



BOSCH

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



Indbygningsovn

HBG8764.1

[da] Betjenings- og installationsvejledning

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Undgåelse af tingsskader.....	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	5
4	Lær apparatet at kende.....	6
5	Driftstyper.....	8
6	Tilbehør.....	9
7	Inden den første ibrugtagning.....	10
8	Generel betjening.....	11
9	Lynopvarmning.....	12
10	Tidsfunktioner.....	12
11	Stegetermometer.....	13
12	Assist.....	15
13	Børnesikring.....	17
14	Sabbatindstilling.....	17
15	Grundindstillinger.....	17
16	Rengøring og pleje.....	18
17	Rengøringsfunktion Pyrolyse.....	20
18	Rengøringsunderstøttelse.....	21
19	Ribberammer.....	22
20	Ovndør.....	22
21	Afhjælpning af fejl.....	25
22	Bortskaffelse.....	27
23	Kundeservice.....	27
24	Sådan lykkes det.....	28
25	MONTAGEVEJLEDNING.....	32
25.1	Generelle anvisninger om montage.....	33



1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

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

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

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 9

⚠ 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.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- ▶ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til 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.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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 elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

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

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke 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 sikringsskabet.
- Kontakt kundeservice. → Side 27

⚠ 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 Halogenlampe

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

- For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.
- Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

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 og tilbehør fjernes fra ovnrummet.

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.
- Rengør kun emaljeret tilbehør sammen med rengøringsfunktionen.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!

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

- ▶ Luft ud i køkkenet, mens rensefunktionen 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!

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

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

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

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

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. 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 ovndøren til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad.
- ▶ 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.

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 dybfrostrerter tø op inden tilberedningen.

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

Bemærk:

Apparatet bruger:

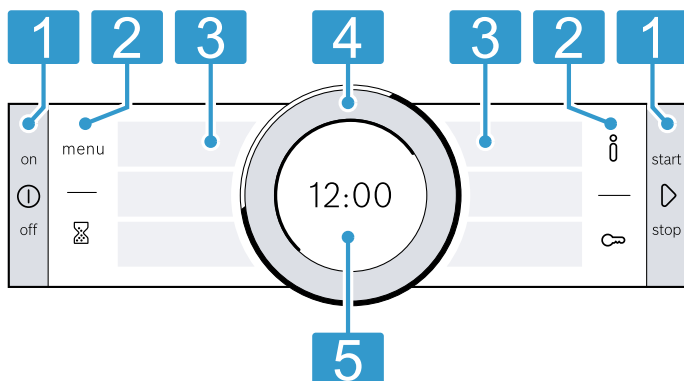
- Maks. 1 W ved drift med aktiveret display
- Maks. 0,5 W ved drift med deaktiveret display

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
①	on/off	Tænd eller sluk for apparatet.
▷	start/stop	Kort tryk: Start eller afbrydelse af drift. Tryk vedvarende i ca. 3 sekunder: Driften afsluttes.

4.3 Touch-felter

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

Touch-felt	Funktion	Anvendelse
menu	Menu	Åbning af menuen med ovnfunktioner. → "Driftstyper", Side 8
⌚	Minutur	Valg af minutur.

Touch-felt	Funktion	Anvendelse
	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 betjenings-elementer.

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

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

Det vises med en lille rød pil på siden af tekstfeltet, hvilken funktion der kan blases 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 en tilbage igen med betjeningsringen.

4.6 Display

Displayet viser den aktuelle indstillingsværdi på forskellige niveauer.

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

Ringlinje

Ringlinjen er placeret rundt om displayet langs kanten.

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

Temperaturindikator

Opvarmningslinjen og restvarmindikatoren viser temperaturen i ovnrummet.

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

- **Opvarmningslinje**

Når driften er startet, udfyldes den hvide linje under temperaturen med rødt, efterhånden som temperaturen i ovnen stiger. Ved forvarmning er den optimale temperatur for isætning af retten i ovnen nået, når hele linjen er udfyldt med rødt.

Ved indstillingstrin, f.eks. ved grilltrin, vises opvarmningslinjen udfyldt med rødt med det samme.

- **Restvarme-indikator**

Når apparatet er slukket, viser ringlinjen restvarmen i ovnrummet. Efterhånden som restvarmen falder, bliver ringlinjen mørkere, indtil den til sidst helt forsvinder.

4.7 Ovnrum

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

Ribberammer

Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

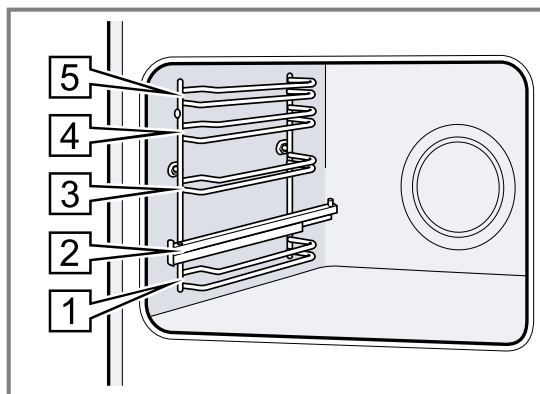
→ *"Tilbehør", Side 9*

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 22*



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.

5 Driftstyper

Her vises en oversigt over apparatets driftstyper og hovedfunktioner.

Tryk på menu for at åbne menuen.

Driftstype	Anvendelse
Ovnfunktioner	Vælg en fint afstemt ovnfunktion for optimal tilberedning af retterne. → "Ovnfunktioner", Side 8
Assist	Brug de anbefalede programmerede indstillinger til de forskellige retter. → "Assist", Side 15

Driftstype	Anvendelse
Rengøring	Vælg rengøringsfunktion for ovnrummet. → "Rengøringsfunktion Pyrolyse", Side 20 → "Rengøringsunderstøttelse", Side 21
Grundindstillinger	Tilpasning af Grundindstillinger. Grundindstillinger → Side 17

5.1 Ovnfunktioner

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

Symbolerne for de enkelte ovnfunktioner gør dem lette at genkende.

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

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

Symbol	Ovnfunktion	Temperaturområde	Anvendelse og funktionsmåde Mulige ekstrafunktioner
	4D-varmluft	30 - 275 °C	Bagning og stegning i ét eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmelegeme i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
	Over-/undervarme	30 - 300 °C	Til traditionel bagning eller stegning i ét lag. Denne ovnfunktion er særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
	Varmluft Eco	30 - 275 °C	Skånsom tilberedning af udvalgte retter i ét lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Der er faser, hvor retterne tilberedes med restvarme. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 125 - 275 °C. Hold ovndøren lukket under tilberedningen. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved drift med cirkulationsluft og af energiklassen.
	Over-/undervarme eco	30 - 300 °C	Skånsom tilberedning af udvalgte retter. Varmen kommer oppe- og nedefra. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 150 - 250 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.
	Varmluft/impulsgrill	30 - 300 °C	Stegning af fjerkræ, hele fisk eller større kødstykker. Grillelementet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Grill, stor flade	Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt	Grillning af flade stykker grillmad, som steaks, pølser eller toast. Gratinering af retter. Hele fladen under grillelementet opvarmes.

