ikke kombineres med universalbradepanden.
- ▶ Tilbehør må kun sættes ind i hver sin rillehøjde.

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.
- ▶ Anvend ikke skåle af aluminium i apparatet.

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 mikrobølgepopcorn ved høj mikrobølgeeffekt kan ruden i ovndøren springe på grund af overbelastning.

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

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:

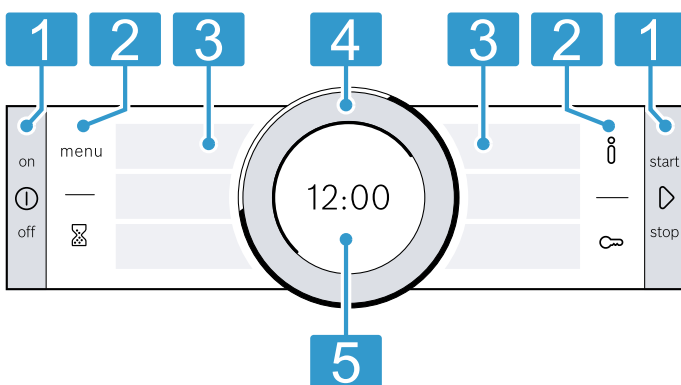
- Ved standby i netværket maks. 2 W
- Ved standby uden netværk med aktiveret display maks. 1 W
- Ved standby uden netværk med deaktiveret display maks. 0,5 W

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.



- 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.
- Touch-felter**
Touch-felter er berøringsfølsomme flader. Tryk let på det pågældende felt for at vælge en funktion.
- 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.
- Betjeningsring**
Betjeningsringen kan drejes ubegrænset mod venstre og højre. Tryk let på betjeningsringen, og drej den i den ønskede retning.
- 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 10
	Minutur	Valg af minutur.
	Information	Visning af yderligere oplysninger om en funktion eller indstilling.
	Børnesikring	Tryk vedvarende i ca. 4 sekunder: Aktivering eller deaktivering af børnesikring.

4.4 Touch-displays

Touch-displays er både indikatorer og betjeningssele-
menter.

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 9 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.

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

Temperaturindikator






Opvarmningslinjen og restvarmindikatoren viser temperaturen i ovnrummet.

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

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

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 23
	Hjemmenetværk	Hjemmenetværk ikke forbundet → "Home Connect ", Side 23
	Home Connect-server	Home Connect-server ikke forbundet → "Home Connect ", Side 23
	Fjernstart	Fjernstart aktiveret → "Home Connect ", Side 23
	Fjerndiagnose	Fjerndiagnose aktiveret → "Home Connect ", Side 23

4.7 Ovnrum

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

Ribberammer

Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

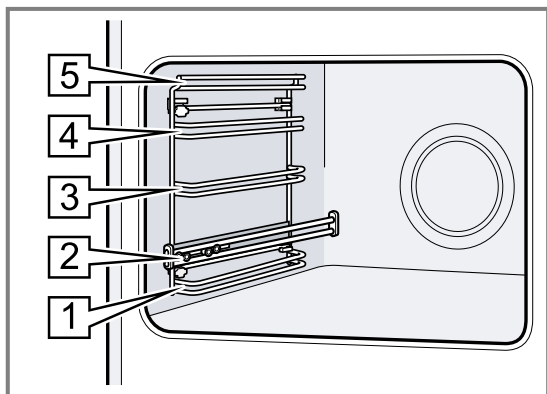
→ "Tilbehør", Side 12

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.

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

→ "Ribberammer", Side 29



Belysning

En eller flere ovnlamper belyser ovnrummet.

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

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

Køleventilator

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

BEMÆRK!


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

► Hold ventilationsåbningerne fri.

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

Apparatets dør

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

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

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 11
Assist	Brug de anbefalede programmerede indstillinger til de forskellige retter. → "Assist", Side 20
Mikrobølger	Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøes hurtigere. → "Mikrobølger", Side 16

Driftstype	Anvendelse
MikroKombi	Tilberedningstiden kan reduceres, når der anvendes mikrobølger sammen med en ovnfunktion. → "MikroKombi", Side 17
Rengøring	Vælg rengøringsfunktion for ovnrummet. → "Rengøringsfunktion 'Pyrolyse'", Side 27 → "Rengøringsunderstøttelse", Side 28

Driftstype	Anvendelse
Home Connect	Ovnen kan forbindes og fjernstyres med en mobil enhed. → "Home Connect", Side 23

Driftstype	Anvendelse
Grundindstillinger	Tilpasning af Grundindstillinger. Grundindstillinger → Side 23





5.1 Ovnfunktioner

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

Symbolerne for de enkelte ovnfunktioner gør dem lette at genkende.

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

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

Symbol	Ovnfunktion	Temperaturområde	Anvendelse og funktionsmåde Mulige ekstrafunktioner
	4D-varmluft	30 - 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 varmelement 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. Gratineret af retter. Hele fladen under grillelementet opvarmes.
	Grill, lille flade	Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt	Grillning af små mængder som steaks, pølser eller toast. Gratineret af små mængder. Fladen i midten under grillelementet opvarmes.
	Pizzatrin	30 - 275 °C	Tilberedning af pizza eller retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
	Langtidsstegning	70 - 120 °C	Skånsom langtidsstegning af forbrunet mørt kød i stykker i fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
	Undervarme	30 - 250 °C	Eftertilberedning eller tilberedning i vandbad. Varmen kommer nedefra.
	Varmholdning	60 - 100 °C	Varmholdning af færdigtilberedte retter.
	Forvarmning af service	30 - 70 °C	Forvarmning af service.

5.2 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.

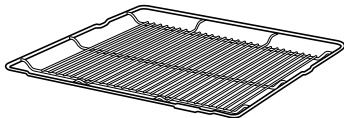
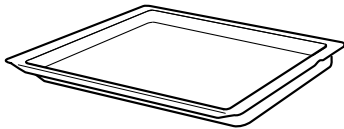
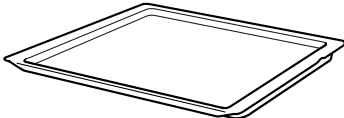
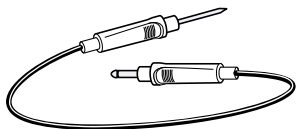
Bemærk: Mikrobølgeeffekten max er ikke beregnet til opvarmning af retter. Til beskyttelse af apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt trinvis reduceret til 600 W i de første minutter. Efter afkølingen kan den fulde effekt anvendes igen.

