



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



# Indbygningsovn

**HNG978Q.1**

[da] Betjenings- og installationsvejledning

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



## Indholdsfortegnelse

### BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Undgåelse af tingsskader.....	7
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	8
4	Lær apparatet at kende.....	9
5	Driftstyper.....	10
6	Tilbehør.....	13
7	Inden den første ibrugtagning.....	14
8	Generel betjening.....	15
9	Lynopvarmning.....	17
10	Tidsfunktioner.....	17
11	Damp.....	18
12	Mikrobølger.....	21
13	Ventilationsfunktion Sprød finish.....	22
14	Stegetermometer.....	23
15	Retter.....	25
16	Favoritter.....	27
17	Børnesikring.....	28
18	Grundindstillinger.....	28
19	Home Connect.....	29
20	Rengøring og pleje.....	31
21	Rengøringsfunktion Pyrolyse activeClean.....	33
22	Rengøringsunderstøttelse.....	34
23	Afkalkning.....	35
24	Tørring.....	35
25	Ovndør.....	36
26	Ribberammer.....	37
27	Afhjælpning af fejl.....	38
28	Bortskaffelse.....	41
29	Kundeservice.....	41
30	Oplysninger om fri software og open source-software.....	41

31	Overensstemmelseserklæring.....	42
32	Sådan lykkes det.....	42
33	MONTAGEVEJLEDNING.....	54
33.1	Generelle anvisninger om montage.....	55



## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Generelle henvisninger

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

### 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

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

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

### 1.3 Begrænsning af brugerkreds

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

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

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

### 1.4 Sikker brug

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

→ "Tilbehør", Side 13

#### **⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- ▶ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i ovnen.
- ▶ Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

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

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

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

#### **⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

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

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

Tilbehør eller service bliver meget varmt.

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

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

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

#### **⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!**

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

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

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

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

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

#### **⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.

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

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

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

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

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

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

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

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

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 41*

### **⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!**



Pas på - magnetisme



For personer med pacemaker

Der er anbragt permanente magneter i betjeningsfeltet. De kan reducere elektriske implantaters funktionsevne, som 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 kvælt.

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

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvælt.

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

### **1.5 Mikrobølger**

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

### **⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

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

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

Madvarer og deres emballage og beholdere kan antændes.

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

Spiseolie kan antændes.

- ▶ Spiseolie må aldrig aldrig opvarmes separat med mikrobølger.

### **⚠ ADVARSEL – Eksplosionsfare!**

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

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

**⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

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

- ▶ Tilbered aldrig hele æg i skal, og opvarm ikke hårdkogte æg i skallen.
- ▶ Tilbered ikke muslinger og andre skaldyr.
- ▶ Prik hul i æggeblommen ved spejlæg eller æg i glas forinden.
- ▶ Madvarer med fast skal eller skind kan springe, f.eks. æbler, tomater, kartofler eller pølser. Prik huller i skallen eller skindet inden opvarmningen.

Varmen fordeles ikke jævnt i babymaden.

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

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.

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

Hvis madvarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe.

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

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

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

- ▶ Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmeelementer, når de er varme.

- ▶ Hold børn på sikker afstand.

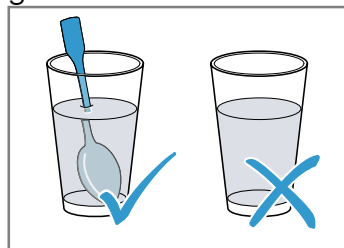
Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

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

**⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!**

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

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

**⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

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

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

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

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

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

Apparatet arbejder med højspænding.

- ▶ Fjern aldrig apparatets kabinet.

**⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!**

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

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

→ "Rengøring og pleje", Side 31

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

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

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

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

## 1.6 Damp

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af en damp-funktion.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!**

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

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

Der dannes meget varm damp i ovnrummet.