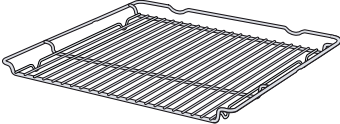
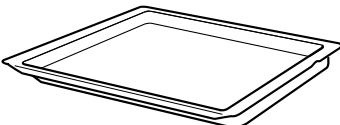
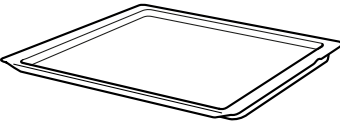
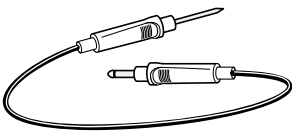
Symbol	Ovnfunktion	Temperaturområde	Anvendelse og funktionsmåde Mulige ekstrafunktioner
	Grill, lille flade	Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt	Grillning af små mængder som steaks, pølser eller toast. Gratiner af små mængder. Fladen i midten under grillelementet opvarmes.
	Pizzatrin	30 - 275 °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.
	Optøning	30 - 60 °C	Skånsom optøning af dybfrostretter.
	Varmholdning	60 - 100 °C	Varmholdning af færdigtilberedte retter.
	Forvarmning af service	30 - 70 °C	Forvarmning af service.

6 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

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

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør	Anvendelse
Rist 	■ Kageforme ■ Tærte-/gratinforme ■ Fade og beholdere ■ Kød, f.eks. stege og grillmad ■ Dybfrostretter
Universalbradepande 	■ Fugtige kager ■ Bagværk ■ Brød ■ Store stege ■ Dybfrostretter ■ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten.
Bageplade 	■ Kager på bageplade ■ Småt bagværk
Stegetermometer 	Optimalt nøjagtig stegning og tilberedning. → "Stegetermometer", Side 13

6.1 Indgrebsfunktion

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

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

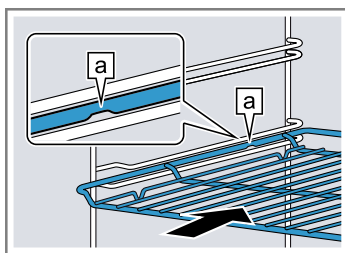
6.2 Isætning af tilbehør i ovnen

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

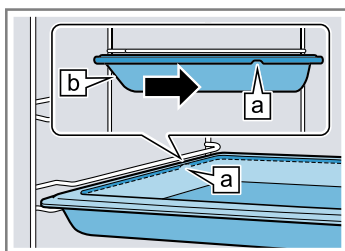
1. Vend tilbehøret, så indhakket  befinder sig bagerst og peger nedad.

2. Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskiner på en rillehøjde.

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

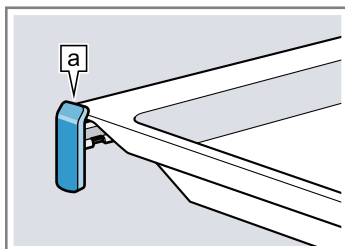


Bageplade F.eks. universalbradepande eller bageplade Sæt bagepladen ind med den skrå side [b] vendende mod ovndøren.



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

Rist eller bageplade Placer tilbehøret, så tilbehørets kant er placeret bag lasken [a] på udtræksskinen.



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

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

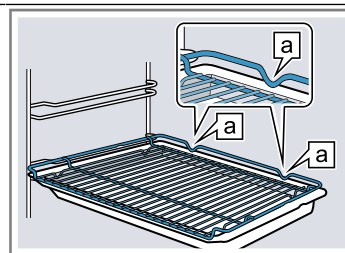
Bemærk: Tag tilbehør ud af ovnen, hvis det ikke skal bruges.

Kombinering af tilbehør

For at opsamle væskedryp kan risten kombineres med universalbradepanden.

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

Rist på universalbradepande



6.3 Yderligere tilbehør

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

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

www.bosch-home.com

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

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

7 Inden den første ibrugtagning

Foretag 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.

1. Tryk på tekstfeltet med den ønskede indstilling. Mulige indstillinger:
 - Sprog
 - Klokkelæt
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 ①.
4. Foretag følgende indstillinger:

Ovnfunktion	4D varmluft (4D)
Temperatur	Maksimum
Varighed	1 time

→ "Generel betjening", Side 11

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 $\textcircled{1}$.
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 $\textcircled{1}$.
- ✓ 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 $\textcircled{1}$.
- ✓ Apparatet slukkes. Igangværende funktioner bliver afbrudt.
- ✓ I displayet vises klokkeslættet eller restvarme-indikatoren.

8.3 Start af drift

Driften skal altid startes.

- ▶ Start driften med ∇ .
- ✓ I displayet vises indstillingerne, indstillet tid, ringlinjen og opvarmningslinjen.

8.4 Afbryde drift (pause) eller afslutte drift

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

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

8.5 Indstilling af driftstype

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

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

5. Start driften med ∇ .

8.6 Indstille ovnfunktion og temperatur

Krav: Driftstypen "Ovnfunktioner" er valgt.

1. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
 - Blad med betjeningsringen i valglisten, hvis ovnfunktionen ikke er synlig på et Touch-display.
- ✓ Temperaturen vises fremhævet med hvidt.
2. Indstil temperaturen med betjeningsringen.
3. Start driften med ∇ .
 - ✓ Apparatet begynder at varme.
 - ✓ Tiden i displayet viser, hvor længe driften har været i gang samt måltemperaturen.
4. Sluk for apparatet med $\textcircled{1}$, 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 12

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 $\textcircled{1}$.
 - ✓ 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 minutur 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 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.

Drejeretning	Foreslået værdi
Venstre	10 minutter
Højre	30 minutter

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

3. Start driften med .
- ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet står varigheden på nul.
4. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet for tiden.

- Indstilling af en ny varighed: Tryk på "Varighed", og indstil varigheden med betjeningsringen.
- Start med $\triangleright$ for at fortsætte driften uden en varighed.
- Sluk for apparatet med $\textcircled{1}$, når retten er færdig.

Ændre varighed

Varigheden kan altid ændres.

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

Afbryde sluttid

Den indstillede sluttid og varigheden kan slettes når som helst.

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

11 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.

11.1 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 

11.2 Placering af stegetermometer

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

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

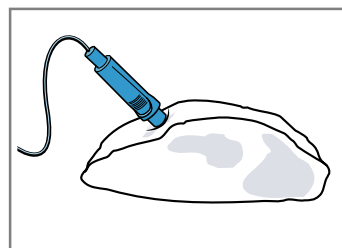
BEMÆRK!

Stegetermometeret kan blive beskadiget.

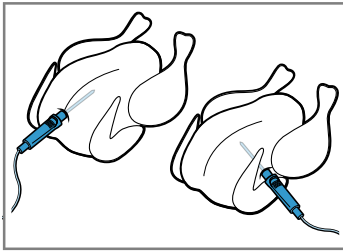
- Stegetermometerets ledning må ikke komme i klemme.
- For at stegetermometeret ikke skal blive ødelagt af for høje temperaturer, skal der være en afstand på nogle centimeter mellem stegetermometeret og grill-varmelegemet. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

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

Kød i tynde stykker	Stik stegetermometeret ind fra siden i det tykkeste sted i kødet.
Kød i tykke stykker	Stik stegetermometeret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag.

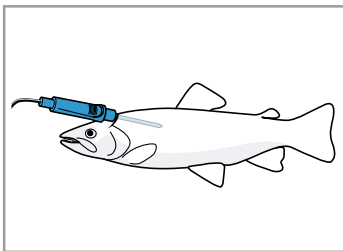


- Fjerkræ** Stik stegetermometret helt ind til anslag i det tykkeste sted på fjerkræets bryst. Stik stegetermometret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed.



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

- Fisk** Stik ved hele fisk stegetermometret 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 stegetermometret ind i ovnen.
3. Stik stegetermometrets stik ind i stikdåsen til venstre i ovnen.