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. Sådan 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 18

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 16

6.2 Indgrebsfunktion

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

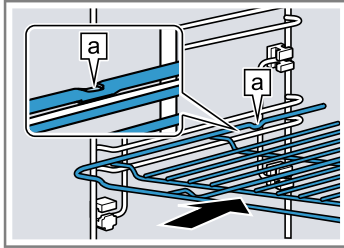
6.3 Isætning af tilbehør i ovnen

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


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

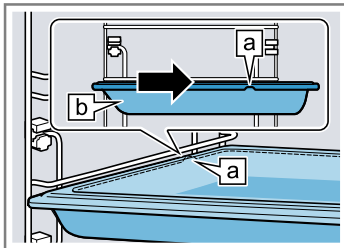
Rist

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




Bageplade
F.eks. uni-
versal-
bradepan-
de eller
bageplade

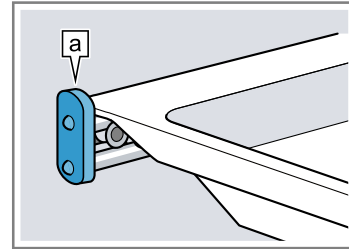
Sæt bagepladen ind med den skrå side  vendende mod ovndøren.



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

Rist eller bageplade

Placer tilbehøret, så tilbehørets kant er placeret bag lasken  på 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

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

7.1 Første ibrugtagning


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


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

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



7.2 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

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

1. Tag produktoplysninger og tilbehør ud af ovnrummet. Fjern emballagerester som styroporkugler og klæbebånd fra apparatet indvendigt og udvendigt.
2. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud.
3. Tænd for apparatet med .
4. Foretag følgende indstillinger:

Ovnfunktion	4D varmluft 
Temperatur	Maksimum
Varighed	1 time


→ "Generel betjening", Side 14

5. 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.
6. Sluk for apparatet med .
7. Rengør de glatte flader i ovnrummet med opvaskevand og en opvaskesvamp, når apparatet er afkølet.

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


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 10
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 15

Ændre ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også nulstillet.

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


Ændre temperatur

Efter driftens start kan temperaturen ændres direkte.

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

8.7 Visning af oplysninger


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

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

9 Lynopvarmning

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

Lynopvarmningen kan anvendes ved følgende ovnfunktioner:

- 4D varmluft 

- Over-/undervarme 

9.1 Indstille lynopvarmning

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

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

1. Indstil en egnet ovnfunktion og en temperatur over 100 °C.
2. Tryk på "Lynopvarmning".
 - ✓ I tekstfeltet står "Til".

3. Start driften med ▷.
 - ✓ Lynopvarmningen starter.
 - ✓ Når lynopvarmningen er afsluttet, lyder der et signal. I tekstfeltet står "Fra".
4. Sæt retten ind i ovnrummet.

Afslutte lynopvarmning

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

10 Tidsfunktioner

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

10.1 Oversigt over tidsfunktioner

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

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

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 ☒.
 - ✓ Symbolet lyser rødt.
2. Indstil tiden på minutret med betjeningsringen.
3. Start minutret med ☒.
 - 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 ☒ 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 minutret er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet for tiden.
 - Indstilling af en ny tid på minutret: Tryk på ☒, og indstil tiden med betjeningsringen.

Ændre tiden på minutur

Tiden på minutret kan når som helst ændres.

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

Afbryde minutur

Tiden på minutret kan når som helst afbrydes.

1. Tryk på ☒.
2. Stil tiden på minutret tilbage til nul med betjeningsringen.
3. Bekræft med ☒.
 - ✓ 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 ▷.
 - ✓ 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 ▷ for at fortsætte driften uden en varighed.
 - Sluk for apparatet med ☑, 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 Ⓞ, 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 Mikrobølger

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

11.1 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: <ul style="list-style-type: none"> ■ Rist ■ Universalbrædepande ■ Bageplade 	Det medfølgende tilbehør er egnet til brug med mikrobølger. Det danner ikke gnister.

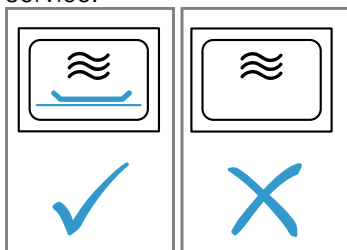
Test af servicets mikrobølgeegnhed

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.

11.2 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 12
 - → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 16
- 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 23

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ved ren mikrobølgedrift aktiverer tørringsfunktionen ved de højeste effekttrin 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. Opvarmingslinjen 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 \odot , når retten er færdig.
7. Tør ovnrummet af, hvis tørringsfunktionen ved drift med mikrobølger er deaktiveret i grundindstillingerne.
→ "Tørring", Side 29

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 23

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.

11.3 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 12
- → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 16

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. Korrigér 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. Korrigér 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 ↵.

12 Stegetermometer

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

12.1 Egnede ovnfunktioner med stegetermometer

Det er kun visse ovnfunktioner, der er egnet til brug med stegetermometeret. Når stegetermometeret er placeret i stikket i ovnen, kan følgende ovnfunktioner anvendes.

- 4D varmluft 🍷
- Over-/undervarme 🍳
- Varmluft Eco 🍷
- Over-/undervarme Eco 🍳
- Varmluft/impulsgrill 🍷
- Pizzatrin 🍷

12.2 Placering af stegetermometer

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

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

BEMÆRK!

Stegetermometeret kan blive beskadiget.

- ▶ Stegetermometerets ledning må ikke komme i klemme.
- ▶ 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.

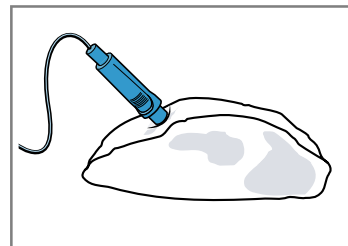
1. Stik stegetermometeret ind i kødet. Stegetermometeret har tre målepunkter. Som minimum skal det midterste målepunkt befinde sig inde i kødet.

Kød i tynde stykker

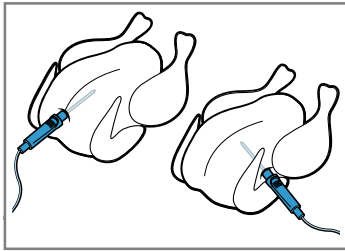
Stik stegetermometeret ind fra siden i det tykkeste sted i kødet.

Kød i tykke stykker

Stik stegetermometeret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag.

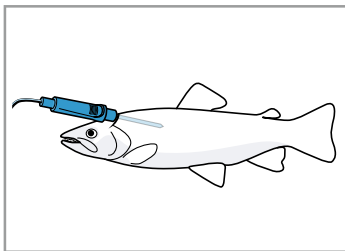


Fjerkræ Stik stegetermometeret helt ind til anslag i det tykkeste sted på fjerkræets bryst. Stik stegetermometeret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed.



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

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



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

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

Bemærkninger

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

12.3 Indstilling af stegetermometer

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

Krav

- Kødet med stegetermometeret står i ovnen.
 - Stegetermometerets stik er placeret i stikdåsen i ovnen.
1. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
 - ✓ Ovntemperaturen \uparrow vises fremhævet med hvidt.
 2. Indstil ovntemperaturen med betjeningsringen. Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur. Der må ikke indstilles en ovntemperatur på over 250 °C.
 3. Tryk på "Kernetemperatur".
 - ✓ Kernetemperaturen \uparrow vises fremhævet med hvidt.
 4. Indstil kernetemperaturen med betjeningsringen.
 5. Start driften med \triangleright .
 - ✓ Apparatet begynder at varme.
 - ✓ Tiden i displayet viser, hvor længe driften har været i gang samt kernetemperaturen.