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

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

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

### **⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

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

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

## 1.7 Stegetermometer

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

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

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

## 1.8 Rengøringsfunktion

### **⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen.

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

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

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

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

### **⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!**

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

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

### **⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!**

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

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

### **⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.

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

⚠ Apparaten bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

## 2 Undgåelse af tingsskader

### 2.1 Generelt

#### BEMÆRK!

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

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

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

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

Hvis temperaturen er over  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ , forårsager genstande på ovnbunden en varmeophobning. Bage og stegetidderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.

- ▶ Anbring aldrig tilbehør, folie, bagepapir eller fade uanset art på ovnbunden.
- ▶ Sæt kun fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til under  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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

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

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

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

- ▶ Lad ovnrummet tørre efter anvendelsen. Lad ovndøren stå helt åben, eller brug tørringsfunktionen.

- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.

- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrummet.

- ▶ Sæt ikke noget i klemme i døren.

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

- ▶ Læg ikke for meget på bagepladen ved bagning af meget saftige frugtkager.

- ▶ Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

- ▶ Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.

- ▶ Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

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

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

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

- ▶ Brug ikke apparatets dør til at stå eller sidde på eller som støtte.
- ▶ Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.

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

- ▶ Sørg altid for at sætte tilbehøret helt ind til anslag. Kameralinsen kan blive ridset eller mat.

- ▶ Brug ikke ru rengøringsvampe.

- ▶ Brug ikke rustfri stålspiraler.

- ▶ Brug ikke syreholdige rengøringsmidler eller afkalkningsmidler.

- ▶ Brug kun ovnrens i en kold ovn i henhold til producentens angivelser.

Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.

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

### 2.2 Mikrobølger

Overhold disse anvisninger ved brug af mikrobølger.

#### BEMÆRK!

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

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

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

- ▶ Risten må ikke kombineres med universalbradepanden.

- ▶ Tilbehør må kun sættes ind i hver sin rillehøjde.

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

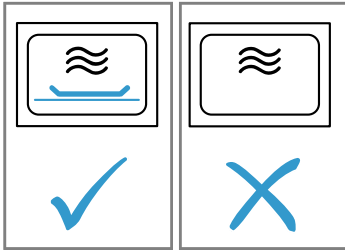
- ▶ Anvend den medfølgende rist som underlag.

Skåle af aluminium i apparatet kan danne gnister. Apparatet bliver beskadiget, hvis der dannes gnister.

- ▶ Anvend ikke skåle af aluminium i apparatet.

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

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



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

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

## 2.3 Damp

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af dampfunktionen.

### BEMÆRK!

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

- ▶ Anvend ikke fade eller beholdere, der har rustpletter.

Varmt vand i vandbeholderen kan beskadige dampsystemet.

- ▶ Fyld udelukkende koldt vand i vandbeholderen. Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over 120 °C.
- ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
- ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes. Der dannes meget vanddamp under driften med ovnfunktioner med damp. Kondensat, som samler sig i dryprenden under ovnrummet, kan løbe over og beskadige de tilgrænsende skabe.
- ▶ Åbn ikke apparatets dør under driften eller i givet fald eller så sjældent som muligt.

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

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand. Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.
- ▶ Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinerne.
- ▶ Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

# 3 Miljøbeskyttelse og besparelse

## 3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

## 3.2 Energibesparelse

Hvis disse anvisninger overholdes, forbruger apparatet mindre strøm.

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

→ "Sådan lykkes det", Side 42

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

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- Disse bageforme optager varmen særlig godt.

Undlad så vidt muligt at åbne ovndøren under driften.

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

Bag flere retter direkte efter hinanden eller parallelt.

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

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

- Restvarmen er tilstrækkelig til færdigt tilberedning af retten.

Fjern tilbehør fra ovnrummet, som ikke skal bruges.

- Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

Lad dybfrostretter tø op inden tilberedningen.

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

Deaktivering af displayet i grundindstillingerne.

→ "Grundindstillinger", Side 28

- Der spares energi, når displayvisningen slukkes.