Bemærkninger

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

11.3 Indstilling af stegetermometer

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

Krav

- Kødet med stegetermometret står i ovnen.
 - Stegetermometrets 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.
- ✓ 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 ovnrummet.

Når kernetemperaturen er nået:

- Sluk for apparatet med $\textcircled{1}$.
- Træk stegetermometrets stik ud af stikdåsen i ovnrummet.
- Træk stegetermometeret ud af kødet, og tag det ud af ovnen.

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.

11.4 Kernetemperatur for forskellige madvarer

Her findes vejledende værdier for kernetemperaturen i forskellige madvarer.

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

Fjerkræ	Kernetemperatur i °C
Kylling	80 - 85
Kyllingebryst	75 - 80
And	80 - 85
Andebryst, rosa	55 - 60
Kalkun	80 - 85
Kalkunbryst	80 - 85
Gås	80 - 90
Svinekød	Kernetemperatur i °C
Svinenakke	85 - 90
Svinefilet, rosa	62 - 70
Svineryg, gennemstegt	72 - 80

Oksekød	Kernetemperatur i °C
Oksefilet eller roastbeef, engelsk	45 - 52
Oksefilet eller roastbeef, rosa	55 - 62
Oksefilet eller roastbeef, gennemstegt	65 - 75
Kalvekød	Kernetemperatur i °C
Kalvesteg eller -bov, mager	75 - 80
Kalvesteg, bov	75 - 80
Kalveskank	85 - 90

Lammekød	Kernetemperatur i °C
Lammekølle, rosa	60 - 65
Lammekølle, gennemstegt	70 - 80
Lammeryg, rosa	55 - 60
Fisk	Kernetemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskefilet	60 - 65
Andet	Kernetemperatur i °C
Forloren hare, alle slags kød	80 - 90

12 Assist

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

12.1 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

12.2 Indstilling af retterne

For at tilberede retterne optimalt anvender apparatet forskellige indstillinger.

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

Tips og anvisninger om indstillinger

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

- Den rigtige rillehøjde
 - Egned tilbehør eller fad
 - Tilsætning af væske
 - Tidspunkt for at vende eller omrøre
- Når dette tidspunkt er nået, lyder der et signal.

Tryk på "Tip" eller $\uparrow$ 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 af 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 13

Bagesensor

Visser retter bages automatisk af apparatet med bagesensoren.

I displayet vises . Der kan ikke foretages flere indstillinger.

Vær opmærksom på oplysningerne om bagesensoren.

→ "Retter med bagesensor", Side 16

12.3 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

Kategori	Grupper
Dybfrost-produkter	Pizza Rundstykke Gratiner / tærter Kartoffelprodukter Fjerkræ, fisk
Fjerkræ	Kylling And, gås Kalkun
Kød	Svinekød Oksekød Kalvekød Lammekød Vildt Kødretter
Fisk	Fisk
Grøntsager	Grøntsagsgryde Gratiner af grøntsager Bagte kartofler, halveret Ovnbagte kartofler, hele

12.4 Retter med bagesensor

Når der vælges en ret, som er egnet til bagesensoren, styrer apparatet bageprocessen fuldautomatisk. Bagesensoren overvåger bageprocessen i ovnen, og apparatet regulerer selv indstillingerne. Følgende retter bages automatisk af apparatet med bagesensoren.

Kategori	Retter
Kager, brød	Kager ■ Kager i form ■ Kager på plade ■ Wähe / tærte Små bagværk ■ Bagværk af butterdej ■ Muffins ■ Bagværk af gærdej Morgenbrød ■ Rundstykke ■ Brød ■ Fladbrød Krydret bagværk, pizza, quiche ■ Krydret bagværk, quiche ■ Pizza ■ Flammkuchen
Dybfrost-produkter	Kartoffel-produkter ■ Kartoffel-produkter

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.

12.5 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 13
7. Tryk på "Tip" for at vise oplysninger om tilbehør og rillehøjde.
8. Start driften med ▷.

Bemærk: Åbn ikke apparatets dør under drift med bagesensoren. Resultatet af bagningen bliver i så fald ikke korrekt, og driften med bagesensoren afbrydes.

- ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Ved drift med bagesensor vises ingen varighed. Tidsangivelsen i displayet viser, hvor længe driften har været i gang.
- ✓ 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 16
 - Sluk for apparatet med ⏻, 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 ⏻.
2. Tryk på "Eftertilberedning" for at eftertilberede retten.
 - ✓ I displayet vises en varighed.
3. Korrigér om ønsket varigheden med betjeningsringen.
4. Start driften med ▷.
 - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. Meddelelsen om eftertilberedning vises igen.
5. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at afslutte signalet for tiden.

- Tryk på "Eftertilberedning", hvis der ønskes eftertilberedning igen.

- Tryk på "Afslut", og sluk for apparatet med ①, når retten er færdig.

13 Børnesikring

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

13.1 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 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.

14 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.

14.1 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 17
- Driftstypen "Ovnfunktioner" ② 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 ③.
- ✓ 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 ①.
Apparatet slukkes automatisk efter ca. 10 til 20 minutter.

15 Grundindstillinger

Apparatet kan indstilles til dine behov.

15.1 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.
Fabriksindstilling	Nulstille Nulstil ikke ¹
Lydsignal	Kort varighed (30 sekunder) Mellem varighed (1 minut) ¹ Lang varighed (5 minutter)
Lydstyrke	5 trin

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Grundindstilling	Valg
Tastelyd	Aktiveret Deaktiveret (lydsignalet for ① bibeholdes) ¹
Display lysstyrke	5 trin
Urindikator	Fra Digital ¹ Analog
Belysning	Slukket under drift Tændt under drift ¹
Børnesikring	Kun tastelås ¹ Dørlås og tastelås
Driftstype efter tænd	Hovedmenu Ovnfunktioner ¹ Assist
Natdæmpning af lys	Deaktiveret ¹ Aktiveret

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

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

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

15.2 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 korrigér 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.

15.3 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.

16 Rengøring og pleje

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

16.1 Rengøringsmidler

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.
- Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

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

Nye svampeklude indeholder rester fra fremstillingen.

- Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Følg vejledningen til rengøring af apparatet.

→ "Rengøring af apparat", Side 20

Apparatets front

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

Ovndør

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Glasruder i ovndør	■ Varmt opvaskevand:	Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler. Tip Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 22
Dørafdækning	■ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål ■ Af kunststof: Varmt opvaskevand:	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. Tip Tag dørafdækningen af for grundigere rengøring. → "Ovndør", Side 22
Indvendig dørramme af rustfrit stål	Rengøringsmiddel til rustfrit stål	Misfarvninger kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.
Håndtag	■ Varmt opvaskevand:	For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme.
Dørtætning	■ Varmt opvaskevand:	Tætningen må ikke tages af eller skures.

Ovnrum

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Emaljerede overflader	■ Varmt opvaskevand: ■ Eddikevand ■ Ovnrens	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen. Bemærkninger ■ Det bedste er at anvende rengøringsfunktionen. → "Rengøringsfunktion Pyrolyse", Side 20 ■ 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	■ Varmt opvaskevand:	Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Ribberammer	■ Varmt opvaskevand:	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Bemærk: Ribberammerne kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 22
Udtrækssystem	■ Varmt opvaskevand:	Brug en børste ved stærk tilsmudsning. For ikke at fjerne smørefedt fra udtræksskinnerne, skal de rengøres, når de er skudt sammen. Må ikke vaskes i opvaskemaskine. Bemærk: Udtrækssystemet kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 22
Tilbehør	■ Varmt opvaskevand: ■ Ovnrens	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.
Stegetermometer	■ Varmt opvaskevand	Brug en børste ved stærk tilsmudsning. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.