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

6. ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrum, tilbehør og stegetermometer bliver meget varme.

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

Når kernetemperaturen er nået:

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

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

Ændring af temperatur

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

Ændre ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også nulstillet.

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

12.4 Prognose for driftens varighed

Når apparatet er forbundet med Home Connect, kan apparatet angive en prognose for varigheden af bagningen eller stegningen. Den første prognose \square vises i displayet efter ca. 1 minut. Prognosen bliver løbende genberegnet og opdateret.

12.5 Kernetemperatur for forskellige madvarer

Her findes vejledende værdier for kernetemperaturen i forskellige madvarer. De vejledende værdier afhænger af madvarens kvalitet og beskaffenhed. Anvend ikke dybfrosne madvarer.

Fjerkræ	Kernetemperatur i °C
Kylling	80 - 85
Kyllingebryst	75 - 80

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

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

13 Assist

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

13.1 Fade og beholdere

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

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

Fade og beholdere af følgende materialer er uegnede:

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

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 16

13.2 Indstilling af retterne

For at tilberede retterne optimalt anvender apparatet forskellige indstillinger.

Bemærk: Resultatet afhænger af madvarernes kvalitet og beskaffenhed. Anvend kun friske madvarer, helst med køleskabstemperatur. Anvend dybfrosteretter 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
- Egnede 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 18

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 21

Mikrobølge-retter

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

Vær opmærksom på oplysningerne om mikrobølger.
→ "Mikrobølger", Side 16

13.3 Oversigt over retter

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

Retterne er sorteret efter kategorier og ret.

Kategori	Grupper
Kager, brød	Kager Småt bagværk Småkager Brød, rundstykker Krydret bagværk, pizza, quiche
Tærter/gratiner, souffléer	Krydret gratin, frisklavet, tilberedte ingredienser Lasagne, frisklavet Kartoffelgratin, rå ingredienser, flad Sød tærte, ferske ingredienser Soufflé i portionsforme
Dybfrostprodukter	Pizza Rundstykke Gratiner / tærter Kartoffelprodukter Fjerkræ, fisk
Fjerkræ	Kylling And, gås Kalkun
Kød	Svinekød Oksekød Kalvekød Lammekød Vildt Kødretter
Fisk	Fisk
Tilbehør, grøntsager	Grøntsager Kartofler Ris Korn
Optøning af retter	Brød, rundstykker Kager Kød, fjerkræ Fisk

13.4 Retter med bagesensor

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

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

Følgende retter bages automatisk af apparatet med bagesensoren.

Kategori	Retter
Kager, brød	Kager <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 Morgenbrød <ul style="list-style-type: none"> ■ Rundstykke ■ Brød ■ Fladbrød Krydret bagværk, pizza, quiche <ul style="list-style-type: none"> ■ Krydret bagværk, quiche ■ Pizza ■ Flammkuchen

Egnede bageforme

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


BEMÆRK!

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

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

Prognose for driftens varighed

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

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

13.5 Indstilling af en ret

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

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

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

1. Tryk på menu.
2. Tryk på "Assist".
3. Tryk på den ønskede kategori.
4. Tryk på den ønskede ret.
5. Tryk på den ønskede ret.
- ✓ I displayet vises indstillingerne til retten.
- ✓ Ved retter med brug af bagesensor vises ingen indstillinger, der vises i stedet en oplysning om bagesensoren.
6. Om ønsket kan indstillingerne tilpasses.
 - Ved nogle retter kan temperatur og varighed tilpasses, ved andre kan vægten tilpasses. Ved drift med bagesensor styrer apparatet indstillingerne automatisk.
 - Ved visse retter kan sluttidspunktet forskydes.
→ "Indstille sluttid", Side 16

7. Tryk på "Tip" for at vise oplysninger om tilbehør og rillehøjde.
8. Start driften med \triangleright .
Bemærk: Åbn ikke apparatets dør under drift med bagesensoren. Resultatet af bagningen bliver i så fald ikke korrekt, og driften med bagesensoren afbrydes.
 - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
 - ✓ Ved drift med bagesensor vises ingen varighed. Tidsangivelsen i displayet viser, hvor længe driften har været i gang.
 - ✓ Hvis apparatet er forbundet med Home Connect, vises ved bagesensordrift en prognose for varigheden \mathbb{D} .
→ "Prognose for driftens varighed", Side 21
 - ✓ Når retten færdig, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme.
9. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet for tiden.
 - Nogle retter kan om ønsket eftertilberedes.
→ "Eftertilberedning", Side 22
 - Sluk for apparatet med $\textcircled{1}$, 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 $\textcircled{1}$.
2. Tryk på "Eftertilberedning" for at eftertilberede retten.
 - ✓ I displayet vises en varighed.
3. Korrigér om ønsket varigheden med betjeningsringen.
4. Start driften med \triangleright .
 - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. Meddelelsen om eftertilberedning vises igen.
5. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet for tiden.
 - Tryk på "Eftertilberedning", hvis der ønskes eftertilberedning igen.
 - Tryk på "Afslut", og sluk for apparatet med $\textcircled{1}$, når retten er færdig.

14 Børnesikring

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

14.1 Aktivere/deaktivere børnesikring

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

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

- ✓ I displayet vises en opfordring til at bekræfte.
 - ✓ Betjeningsfeltet er låst. Nu kan apparatet er slukkes med $\textcircled{1}$.
 - ✓ Når apparatet er tændt, lyser ∞ . Når apparatet er slukket, lyser ∞ ikke.
2. Tryk vedvarende på ∞ i ca. 4 sekunder for at deaktivere børnesikringen.
- ✓ I displayet vises en opfordring til at bekræfte.

15 Sabbatindstilling

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

15.1 Start af Sabbatindstilling

Bemærkninger

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

Krav

- Sabbatindstilling er aktiveret i grundindstillingerne.
→ "Grundindstillinger", Side 23
- Driftstypen "Ovnfunktioner" \mathbb{D} er valgt.

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

16 Grundindstillinger

Apparatet kan indstilles til dine behov.

16.1 Oversigt over grundindstillingerne

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

Grundindstilling	Valg
Sprog	Se valgmulighederne på apparatet.
Klokkeslæt	Klokkeslæt i 24 h format.
Home Connect	Home Connect indstillinger → "Home Connect ", Side 23
Fabriksindstilling	Nulstille Nulstil ikke ¹
Lydsignal	Kort varighed (30 sekunder) Mellem varighed (1 minut) ¹ Lang varighed (5 minutter)
Lydstyrke	5 trin
Tastelyd	Aktiveret Deaktiveret (lydsignalet for  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 Assist
Advarsel mikrobølge bageplade	Indikatorer ¹ Ingen visning

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Grundindstilling	Valg
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)

16.2 Ændre grundindstillinger

Krav: Apparatet er tændt.