Opvarm to glas eller kopper med væske samtidigt.

- Opvarmning af flere retter samtidigt bruger mindre energi end opvarmning af flere retter efter hinanden.

### Bemærk:

Apparatet bruger:

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

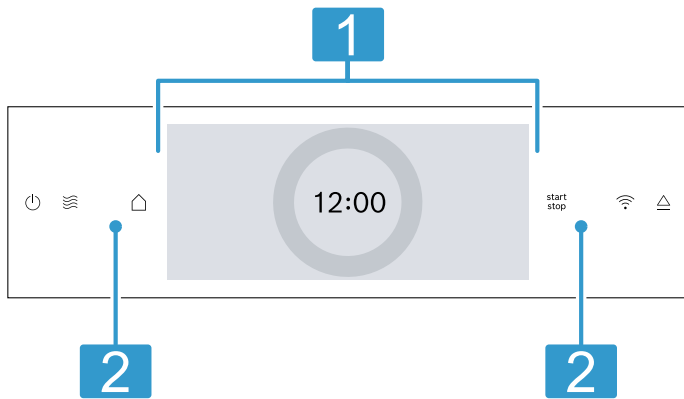


## 4 Lær apparatet at kende

### 4.1 Betjeningsfelt

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

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



#### 1 Display med indstillingsring

Apparatet indstilles via displayet ved hjælp af den digitale indstillingsring. De aktuelle indstillingsværdier, valgmuligheder eller tekster med anvisninger vises.  
→ "Display", Side 29

#### 2 Taster

Med tasterne kan diverse funktioner indstilles direkte.  
→ "Taster", Side 9

### 4.2 Taster

Med tasterne kan diverse funktioner vælges direkte.

Tast	Funktion
	Tænd eller sluk af apparat. → "Generel betjening", Side 15
	Vælg driftstypen mikrobølger direkte. → "Mikrobølger", Side 21
	Åbning af menuen med driftstyper. → "Driftstyper", Side 10
	Start eller afbrydelse af drift. → "Generel betjening", Side 15
	Indikator for Home Connect. Feltet har ingen yderligere funktion. Når symbolet lyser, er apparatet forbundet. → "Home Connect", Side 29
	Åbning af betjeningspanel for at tage vandbeholder ud. → "Fyldning af vandbeholder", Side 18

### 4.3 Display

Displayet er inddelt i forskellige områder.

#### Digital indstillingsring

Indstillingsværdierne ændres med den digitale indstillingsring i displayet.

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

#### Nøjagtige indstillingsværdier

Tryk ca. 1 - 2 sekunder på det pågældende område på indstillingsringen for at indstille værdierne nøjagtigt, f.eks. minutter. De nøjagtige indstillingsværdier vises som prikker.

#### Statusvisning

Øverst i display vises statusoplysningerne.

Symbol	Betydning
	Minutur er aktiveret. → "Indstilling af minutur", Side 18
	Børnesikring er aktiveret. → "Børnesikring", Side 28
	Apparatets dør er låst af rengøringsfunktionen eller af børnesikringen. → "Rengøringsfunktion 'Pyrolyse activateClean'", Side 33 → "Grundindstillinger", Side 28
	WLAN-signalstyrke for Home Connect. Jo flere linjer symbolet er fyldt ud med, desto bedre er signalet. Hvis symbolet er overstreget , er der ikke noget WLAN-signal. Hvis der er et "x" ved symbolet , er der ikke forbindelse til Home Connect serveren. → "Home Connect", Side 29
	Fjernstart med Home Connect er aktiveret. → "Home Connect", Side 29
	Fjerndiagnose med Home Connect til vedligeholdelse er aktiveret. → "Home Connect", Side 29
	Kamera i ovnrummet er aktiveret. → "Kamera", Side 10
	Adgang til forskellige funktioner.

#### Indstillingsområde



I midten af displayet er indstillingsområdet.