16.2 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 18

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
 - Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.
→ "Egnede rengøringsmidler", Side 18
2. Tør efter med en blød klud.

17 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.

17.1 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 og tilbehør fjernes fra ovnrummet.

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.

1. Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet og fra tilbehøret.
2. 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.
3. Anbring tilbehøret i rillehøjde 2, når det også skal rengøres.

Bemærk: Rengør kun det medfølgende emailerede tilbehør, f.eks. universalbradepande eller bageplade. Ristene tåler ikke rengøringsfunktionen og bliver misfarvede.

4. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt, bortset fra det tilbehør, der også skal rengøres.

17.2 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 rensefunktionen 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 20.

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

Rengøringsstrin	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 rengøringsstrin skal der vælges. Varigheden kan ikke ændres.

4. Tryk på .
 - ✓ I displayet vises en anvisning om de nødvendige forberedelser i forbindelse med Rengøringsfunktionen.
5. Start driften med .
 - ✓ 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.

6. Sluk for apparatet med .

Når apparatet er tilstrækkeligt afkølet, ophæves dørens låsning, og  slukkes.
7. → "Klargøring af apparatet til brug efter rengøringsfunktionen", Side 21.

17.3 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 udtrækskinnerne 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 emailjerede flader kan opstå på grund af grove tilsmudsninger. Disse levnedsmiddelrester udgør ingen sundhedsfare. Belægningerne indskrænker ikke apparatets funktion.

18 Rengøringsunderstøttelse

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

18.1 Indstilling af rengøringsunderstøttelse

ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

Krav: Ovnrummet skal være helt afkølet.

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

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

18.2 Slutrengør ovnrum

BEMÆRK!

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

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

Krav: Ovnrummet er afkølet.

1. Åbn ovndøren, og fjern restvandet med en sugende svampekud.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en opvaskekud 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.

19 Ribberammer

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

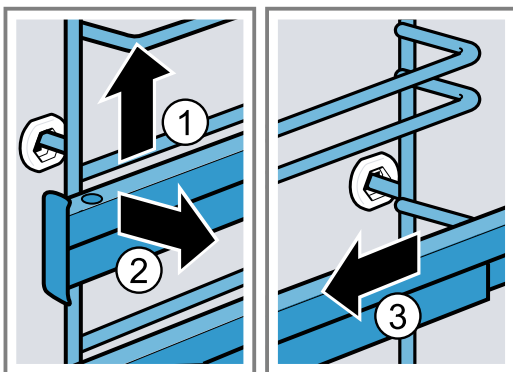
19.1 Udtagning af ribberammer

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ribberammerne bliver meget varme

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

1. Løft ribberammen lidt foran ①, og frigør den ②.
2. Træk ribberammen fremad ③, og tag den ud.

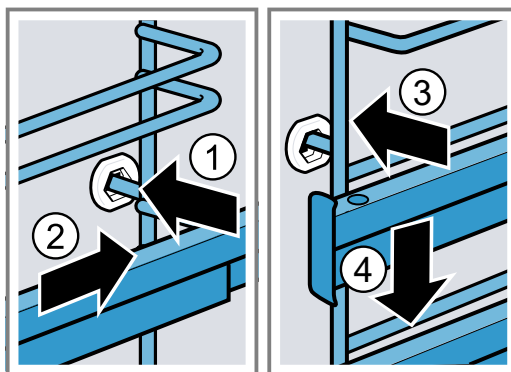


3. Rengør ribberammen.
→ "Rengøringsmidler", Side 18

19.2 Isætning af ribberammer

Bemærkninger

- Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.
 - Vær opmærksom på, at begge udtræksskinner skal kunne trækkes ud fremad.
1. Sæt først ribberammen ind i midten i den bageste bøsning ①, til den ligger an mod ovnrummets væg, og tryk ribberammen bagud ②.
 2. Sæt derefter ribberammen ind i den forreste bøsning ③, til den også her ligger an mod ovnrummets væg, og tryk ribberammen nedad ④.



20 Ovnvær

For at kunne rengøre ovnvær grundigt kan den skilles ad.

20.1 Aftagning af ovnvær

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Komponenterne indvendig i ovnvær kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.
- Ovnværns hængsler bevæger sig, når vrn åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemte.
- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

1. Luk ovnvær helt op, og tryk den ind i retning mod apparatet.

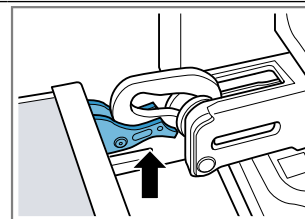
2. ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

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

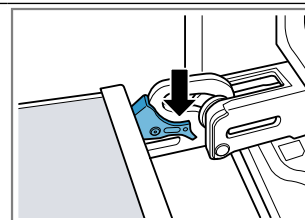
Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel op.

Låsepæl vippet op



Hængslet er sikret og kan ikke smække i.

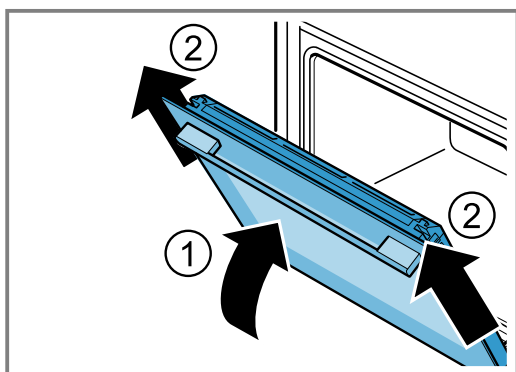
Låsepæl vippet ned



Ovnværn er sikret og kan ikke tages af.

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

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



4. Læg forsigtigt ovndøren på et plant underlag.

20.2 Påsætning af ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

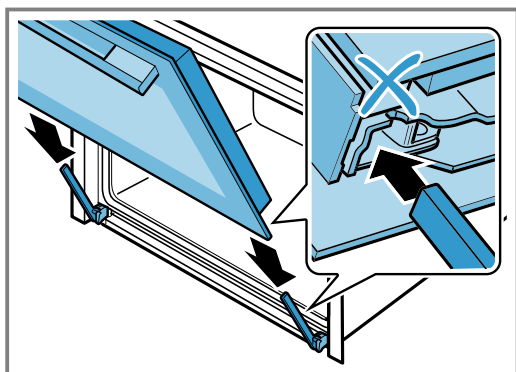
- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

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

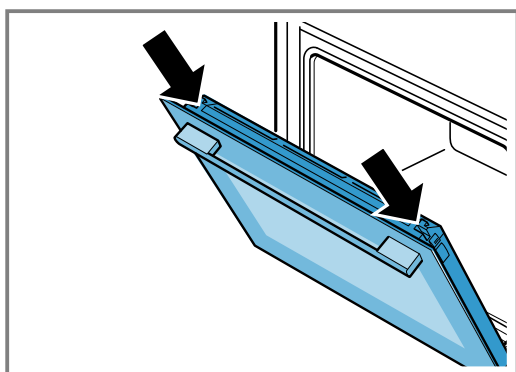
- Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned, og at de er vippet helt op, når ovndøren tages af.

1. **Bemærk:** Det er vigtigt, at ovndøren kan skydes på de to hængsler uden modstand. Kontroller, om ovndøren skydes ind i den rigtige åbning, hvis der mærkes modstand.