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

Bemærk: Ændringerne i grundindstillingerne bibeholdes efter et strømsvigt.

Afbryde ændring af grundindstillinger

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

16.3 Indstille klokkeslæt

Krav: Apparatet er tændt.

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

17 Home Connect

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

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

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

Tips

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

Bemærkninger

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

17.1 Opsætning af Home Connect

Krav

- Apparatet skal være 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 indenfor rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.

17.2 Home Connect indstillinger

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

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


17.3 Betjening af apparatet med Home Connect app

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

Bemærk: Nogle driftstyper kan kun startes på selve 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.

- Tryk let på menu.
 - Tryk let på "Fjernstart".
- ✓ Displayet viser .

- Download Home Connect app.



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



- Følg anvisningerne i Home Connect app.

17.4 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. optimering, fejlafhjælpning, 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.

17.5 Fjerndiagnostik

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

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

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

17.6 Databeskyttelse

Læs henvisningerne om databeskyttelse.

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

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

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

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

18 Rengøring og pleje

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

18.1 Rengøringsmidler

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

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

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

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

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

Nye svampeklude indeholder rester fra fremstillingen.

- ▶ Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

Følg vejledningen til rengøring af apparatet.
→ "Rengøring af apparat", Side 27

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: 	Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler. Tip Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 30
Døraftdækning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål ▪ Af kunststof: Varmt opvaskevand: 	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. Tip Tag døraftdækningen af for grundigere rengøring. → "Ovndør", Side 30
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.

Ovnrøm

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Emaljerede overflader	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: ▪ Eddikevand ▪ Ovnrens 	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Lad ovnrømmet tørre med åben dør efter rengøringen. Bemærkninger <ul style="list-style-type: none"> ▪ Det bedste er at anvende rengøringsfunktionen. → "Rengøringsfunktion 'Pyrolyse'", Side 27 ▪ 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: 	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Bemærk: Ribberammerne kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 29

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Udtrækssystem	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: 	<p>Brug en børste ved stærk tilsmudsning. For ikke at fjerne smørefedt fra udtræksskinnerne, skal de rengøres, når de er skudt sammen. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p> <p>Bemærk: Udtrækssystemet kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 29</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. Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.</p>
Stegetermometer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand 	<p>Brug en børste ved stærk tilsmudsning. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p>

18.2 Rengøring af apparat

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

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

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

ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

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

Krav: Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → "Rengøringsmidler", Side 25

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
 - Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler. → "Egnede rengøringsmidler", Side 25
2. Tør efter med en blød klud.

19 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.

19.1 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 tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet. Ribberammer og udtræksskinner kan rengøres med.
2. Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet og fra ribberammerne.
3. 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 ovnrens.
4. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt, bortset fra ribberammerne.

19.2 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 27.

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 Ⓢ .
- ✓ Når rengøringsfunktionen er afsluttet, lyder der et signal, og i displayet står varigheden på nul.
7. Sluk for apparatet med Ⓢ .
Når apparatet er tilstrækkeligt afkølet, ophæves dørens låsning, og Ⓢ slukkes.
8. → "Klargøring af apparatet til brug efter rengøringsfunktionen", Side 28.

19.3 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.

20 Rengøringsunderstøttelse

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

20.1 Indstilling af rengøringsunderstøttelse

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme 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 Ⓢ .
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 Ⓢ , og lad ovnrummet køle af i ca. 20 minutter.

20.2 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 svampekud.
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.

21 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.

21.1 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 29

Indstilling af tørring

Krav: → "Tørring af ovnrum", Side 29

1. Tryk på menu.
2. Tryk på "Rengøring".
3. Tryk på "Tørring".
 - ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden kan ikke ændres.
4. Start driften med \triangleright .
 - ✓ 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 \odot .
6. Lad ovndøren stå åben 1 til 2 minutter for at tørre ovnrummet fuldstændigt.

22 Ribberammer

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

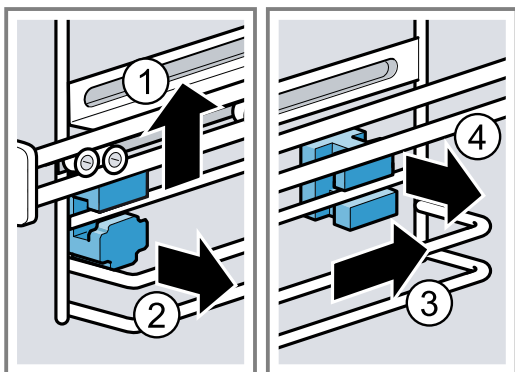
22.1 Udtagning af ribberammer

⚠ 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.



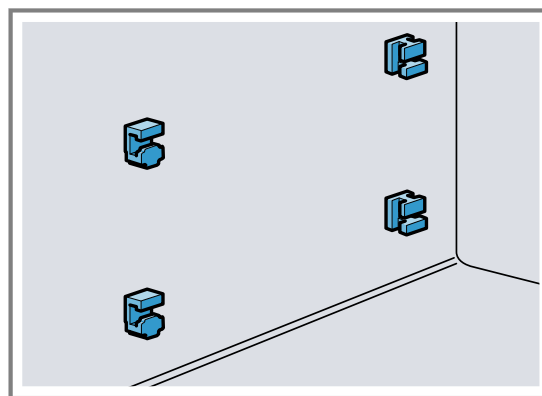
3. Rengør ribberammen.
 - "Rengøringsmidler", Side 25

22.2 Isætning af holdere

Når ribberammerne tages ud, kan holderne falde ud.

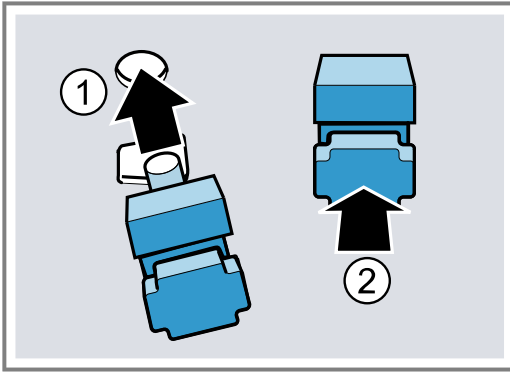
Bemærk:

Holderne foran og bagved er forskellige.