I indstillingsområdet vises de aktuelle valgmuligheder og allerede foretagne indstillinger.

Til venstre og til højre for indstillingsområdet udenfor indstillingsringen vises yderligere indstillingsmuligheder.

Menuen og yderligere indstillingsmuligheder er placeret horisontalt. Valglisten er placeret vertikalt. Stryk med fingeren over displayet for at blade i indstillingsområdet. Tryk på funktionen i displayet for at vælge den.  
→ "Indstilling af driftstype", Side 16

## Mulige symboler i indstillingsområdet

Symbol	Betydning
	Gå en indstilling tilbage.
	Nulstil indstillingsværdi.

**Bemærk:** En blå markering "new" eller en blå prik ved en funktion viser, at der er blevet downloadet en ny funktion, en ny favorit eller en opdatering med Home Connect app.

## 4.4 Ovnrum

Der er forskellige funktioner i ovnrummet, som understøtter i brugen af apparatet.

### Ribberammer

Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

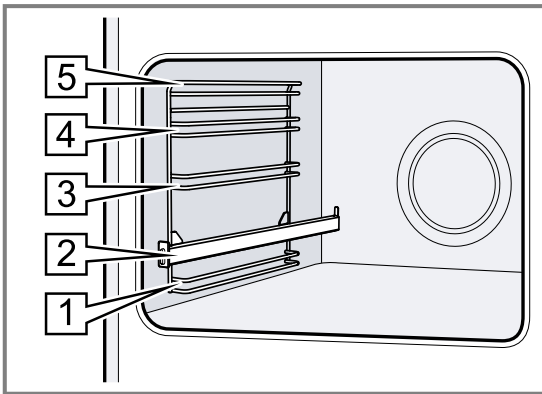
→ "Tilbehør", Side 13

Apparatet har 5 rillehøjder. Rillehøjderne angives 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 37



### Belysning

En eller flere ovnlamper belyser ovnrummet.

Når ovndøren åbnes, tændes ovnbelysningen automatisk. Hvis ovndøren er åben i mere end ca. 18 minutter, slukkes ovnbelysningen igen.

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

### Kamera

Med kameraet i ovnrummet kan tilberedningsprocessen overvåges via Home Connect app.

Med driftstypen "Retter" kan bruningssensoren anvendes, og der kan indstilles en individuel bruningsgrad for retten.

→ "Retter", Side 25

Der findes yderligere oplysninger om betjening af kameraet i Home Connect app. For at kunne bruge kameraet skal det aktiveres i grundindstillingerne.

→ "Grundindstillinger", Side 28

**Bemærk:** Vær af hensyn til datasikkerheden opmærksom på, at udenforstående personer, der opholder sig i rummet, kan blive filmet af kameraet gennem ovndøren.

### Køleventilator

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

#### BEMÆRK!

Tildækning af ventilationsåbningerne medfører en overophedning af apparatet.

► Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til.

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

### Ovndør

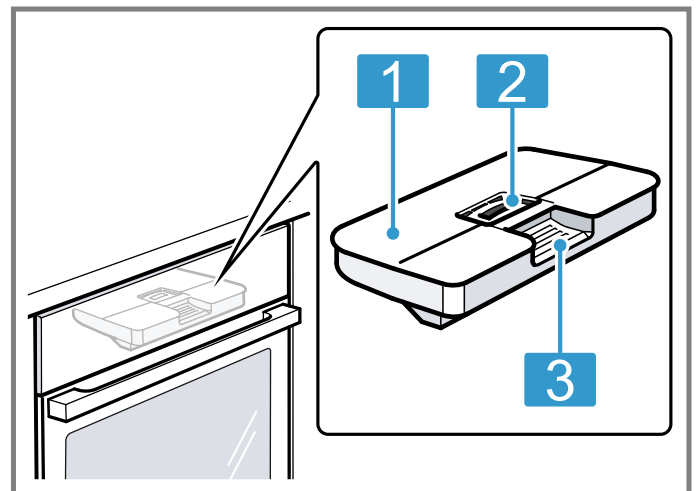
Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, stopper driften. Når apparatets dør lukkes, fortsætter driften automatisk.