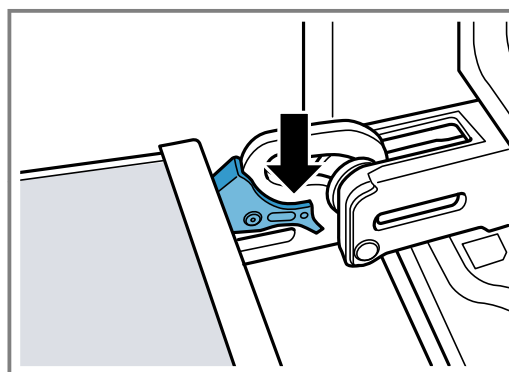
Skyd ovndøren lige på de to hængsler. Skyd ovndøren ind til anslaget.



2. Tryk med begge hænder foroven på dørafdækningen i venstre og højre side for at kontrollere, at ovndøren er bevæget ind til anslag.



3. Luk ovndøren helt op, og tryk den ind i retning mod apparatet.
4. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel ned.



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

20.3 Afmontering af glastruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

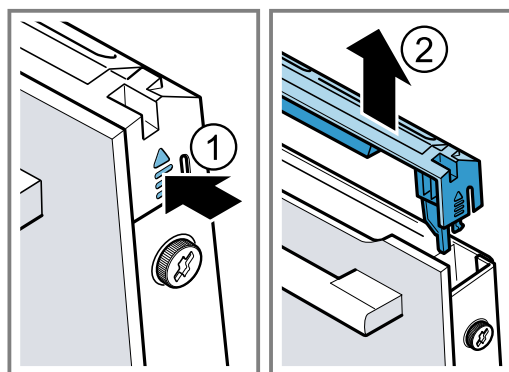
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemmt.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

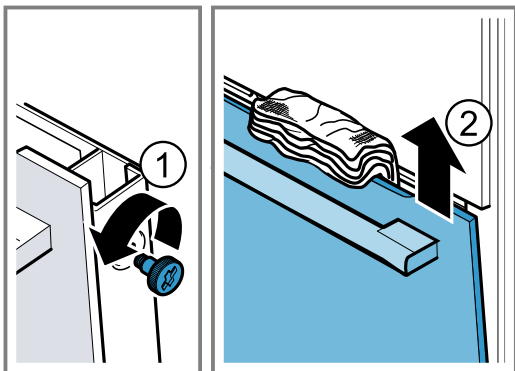
- Brug beskyttelseshandsker.

1. Åbn ovndøren lidt.
2. Tryk udefra på dørafdækningen i venstre og højre side ①, til den går ud af indgreb.
3. Tag dørafdækningen af ②.

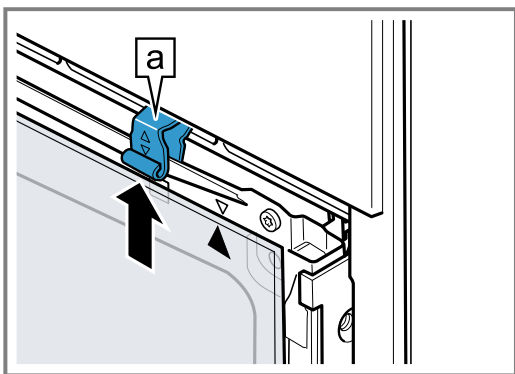


4. Rengør dørafdækningen.
→ "Egnede rengøringsmidler", Side 18
5. Skru skruen i venstre og højre side af ovndøren ud ①, og fjern dem.

6. Klem et viskestykke, der er foldet flere gange, fast i ovndøren. Træk den forreste glasrude ud opad ②.



7. Læg den forreste glasrude med håndtaget vendende nedad på en plan flade.
8. 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.



9. Tag mellemruden ud.

10. **⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.
► Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

Rengør de afmonterede glasruder på begge sider med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

11. Rengør ovndøren.
→ "Egnede rengøringsmidler", Side 18

12. Tør glasruderne, og monter dem igen.

20.4 Montage af glasruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

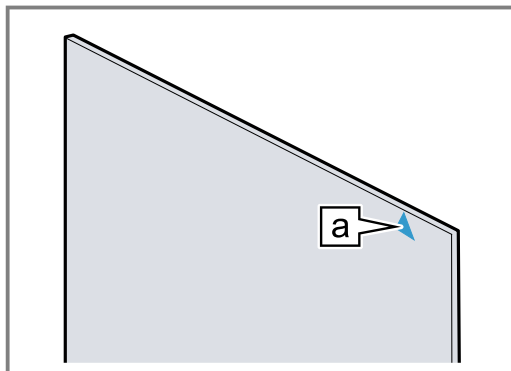
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemte.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

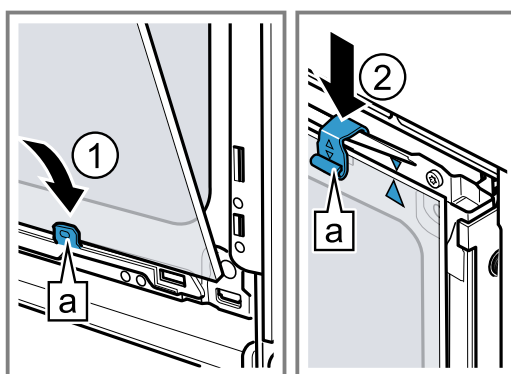
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

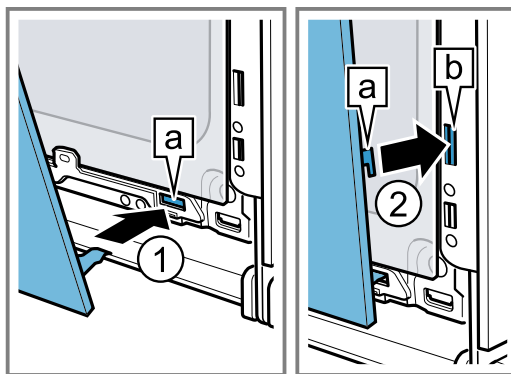
1. Vend mellemruden, så pilen [a] befinder sig øverst til højre.



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.

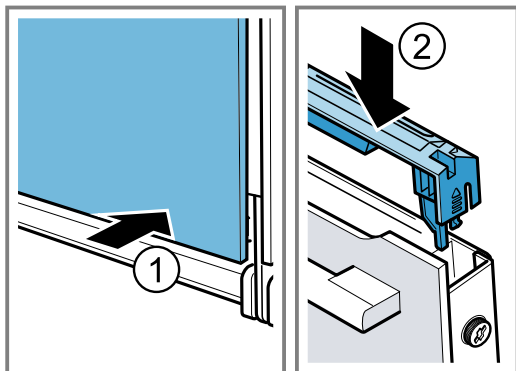


4. Sæt den forreste rude ind forinden i holderen [a] i venstre og højre side ①.
5. Tryk den forreste rude ind mod apparatet, til den venstre og den højre krog [a] befinder sig overfor holderen [b] ②.



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 glaserne i ovndøren er korrekt monteret.