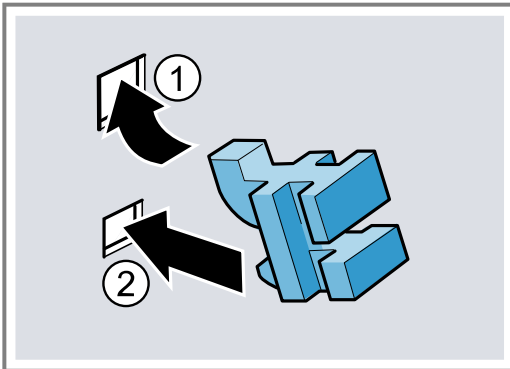


1. Sæt de forreste holdere ind i det runde hul med krogen opad, og sæt dem lidt på skrå ①.

2. Sæt de forreste holdere ind forneden, 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.

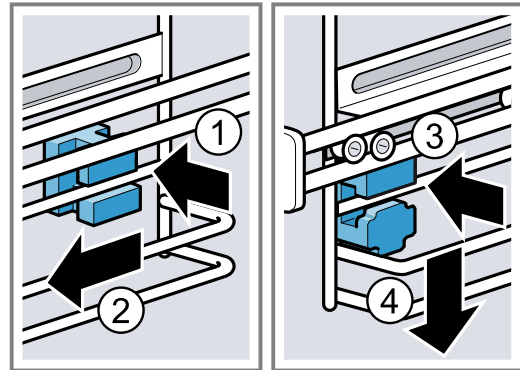


22.3 Isætning af ribberammer

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 forneden ①, og træk den fremad ②.
2. Sæt ribberammen ind foran ③, og tryk den nedad ④.



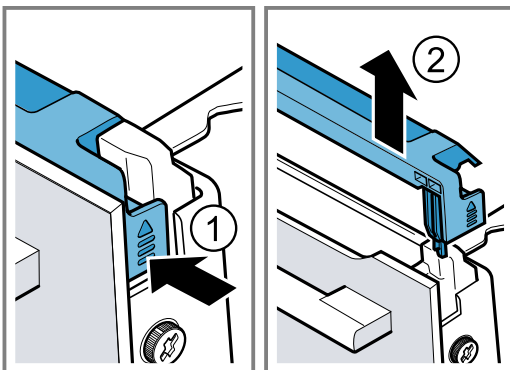
23 Ovndør

For at kunne rengøre ovndøren grundigt kan den skilles ad.

23.1 Tage dørafdekning af

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

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



23.2 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.

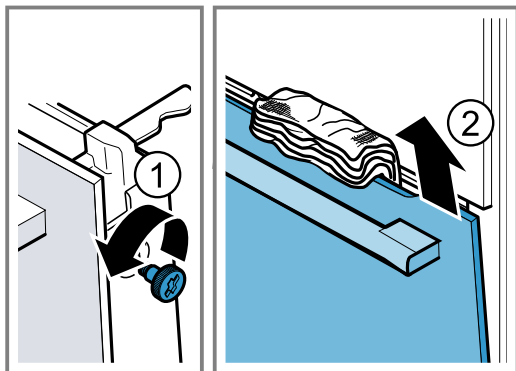
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

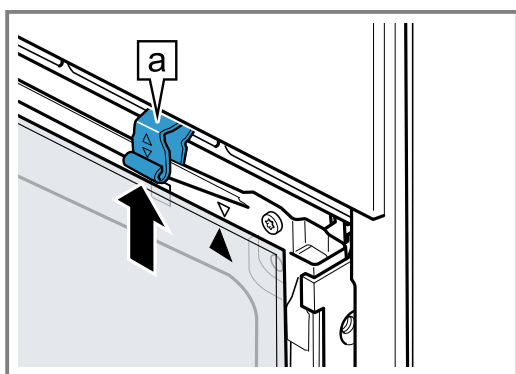
Krav: Dørafdekningen af taget af.

1. Skru skrueene i højre og venstre side ud af ovndøren, og fjern dem.

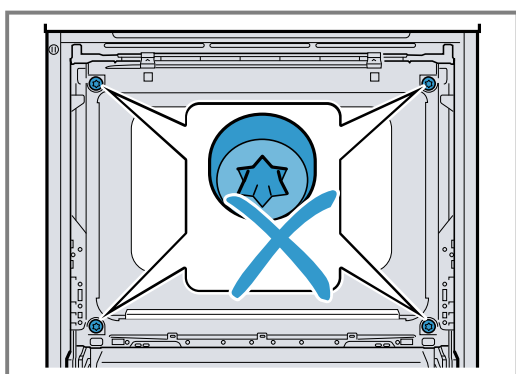
2. Klem et viskestykke, der er foldet flere gange, fast i ovndøren.



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 [a] opad. Tag ikke holderne [a] 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.



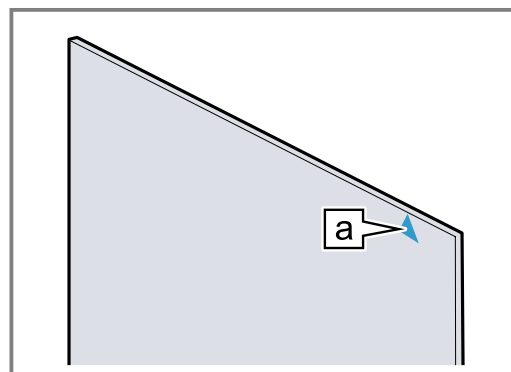
23.3 Montage af glasruder i ovndør

- ⚠ 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.

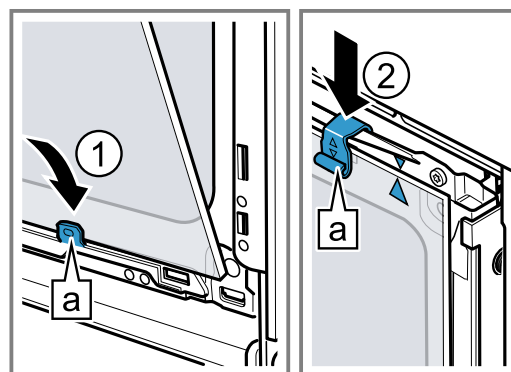
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

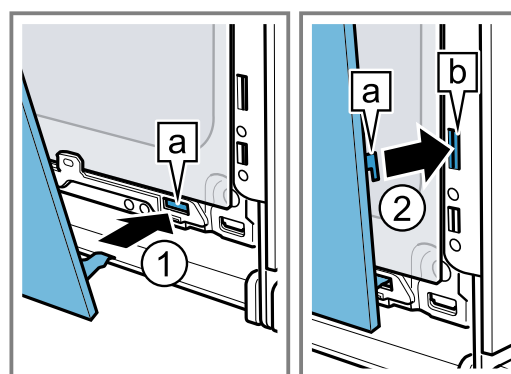
1. Vend mellemruden, så pilen [a] befinder sig øverst til højre.



2. Sæt mellemruden ind i holderen [a] forinden 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.

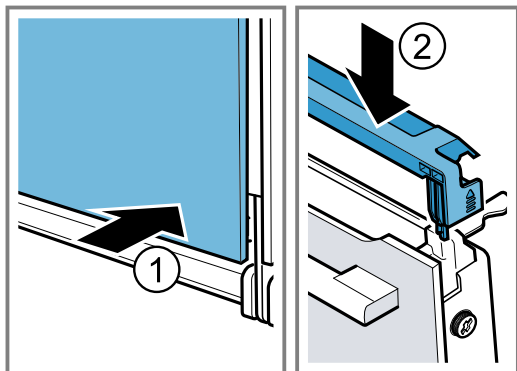


4. Sæt den forreste rude ind forinden i holderen [a] i venstre og højre side ①.
 5. Tryk den forreste rude ind mod apparatet, til den venstre og den højre krog [a] befinder sig overfor holderen [b] ②.