Når døren lukkes under funktionen mikrobølger, skal driften fortsættes igen.

### Vandbeholder

Vandbeholderen bruges ved ovnfunktioner med damp. Vandbeholderen er placeret bag betjeningspanelet.


→ "Fyldning af vandbeholder", Side 18



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

## 5 Driftstyper

Her vises en oversigt over apparatets driftstyper og hovedfunktioner.

Tryk på  for at åbne menuen.

Driftstype	Anvendelse
Ovnfunktioner	Vælg en nøjagtigt afstemt ovnfunktion for optimal tilberedning af retterne. → "Ovnfunktioner", Side 11 → "Generel betjening", Side 15
Mikrobølger	Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs hurtigere. → "Mikrobølger", Side 21
Damp	Retter tilberedes skånsomt med ovnfunktioner med damp. → "Damp", Side 18
Favoritter	Brug egne gemte indstillinger. → "Favoritter", Side 27
Retter	Anvend de anbefalede programmerede indstillinger til de forskellige retter. → "Retter", Side 25

Driftstype	Anvendelse
Rengøring	Vælg rengøringsfunktion for ovnrummet. → "Rengøringsfunktion 'Pyrolyse activateClean'", Side 33 → "Rengøringsunderstøttelse", Side 34 → "Afkalkning", Side 35 → "Tørring", Side 35
Grundindstillinger	Tilpasning af Grundindstillinger. → "Grundindstillinger", Side 28

### Home Connect

Med Home Connect kan ovnen forbindes med en mobil enhed og fjernstyres, og dens funktioner kan anvendes i fuldt omfang.

Afhængigt af apparatets type giver Home Connect app adgang til flere eller mere omfangsrige funktioner for apparatet. Der findes yderligere oplysninger om dette i app'en.

→ "Home Connect ", Side 29








## 5.1 Ovnfunktioner










Her forklares forskelle og anvendelsesområder, så der altid kan vælges en egnet 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 indenfor 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
	4D-varmluft	30 - 275 °C	Bagning og stegning i ét eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
	Over-/undervarme	30 - 300 °C	Traditionel bagning eller stegning i ét lag. Denne ovnfunktion er særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
	Skånsom varmluft	125 - 250 °C	Skånsom tilberedning af udvalgte retter uden forvarmning i ét lag. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Der er intervaller, hvor retterne bliver tilberedt med restvarme. Hold ovndøren lukket under tilberedningen. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved drift med cirkulationsluft og af energiklassen.
	Air Fry	30 - 300 °C	Tilberedning af sprøde retter med lidt fedt i ét niveau. Særlig egnet til retter, der normalt friteres i olie, f.eks. pommes frites. Ventilatoren hvirvler med stor hastighed varmen fra grillelementet rundt om retten. Der ledes en forøget mængde aftræksluft ud af ovnen.
	Skånsom over-/undervarme	150 - 250 °C	Skånsom tilberedning af udvalgte retter. Varmen kommer oppe- og nedefra. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.
	Varmluft/impulsgrill	30 - 300 °C	Stegning af fjerkræ, hele fisk eller større kødstykker. Grillelementet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Grill, stor flade	Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt	Grillning af flade stykker grillmad, som steaks, pølser eller toast. Gratineret af retter. Hele fladen under grillelementet opvarmes.