21 Afhjælpning af fejl

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

21.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Apparatet virker ikke.	Sikringen er defekt. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet. Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. Fejl i elektronikken 1. Afbryd kortvarigt apparatet fra strømforsyningsnettet ved at slå sikringen i sikringsskabet fra. 2. Nulstil grundindstillingerne til fabriksindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 17
I displayet vises "Sprache Deutsch".	Strømforsyning er afbrudt. ▶ Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. – Sprog – Klokkeslæt
Driften starter ikke eller bliver afbrudt.	Forskellige årsager er mulige. ▶ Kontroller de anvisninger, der vises i displayet. → "Visning af oplysninger", Side 11 Funktionsfejl ▶ Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 27
Apparatet varmer ikke.	Demotilstand er aktiveret i Grundindstillingerne, i displayet vises [Z]. 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 17. Strømforsyning er afbrudt. ▶ Åbn apparatets dør én gang efter et strømsvigt, og luk den igen. ✓ Apparatet udfører en selvkontrol og er klar til brug.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Klokkeslæt vises ikke, når apparatet er slukket.	Grundindstilling er blevet ændret. ► Korriger grundindstillingen for visning af ur. → "Grundindstillinger", Side 17
Apparatets dør kan ikke åbnes.	Apparatets dør er låst af rengøringsfunktionen, i displayet lyser  ► Lad apparatet køle af, til  slukkes i displayet. → "Rengøringsfunktion Pyrolyse", Side 20 Apparatets dør er låst med børnesikringen. ► Deaktiver børnesikringen med tasten  → "Børnesikring", Side 17 Låsningen kan deaktiveres i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 17
Betjeningsringen er faldet ud af lejrings i betjeningsfeltet.	Betjeningsringen er gået ud af indgreb. 1. Læg betjeningsringen i lejrings i betjeningsfeltet. 2. Tryk betjeningsringen ind i lejrings, så den går i indgreb og kan drejes.
Det er vanskeligt at dreje betjeningsringen.	Der har samlet sig snavs under betjeningsringen. Betjeningsringen kan tages af. Bemærk: Tag ikke betjeningsringen af alt for ofte, fordi dens lejrings kan blive ustabil. 1. Tryk på den yderste kant af betjeningsringen for at løsne den. ✓ Betjeningsringen vipper og er dermed lettere at tage ud. 2. Tag betjeningsringen ud af lejrings. 3. Rengør forsigtigt betjeningsringen og dens lejrings 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.
Ovnbelysning fungerer ikke.	Halogenlampen er defekt. ► Udskift pæren i ovnlampen. → "Udskiftning af pære i ovnlampe", Side 26
Maksimal driftstid nået.	For at undgå at apparatet utilsigtet er vedvarende i drift, holder apparatet automatisk op med at varme, hvis indstillingerne ikke er blevet ændret i flere timer. Der vises en meddelelse i displayet. Det afhænger af indstillingerne for den pågældende driftstype, hvornår den maksimale driftstid nås. 1. Tryk på et Touch-felt, eller drej på betjeningsringen for at fortsætte driften. 2. Sluk for apparatet med  , når det ikke længere skal bruges. Tip For at undgå at apparatet utilsigtet slukkes, kan der indstilles en varighed. → "Indstilling af varighed", Side 12
Meddelelse med "D" eller "E" vises i displayet, f.eks. D0111 eller E0111.	Elektronikken har registreret en fejl. 1. Sluk for apparatet, og tænd det igen. ✓ Meddelelsen forsvinder, hvis fejlen var enkeltstående. 2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. → "Kundeservice", Side 27
Resultatet af madlavningen er ikke tilfredsstillende.	Indstillingerne var forkerte. Indstillingsværdierne, f.eks. temperatur og varighed afhænger af opskriften, mængden og af madvaren. ► Indstil lavere eller højere værdier næste gang. Tip Der findes mange oplysninger om tilberedning og korrekte indstillinger på vores Homepage www.bosch-home.com .

21.2 Udskiftning af pære i ovnlampe

Hvis ovnbelysningen svigter, skal pæren i ovnlampen skiftes ud.

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

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

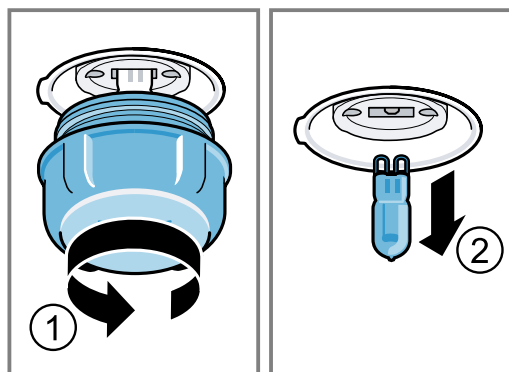
Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

- ▶ For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.
- ▶ Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Krav

- Strømforsyningen til apparatet er afbrudt.
 - Ovnrummet er kølet af.
 - Der forefindes en ny halogenpære til udskiftning.
1. Læg et viskestykke i ovnen for at forhindre skader.
 2. Skru glasafdækningen af mod venstre ①.

3. Træk halogenpæren ud uden at dreje den ②.



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

22 Bortskaffelse

22.1 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.

23 Kundeservice

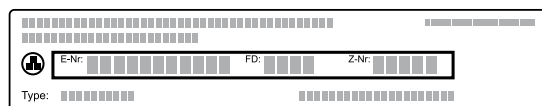
Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

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.

23.1 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.

24 Sådan lykkes det

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

24.1 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.

24.2 Tilberedningsanvisninger for bagning

- Til bagning af kager, bagværk og brød er bageforme af mørkt metal bedst egnede.
- Anvend en bred, flad form til tærter og gratiner. I et smalt, højt fad skal retterne tilberedes i længere tid, og overfladen bliver mørkere.
- Bageforme af silikone er ikke egnede.
- Sæt universalbradepanden ind på rillehøjde 2, hvis gratinerne tilberedes direkte i den.
- Indstillingsværdierne for brøddej gælder både for dej på bageplade og for dej i en firkantet form.

BEMÆRK!

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. 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
3 lag	
■ Bageplade	5
■ Universalbradepande	3
■ Bageplade	1
4 lag	
■ 4 riste med bagepapir	5
	3
	2
	1

Anvend ovnfunktionen 4D varmluft.

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

24.3 Tilberedningsanvisninger for stegning, grydestegning og grillning

- De anbefalede indstillinger gælder for stegning af madvarer med køleskabstemperatur samt for tilberedningsklart fjerkræ uden fyld.
- Læg fjerkræ med brystsidens eller skindsiden nedad på fadet.
- Vend stege, grillmad og hele fisk efter ca. ½ til ¾ af den anførte tid.
- Med stegetermometret kan tilberedningen udføres meget nøjagtigt. Vær opmærksom på de vigtige oplysninger om korrekt anvendelse. → Side 13

Stegning på risten

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

- Kødstykkerne skal have nogenlunde samme vægt og tykkelse. Grillstykkerne bliver jævnt brunet og bevares saftige.
- Læg kødstykkerne direkte på risten.
- Sæt universalbradepanden med påsat rist ind i den angivne rillehøjde for at opsamle dryp af væske.
- Hæld op til ½ liter vand i universalbradepanden afhængigt af kødstykkernes størrelse og art. Den opsamlede stegesky kan bruges til saucen. Derudover opstår der mindre røg, og ovnrummet bliver mindre tilsmudset.

Stegning i fad

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

Generelt om stegning i fad

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

Stegning i fad uden låg

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

Stegning i fad med låg

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

Grillning

Retter, der skal være sprøde, kan grilles.

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.

24.4 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.