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 dørafdækningen 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.

24 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!

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.

24.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	<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. <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 23
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
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 14 <p>Funktionsfejl</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 34
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 23.

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Apparatet varmer ikke.	Strømforsyning er afbrudt. <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.	Grundindstilling er blevet ændret. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Korrigér grundindstillingen for visning af ur. → "Grundindstillinger", Side 23
Apparatets dør kan ikke åbnes.	Apparatets dør er låst af rengøringsfunktionen, i displayet lyser  . <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lad apparatet køle af, til  slukkes i displayet. → "Rengøringsfunktion 'Pyrolyse'", Side 27 <p>Apparatets dør er låst med børnesikringen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktiver børnesikringen med tasten . → "Børnesikring", Side 22 <p>Låsningen kan deaktiveres i grundindstillingerne.</p> <ul style="list-style-type: none"> → "Grundindstillinger", Side 23
Betjeningsringen er faldet ud af lejringen i betjeningsfeltet.	Betjeningsringen er gået ud af indgreb. <ol style="list-style-type: none"> 1. Læg betjeningsringen i lejringen i betjeningsfeltet. 2. Tryk betjeningsringen ind i lejringen, så den går i indgreb og kan drejes.
Det er vanskeligt at dreje betjeningsringen.	Der har samlet sig snavs under betjeningsringen. Betjeningsringen kan tages af. <p>Bemærk: Tag ikke betjeningsringen af alt for ofte, fordi dens lejring kan blive ustabil.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på den yderste kant af betjeningsringen for at løsne den. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Betjeningsringen vipper og er dermed lettere at tage ud. <ol style="list-style-type: none"> 2. Tag betjeningsringen ud af lejringen. 3. Rengør forsigtigt betjeningsringen og dens lejring på apparatet med opvaskevand og en klud. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler. Læg ikke betjeningsringen i blød. Rengør ikke betjeningsringen i opvaskemaskine.
Home Connect fungerer ikke korrekt.	Forskellige årsager er mulige. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gå til www.home-connect.com.
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. → "Grundindstillinger", Side 23 - Vær opmærksom på oplysningerne om mikrobølger. → "Mikrobølger", Side 16
Ovnbelysning fungerer ikke.	LED-lampe er defekt. <p>Bemærk: Fjern ikke glasafdækningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 34
Maksimal driftstid nået.	For at undgå at apparatet utilsigtet er vedvarende i drift, holder apparatet automatisk op med at varme, hvis indstillingerne ikke er blevet ændret i flere timer. Der vises en meddelelse i displayet. Det afhænger af indstillingerne for den pågældende driftstype, hvornår den maksimale driftstid nås. <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 15</p>
Meddelelse med "D" eller "E" vises i displayet, f.eks. D0111 eller E0111.	Elektronikken har registreret en fejl. <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for apparatet, og tænd det igen. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Meddelelsen forsvinder, hvis fejlen var enkeltstående. <ol style="list-style-type: none"> 2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. → "Kundeservice", Side 34

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Resultatet af madlavningen er ikke tilfredsstillende.	<p>Indstillingerne var forkerte. 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>

25 Bortskaffelse

25.1 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.

26 Kundeservice

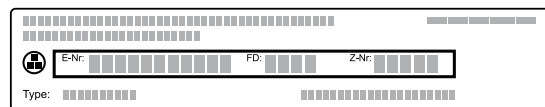
Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

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.

26.1 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.



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

27 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.

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

AL BA MD ME MK RS UK UA

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

28 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.

28.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

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

28.2 Tilberedningsanvisninger for bagning

- Til bagning af kager, bagværk og brød er bageforme af mørkt metal bedst egnede.
- Anvend en bred, flad form til tærter og gratiner. I et smalt, højt fad skal retterne tilberedes i længere tid, og overfladen bliver mørkere.
- Bageforme af silikone er ikke egnede.
- Sæt universalbradepanden ind på rillehøjde 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 ovnrøm. 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.

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

Bagning i flere lag	Rillehøjde
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 kombineret med mikrobølger er kun mulig i et lag.

28.3 Tilberedningsanvisninger for stegning, grydestegning og grillning

- De anbefalede indstillinger gælder for stegning af madvarer med køleskabstemperatur samt for tilberedningsklart fjerkræ uden fyld.
- Læg fjerkræ med 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 18

Stegning på risten

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

- Kødstykkerne skal have nogenlunde samme vægt og tykkelse. Grillstykkerne bliver jævnt brunet og bevares saftige.
- Læg kødstykkerne direkte på risten.
- Sæt universalbradepanden 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.

da Sådan lykkes det

- 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. Kødets 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.

28.4 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 17
 - → "Mikrobølger", Side 16

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.

28.5 Tilberedning af dybfrostprodukter

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

28.6 Tilberedning af færdigretter

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

28.7 Udvalg af retter

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

Anbefalede indstillinger for forskellige retter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 10</i>	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	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		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
Muffins	Muffinplade	3		170 - 190	-	15 - 20
Småt bagværk af gærdej	Bageplade	3		160 - 180	-	25 - 40
Småkager	Bageplade	3		140 - 160	-	15 - 30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140 - 160	-	15 - 30
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, 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	Firkantet form	2		200 - 210	-	35 - 45
Fladbrød	Universalbradepande	3		250 - 270	-	20 - 25
Rundstykker, frisklavede	Bageplade	3		180 - 200	-	20 - 30
Pizza, frisklavet - på bageplade	Bageplade	3		200 - 220	-	25 - 35

¹ Forvarm apparatet.

² Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 10	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Pizza, frisklavet - på bageplade, 2 lag	Universalbradepan- de + Bageplade	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform	Pizzaplade	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Tærteform , Sort metalplade	3		190 - 210	-	30 - 40
Flammkuchen	Universalbradepan- de	3		260 - 280 ¹	-	10 - 15
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
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	Fad med låg	2		230 - 250	360	25 - 35
Mindre kyllingestykker, à 250 g	Rist	3		220 - 230	-	30 - 35
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		170 - 190	180	80 - 90
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkeestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		180 - 190	-	110 - 130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkeestykke, 1,5 kg	Fad med låg	2		220 - 240	360	55 - 65
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkeestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		190 - 200	-	120 - 140
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210 - 220	-	40 - 50
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	Fad med låg	2		200 - 220	-	140 - 160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2		220 - 230	-	60 - 70
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 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

¹ Forvarm apparatet.

² Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 10</i>	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel	Rist	2		170 - 190	-	20 - 30
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 ²
Bagte kartofler, halveret, 1 kg	Universalbradepande	3		200 - 220	360	15 - 20
Hvide kartofler, i kvarte, 500 g	Fad med låg	2		-	600	12 - 15 ²
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 majsgryn, 125 g + 500 ml vand	Fad med låg	2		-	600	6 - 8 ²

¹ Forvarm apparatet.