Symbol	Ovnfunktion	Temperaturområde	Anvendelse og funktionsmåde
	Grill, lille flade	Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt	Grillning af små mængder som steaks, pølser eller toast. Gratineret af små mængder. Fladen i midten under grillelementet opvarmes.
	Pizzatrin	30 - 275°C	Tilberedning af pizza eller retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmeelement og det ringformede varmeelement i bagvæggen varmer.
	Intensiv varme	30 - 300°C	Tilberedning af retter med sprød bund. Varmen kommer oppefra og særlig kraftigt nedefra.
	Langtidsstegning	70 - 120°C	Skånsom langtidsstegning af forbrunet skært kød i stykker i fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
	Optøning	30 - 60°C	Skånsom optøning af dybfrosteretter.
	Tørring	30 - 130°C	Tørring af krydderurter, frugt og grøntsager.
	Undervarme	30 - 250°C	Eftertilberedning eller tilberedning i vandbad. Varmen kommer nedefra.
	Varmholdning	50 - 100°C	Varmholdning af færdigttilberedte retter.
	Forvarmning af service	30 - 90°C	Forvarmning af service.

### Ovnfunktioner med damp

Ovnfunktionerne med damp findes i menuen  under "Damp".

Symbol	Ovnfunktion	Temperaturområde	Anvendelse og funktionsmåde
	Genopvarmning	80 - 180°C	Skånsom genopvarmning af tallerkenretter og bagværk. På grund af den tilførte damp bliver retterne ikke udtørret.
	Hævning af dej	30 - 50°C	Hævning af gærdej. Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Dejoverfladen bliver ikke udtørret.

## 5.2 Temperatur

Under opvarmningen kan den aktuelle temperatur i ovnrummet fra ca. 30 °C og den indstillede temperatur ved de fleste ovnfunktioner aflæses over hinanden i displayet.

Ved forvarmning er det optimale tidspunkt for isætning af retten nået, når den viste temperatur for ovnrummet og den indstillede temperatur er ens.

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

### Restvarme-indikator

Når apparatet er slukket, viser en rød linje i betjeningsringen restvarmen i ovnrummet. Jo lavere temperaturen bliver, desto mørkere bliver ringen. Fra ca. 60 °C slukkes ringen helt.

## 5.3 Mikrobølgeeffekter

Her findes en oversigt over mikrobølgeeffekterne og deres anvendelse.

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

Mikrobølgeeffekt i watt	Maksimal varighed i timer	Anvendelse
90 W	1:30	Optøning af sarte retter.
180 W	1:30	Optøning og viderettilberedning af retter.
360 W	1:30	Tilberedning af kød og fisk. Opvarmning af sarte retter.
600 W	1:30	Opvarmning og tilberedning af retter.
800 W "Boost"	00:30	Opvarmning af væsker.

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

## 6 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

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

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør	Anvendelse
Rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kageforme</li> <li>■ Tærte-/gratinforme</li> <li>■ Fade og beholdere</li> <li>■ Kød, f.eks. stege og grillmad</li> <li>■ Dybfrostretter</li> </ul>
Universalbradepande	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fugtige kager</li> <li>■ Bagværk</li> <li>■ Brød</li> <li>■ Store stege</li> <li>■ Dybfrostretter</li> <li>■ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten.</li> </ul>
Bageplade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kager på bageplade</li> <li>■ Småt bagværk</li> </ul>
Air Fry(Air Fry) & Grillplade, emaljeret med huller	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprødbagning af retter, som normalt friteres i olie, f.eks. pommes frites.</li> <li>■ Grillning af retter.</li> </ul>
Stegetermometer	Optimalt nøjagtig stegning og tilberedning. → "Stegetermometer", Side 23
Glasskraber	Anvend kun glasskrabereren til rengøring af kameralinsen i ovnrummet.

### 6.1 Oplysninger om tilbehør

Meget tilbehør er beregnet til brug med bestemte driftstyper.

#### Mikrobølgetilbehør

Den medfølgende rist er kun beregnet til drift udelukkende med mikrobølger.

Plader, f.eks. universalbradepanden eller bagepladen, kan danne gnister og er uegnede.

Følg anvisningerne om mikrobølgefunktionen.