24.5 Tilberedning af færdigretter

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

24.6 Udvalg af retter

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

Anbefalede indstillinger for forskellige retter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 8	Temperatur i °C	Varighed i min.
Rørekage, 2 lag	Glat randform eller Firkantet form	3+1		140 - 160	60 - 80
Rørekage, fin	Firkantet form	2		150 - 170	60 - 80
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		170 - 190	60 - 80
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 - 200 ¹	8 - 15
Muffins	Muffinplade	3		170 - 190	15 - 20
Småt bagværk af gærdej	Bageplade	3		160 - 180	25 - 35
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

¹ Forvarm apparatet.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 8</i>	Temperatur i °C	Varighed i min.
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
Pizza, frisklavet - på bageplade, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		180 - 200	35 - 45
Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform	Pizzaplade	2		220 - 230	20 - 30
Quiche	Tærteform , Sort metalplade	3		190 - 210	30 - 40
Flammkuchen	Universalbradepande	3		260 - 280 ¹	10 - 15
Tærte, krydret, tilberedte ingredienser	Gratinform	2		200 - 220	30 - 50
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		160 - 190	50 - 70
Kylling, 1 kg, uden fyld	Rist	2		200 - 220	60 - 70
Mindre kyllingestykker, à 250 g	Rist	3		220 - 230	30 - 35
Gås, uden fyld, 3 kg	Rist	2		160 - 180	120 - 150
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		180 - 190	110 - 130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		190 - 200	120 - 140
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210 - 220	40 - 50
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
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
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. foreller	Rist	2		170 - 190	20 - 30

¹ Forvarm apparatet.

Yoghurt

Apparatet kan bruges til tilberedning af yoghurt.

Tilberedning af yoghurt

1. Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet.
2. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) op til 90 °C på koge-sektionen, og lad mælken køle ned til 40 °C. Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkelig.

3. Rør 150 g yoghurt med køleskabstemperatur sammen med mælken.
4. Fyld massen i små beholdere, f.eks. kopper eller små glas.
5. Dæk beholderne til med folie, f.eks. plastfolie.
6. Stil beholderne på ovnbunden.
7. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
8. Lad yoghurten hvile i køleskabet i mindst 12 timer efter tilberedningen.

Anbefalede indstillinger for desserter og kompot

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 8</i>	Temperatur i °C	Varighed i min.
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		40 - 45	8-9 h

24.7 Særlige tilberedningsmåder og andre anvendelser

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

Langtidsstegning

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

Langtidsstegning af fjerkræ eller kød

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

Anbefalede indstillinger for langtidsstegning

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Brunings-tid i min.	Ovnfunktion → Side 8	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

- Optøning af dybfrosne frugt, grøntsager eller bagværk i apparatet.
- Det er bedst at tø fjerkræ, kød og fisk op i køleskabet.
- Tag frosne madvarer ud af emballagen inden optøningen.
- Anbefalede indstillinger for retter med dybfrosttemperatur (-18 °C).
- Brug følgende rillehøjder til optøning:
 - 1 rist: Rillehøjde 2
 - 2 riste: Rillehøjde 3+1

Krav: Ovnrummet er koldt.

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

- 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.

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.

24.8 Prøveretter

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

Bagning

- Indstillingsværdierne gælder for isætning i kold ovn.
- Følg anvisningerne om forvarmning i de anbefalede indstillinger. Indstillingsværdierne er angivet uden lynopvarmning.
- Brug først den laveste af de angivne temperaturer ved bagning.
- Bagværk på plader eller i forme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
- Rillehøjder ved bagning i 2 lag:
 - Universalbradepande: Rillehøjde 3
 - Bageplade: Rillehøjde 1
 - 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 8	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
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	30 - 40
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 8	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Ristning af toast	Rist	5		3 ¹	4 - 6

¹ Forvarm ikke apparatet.

25 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



25.1 Generelle anvisninger om montage

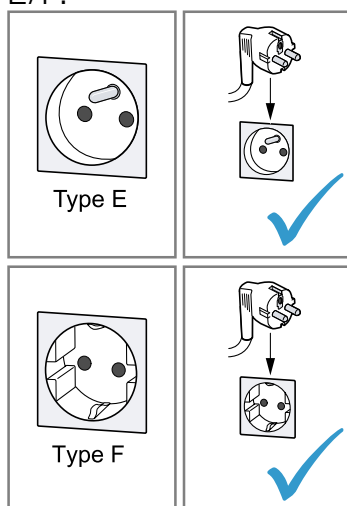
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

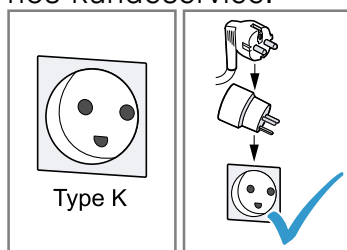
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)", Side 27.

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



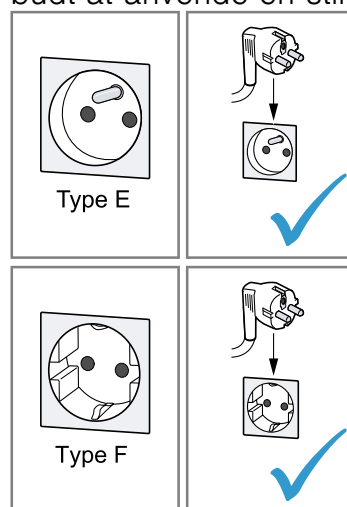
- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



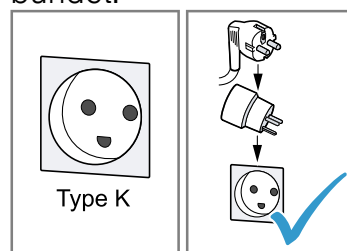
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)", Side 27

- ▶ 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.

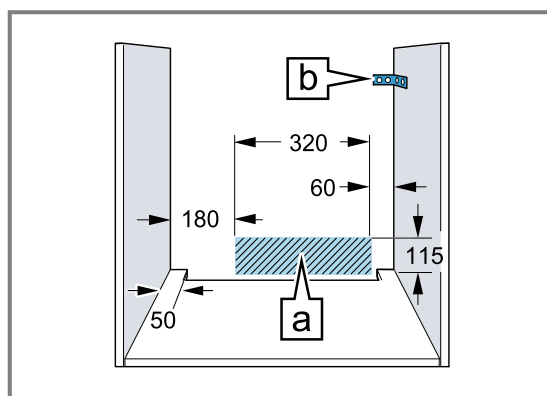


- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ 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.

- 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-nig 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.

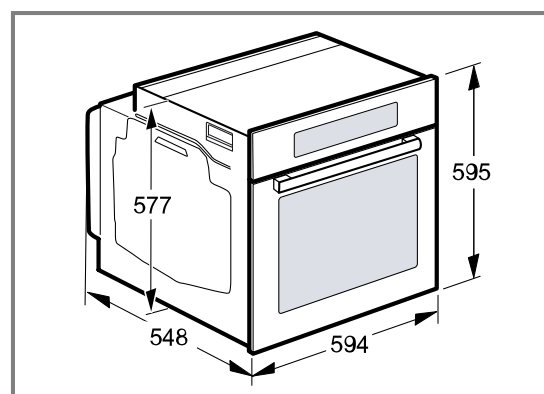
BEMÆRK!

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.