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

Anbefalede indstillinger for desserter og kompot

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 10</i>	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Budding af buddingpulver	Fad med låg	2		-	600	5 - 8 ¹
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		40 - 45	-	8-9 h
Mælkeris, 125 g + 500 ml mælk	Fad med låg	2		1. 2 2. 2	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.

28.8 Særlige tilberedningsmåder og andre anvendelser

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

Langtidsstegning

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

Langtidsstegning af fjerkræ eller kød

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

Anbefalede indstillinger for langtidsstegning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Brunings- tid i min.	Ovnfunktion → Side 10	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.

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.

Krav: Ovnrummet er koldt.




- Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød uden ben.
- Stil fadet på risten i ovnen på rillehøjde 2.
- Forvarm ovnrummet og fadet i ca. 15 minutter.
- Brun kødet kraftigt på alle sider på kogezone.
- 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.
- Tag kødet ud af ovnrummet efter langtidsstegningen.

- 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 10	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	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, råt 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

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

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 10</i>	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
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 med mikrobølger

Med mikrobølger kan retter opvarmes eller optøs og opvarmes i samme proces.

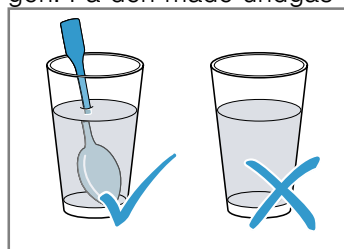
Anvisninger for opvarmning med mikrobølger

- 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 vægge og dørens inderside.

Anbefalede indstillinger til opvarmning med mikrobølger

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 10</i>	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Opvarmning af drikkevarer, 200 ml	Fad uden låg	2		-	900	1 - 3 ¹
Babymad, af babymad, f.eks. sutteflasker, 150 ml	Fad uden låg	2		-	360	1 - 3 ¹
Grøntsager, kolde, 250 g	Fad med låg	2		-	600	3 - 8
Tilbehør, f.eks. nudler, Klöße, kartofler, ris nedkølet	Fad med låg	2		-	600	5 - 10
Suppe, sammenkogt ret, 400 ml nedkølet	Fad med låg	2		-	600	5 - 7 ¹
Tallerkenret, 1 portion nedkølet	Fad med låg	2		-	600	4 - 8
Gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Fad uden låg	2		180 - 200	180	20 - 25
Tilbehør, 500 g, f.eks. pasta, Klöße, kartofler, ris frosset	Fad med låg	2		-	600	7 - 15

¹ Rør godt rundt i retten.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 10	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Suppe, sammenkogt ret, 200 ml frosset	Fad med låg	2		-	600	6 - 8 ¹
Tallerkenret, 1 portion frosset	Fad med låg	2		-	600	11 - 15

¹ Rør godt rundt i retten.

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.

28.9 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 10	Temperatur i °C	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

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

² Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 10	Temperatur i °C	Varighed i min.
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, 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 10	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 23*

Anbefalede indstillinger for optøning med mikrobølger

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 10	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 10	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
Forløren hare	Fad uden låg	2		600	22 - 27

Anbefalede indstillinger for tilberedning kombineret med mikrobølger

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 10	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
Kylling	Rist	2		200 - 220	360	25 - 35 ¹

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

29 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



⚠ 29.1 Generelle anvisninger om montage

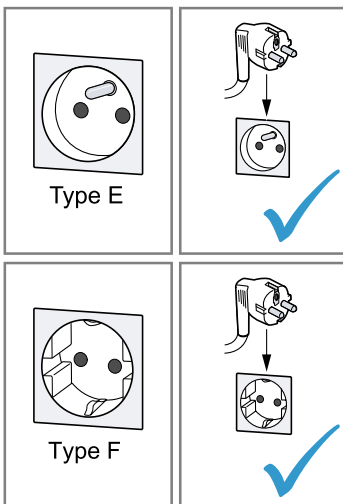
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

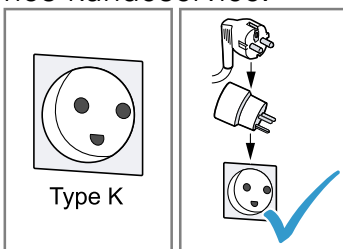
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)", Side 34.

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



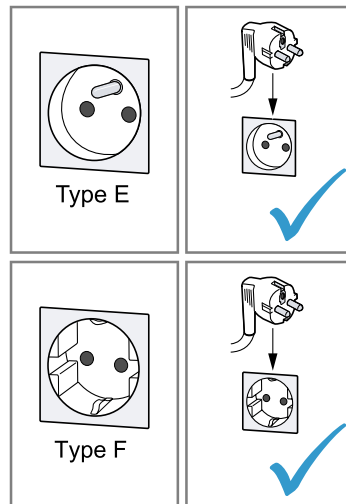
- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jodret korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



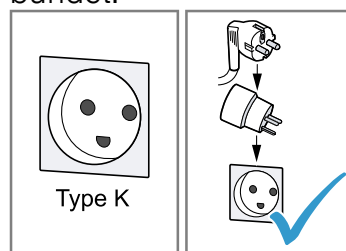
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)", Side 34

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

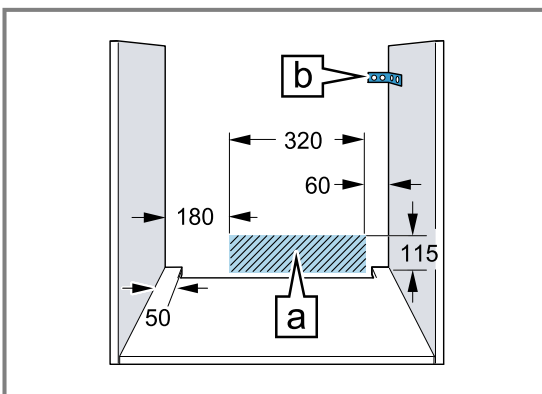


- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ 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 ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
- Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
- Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 95 °C og tilgrænsende skabsfronter på til 70 °C.
- Apparatet må ikke indbygges bag en dekora-tions- eller skabslåge. Der er fare for overophedning.
- Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
- Stikdåsen til apparatet skal befinde sig i det skraverede område **a** eller udenfor indbyg-ningsnichen.
Ikke-fastgjorte indbygningsskabe skal fast-gøres til væggen med et almindeligt vinkel-beslag **b**.



- 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.

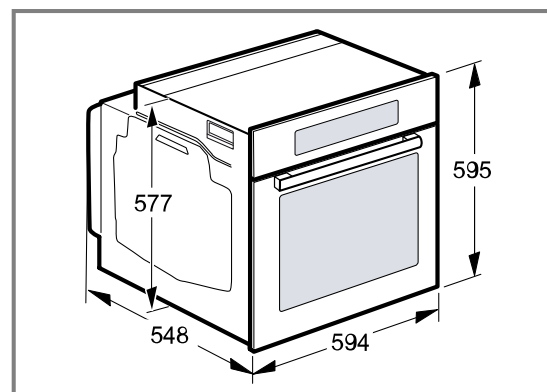
BEMÆRK!