→ "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 21


### 6.2 Indgrebsfunktion

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

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

### 6.3 Isætning af tilbehør i ovnen

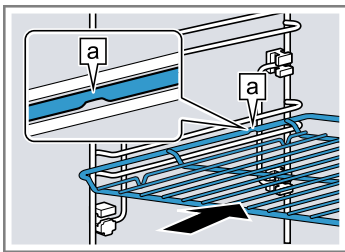
Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes ind i ovnen. Kun på denne måde kan tilbehøret trækkes cirka halvvejs ud, uden at det vipper.

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

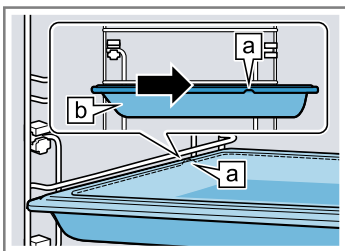
## da Inden den første ibrugtagning

- Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskinner på en rillehøjde.

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

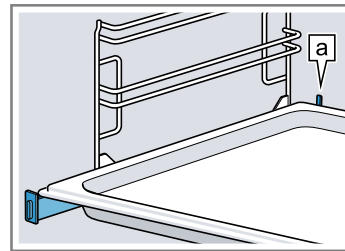


Bageplade F.eks. universalbradepande eller bageplade Sæt bagepladen ind med den skrå side b vendende mod ovndøren.



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

Rist eller bageplade Placer tilbehøret, så det ligger på udtrækssystemets bagerste anslag.



**Bemærk:** Udtræksskinnerne kan skydes ind i ovnen igen med et let tryk.

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

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

### 6.4 Yderligere tilbehør

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

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

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

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

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

## 7 Inden den første ibrugtagning

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

### 7.1 Fastlæggelse af vandhårdhed inden den første ibrugtagning

Undersøg ledningsvandets vandhårdhed på det lokale vandværk, inden den første ibrugtagning udføres. For at apparatet i rette tid skal kunne påminde om, at der skal udføres en afkalkning, skal vandhårdheden indstilles korrekt.

#### **BEMÆRK!**

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

- ▶ Indstil den korrekte vandhårdhed.

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

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

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

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

#### **Bemærkninger**

- Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til "meget hårdt". Hvis der anvendes mineralvand, må der kun anvendes mineralvand uden kulsyre.
- Hvis ledningsvandet er meget kalkholdigt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand. Indstil vandhårdheden til "blødgjort", hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand.

Indstilling	Vandhårdhed i mmol/l	Hårdhed i Tyskland i °dH	Hårdhed i Frankrig °fH
0 (blødgjort) <sup>1</sup>	-	-	-
1 (blødt)	til 1,5	til 8,4	til 15
2 (mellem)	1,5-2,5	8,4-14	15-25

<sup>1</sup> Skal kun indstilles, når der udelukkende anvendes afkalket vand.

<sup>2</sup> Skal også indstilles for mineralvand. Anvend udelukkende mineralvand uden kulsyre.


Indstilling	Vandhårdhed i mmol/l	Hårdhed i Tyskland i °dH	Hårdhed i Frankrig °fH
3 (hårdt)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (meget hårdt) <sup>2</sup>	over 3,8	over 21,3	over 38

<sup>1</sup> Skal kun indstilles, når der udelukkende anvendes afkalket vand.

<sup>2</sup> Skal også indstilles for mineralvand. Anvend udelukkende mineralvand uden kulsyre.

## 7.2 Første ibrugtagning


Efter strømtilslutningen skal der foretages indstillinger for den første ibrugtagning af apparatet. Det kan være nogle minutter, før indstillingerne vises i displayet.