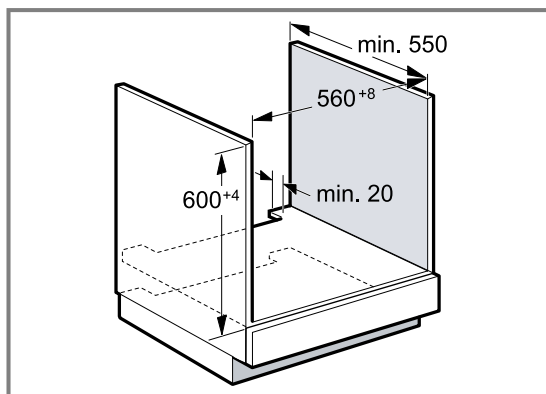
25.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



25.3 Indbygning under bordplade

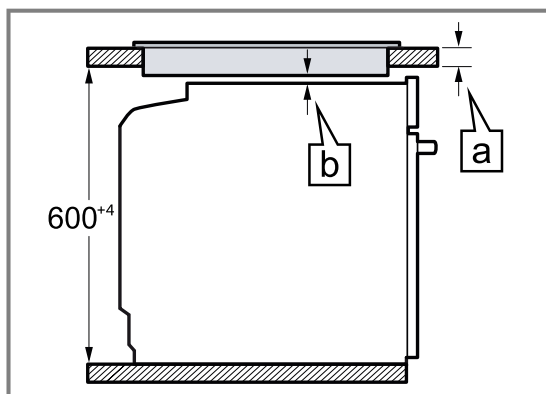
Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.



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

25.4 Indbygning under en kogesektion

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

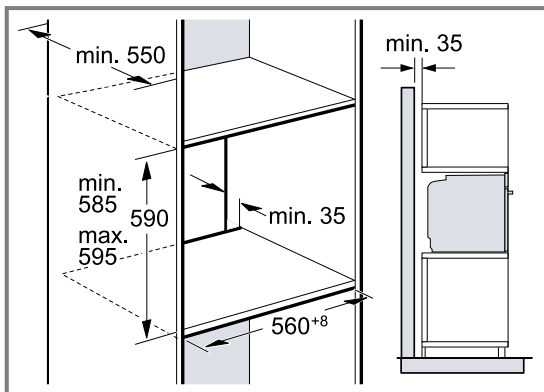


På grundlag af den nødvendige minimumafstand **[b]** fastlægges den mindste bordpladetykkelse **[a]**.

Kogesektionstype	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	37	38	5
Fuldflade-induktionskogesektion	47	48	5
Gaskogesektion	27	38	5
Elektrokogesektion	27	30	2

25.5 Indbygning i højskab

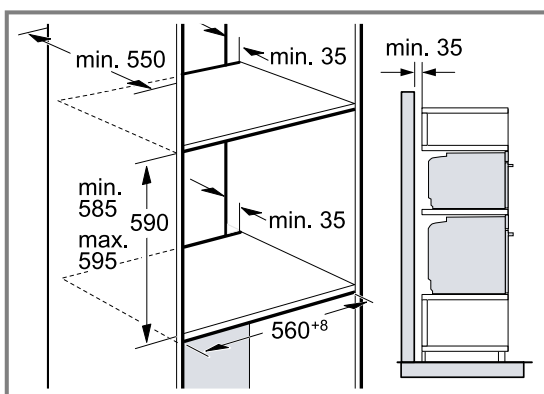
Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



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

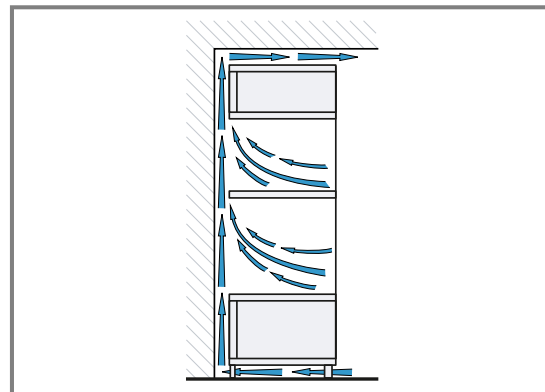
25.6 Indbygning af to apparater over hinanden

Apparatet kan også indbygges over eller under et andet apparat. Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning over hinanden.



- Der skal være en udskæring i mellembundene til ventilation af apparaterne.
- For at sikre tilstrækkelig ventilation af begge apparaterne skal der være en ventilationsåbning i soklen på min. 200 cm². Hertil skal der skæres noget af sokkelpanelet, eller der skal anbringes et ventilationsgitter.

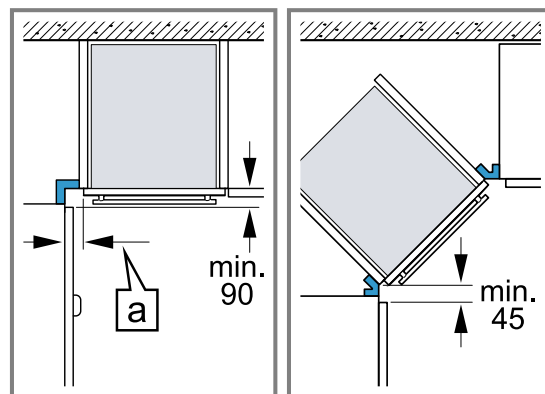
- Sørg for, at luftudskiftningen iht. tegningen er opfyldt.



- Apparatene må ikke indbygges højere, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

25.7 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.



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

25.8 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 indbygget, skal nettilslutningsledningens netstik være frit tilgængeligt. Hvis dette ikke er muligt, skal der være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

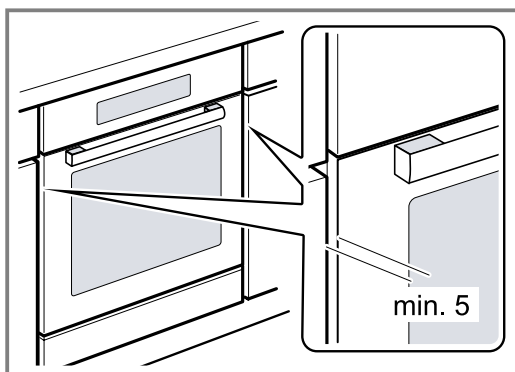
Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse. Der skal være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

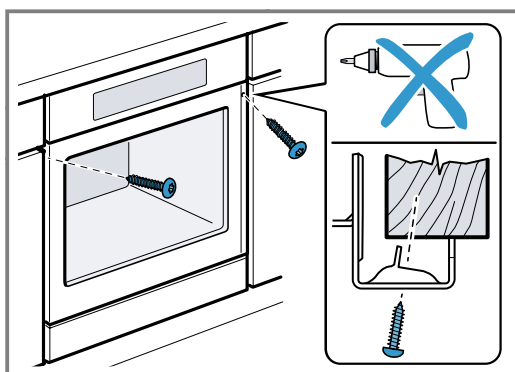
1. Identificer fase- og nulleleder i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
 - grøn-gul = jordforbindelsesledning Ⓢ
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

25.9 Indbygning af apparat

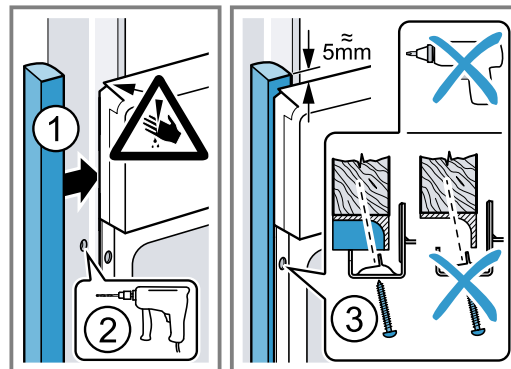
1. Skyd apparatet helt ind, og centrér det.



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.

25.10 Afmontage af apparat

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001749797 (020504)

da