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.

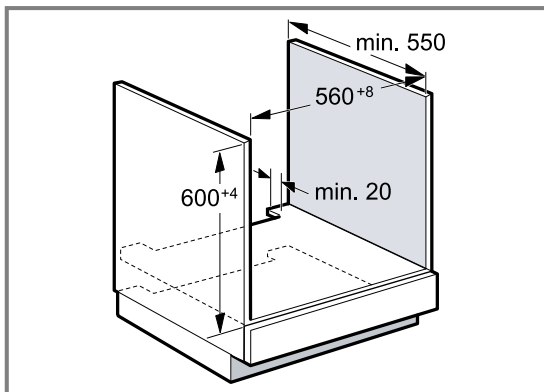
29.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



29.3 Indbygning under bordplade

Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.

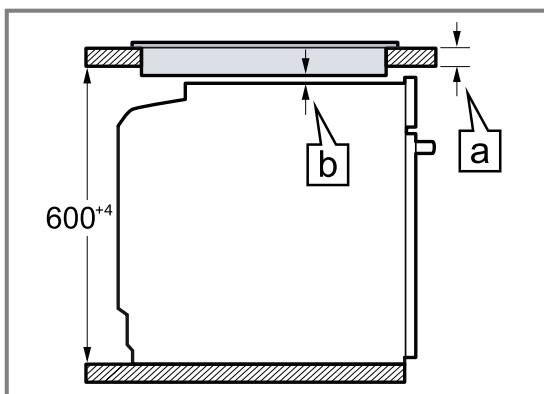


- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.
- Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

29.4 Indbygning under en kogesektion

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

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

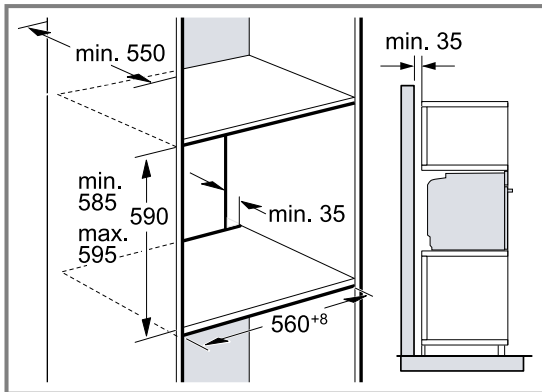


Kogesektionstype	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	37	38	5
Fuldflade-induktionskoge-sektion	47	48	5
Gaskogesektion	27	38	5 ¹
El-kogesektion	27	30	2

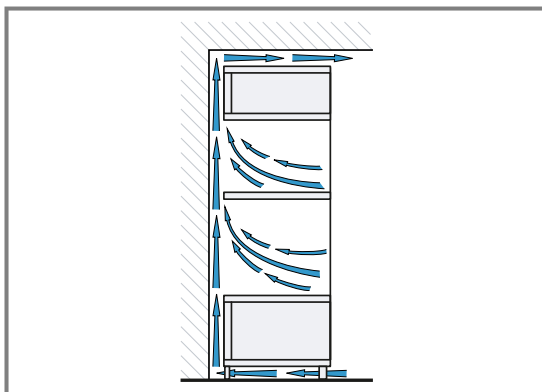
¹ Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

29.5 Indbygning i højskab

Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



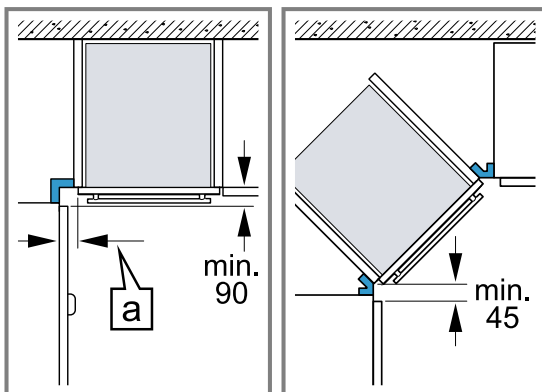
- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- For at sikre tilstrækkelig ventilation af apparatet skal der være en ventilationsåbning i soklen på min. 200 cm². Hertil skal der skæres noget af sokkelpånelet, eller der skal placeres et ventilationsgitter. Sørg for, at luftudskiftningen iht. tegningen er opfyldt.




- Hvis højskabet ud over element-bagvæggen har endnu en bagvæg, skal den fjernes.
- Apparatet må ikke indbygges højere, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

29.6 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.



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

29.7 Elektrisk tilslutning

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

- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- 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.

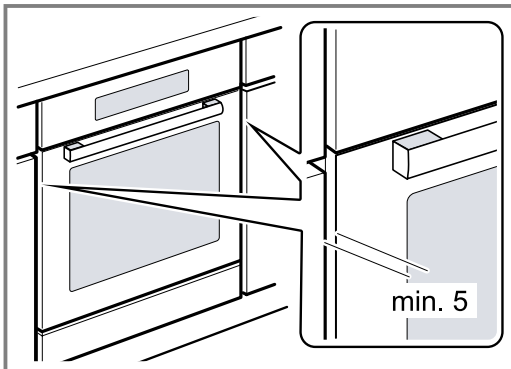
Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

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.

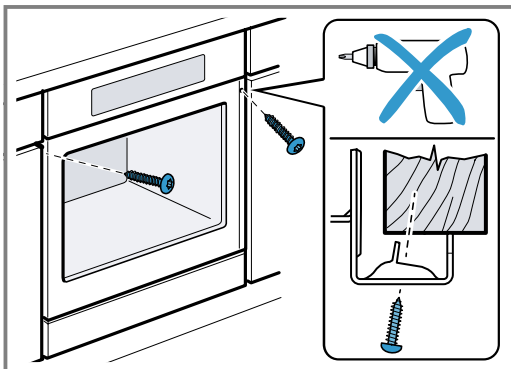
1. Identificer fase- og nulleder i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
 - grøn-gul = jordforbindelsesledning ⊕
 -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

29.8 Indbygning af apparat

1. Skyd apparatet helt ind, og centrér det.

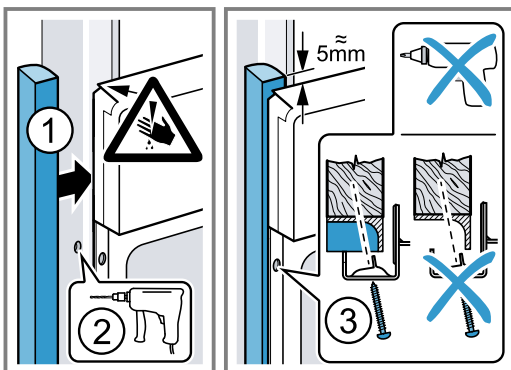


2. Skru apparatet fast.



3. 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.

29.9 Afmontage af apparat

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

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



9001673072 (021011)

da