- Tænd for apparatet med .
  - ✓ Den første indstilling vises.
- Tryk på en værdi på listen, eller korriger værdien med indstillingsringen for om ønsket at ændre en indstilling.  
Mulige indstillinger:
  - Sprog
  - Home Connect → "Home Connect", Side 29
  - Klokkelæt  
→ "Indstilling af klokkelæt", Side 29
  - Vandhårdhed  
→ "Fastlæggelse af vandhårdhed inden den første ibrugtagning", Side 14
- Tryk på "Fortsæt", og skift til den næste indstilling.
- Gennemgå indstillingerne, og korriger om ønsket.
  - ✓ Efter den sidste indstilling, vises en meddelelse i displayet, om at den første ibrugtagning er afsluttet.
- Åbn og luk ovndøren én gang, hvorved apparatet udfører en selvtest inden den første opvarmning.

## 7.3 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning


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

- Tag produktoplysninger og tilbehør ud af ovnrummet. Fjern emballagerester som styroporkugler og klæbebånd fra apparatet indvendigt og udvendigt.

- Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud.
- Tænd for maskinen med .
- Fyld vandbeholderen.  
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 18
- Foretag følgende indstillinger:


Ovnfunktion	4D-varmluft 
Temperatur	Maksimum
Dampunderstøttelse	3
Varighed	1 time

→ "Generel betjening", Side 15

- Start driften.
  - Luft ud i køkkenet, så længe apparatet varmer.
  - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.
- Sluk for apparatet med .
- Rengør de glatte flader i ovnrummet med opvaskevand og en opvaskesvamp, når apparatet er afkølet.
- Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand, en opvaskesvamp eller en blød børste.
- Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.  
→ "Altid efter drift med damp", Side 20


# 8 Generel betjening

## 8.1 Tænde apparat

- ▶ Tænd for maskinen med .
- ✓ I displayet vises menuen.

## 8.2 Slukning af apparat

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


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

## 8.3 Start af drift

Driften skal altid startes.



### BEMÆRK!

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

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

## 8.4 Afbryde drift (pause)

Driften kan afbrydes og fortsættes igen.

- Tryk kort på  for at afbryde driften.
- Tryk igen på  for at fortsætte driften.

## 8.5 Indstilling af driftstype

Når apparatet er blevet tændt, vises menuen i displayet.

1. Stryk med fingeren over displayet for at blade gennem de forskellige valgmuligheder.
  - Stryk mod højre eller mod venstre for at blade til flere indstillingsmuligheder i en menu.
  - Stryk opad eller nedad for at blade i valglister.
2. Tryk på funktionen i displayet for at vælge den.
- ✓ Afhængigt af funktionen vises mulige indstillingsværdier eller flere optioner med valg.
3. Tryk på < for om ønsket at gå en indstilling tilbage.
4. Brug den digitale indstillingsring til ændring af indstillingsværdier:
  - Stryk over indstillingsringen, enten i retning med eller mod uret.
  - Eller tryk på en bestemt position på indstillingsringen.
5. Start driften med start stop.
6. Når driften er afsluttet:
  - Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger, og derefter kan driften startes igen.
  - Sluk for apparatet med ☹, når retten er færdig.

**Bemærk:** Indstillingerne kan gemmes som "Favoritter" ☆ og anvendes igen.  
→ "Favoritter", Side 27

## 8.6 Indstilling af ovnfunktion og temperatur

1. Tryk på "Ovnfunktioner" i menuen.
2. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
3. Indstil temperaturen eller trinnet med indstillingsringen.  
Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger:
  - → "Lynopvarmning", Side 17
  - → "Tidsfunktioner", Side 17
  - → "Damp", Side 18
  - → "Mikrobølger", Side 21
  - → "Ventilationsfunktion 'Sprød finish'", Side 22
  - → "Stegetermometer", Side 23
4. Start driften med start stop.
- ✓ Apparatet begynder at varme.
- ✓ I displayet vises indstillingsværdierne, samt hvor længe driften har været i gang.
5. Når driften er afsluttet:
  - Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger, og derefter kan driften startes igen.
  - Sluk for apparatet med ☹, når retten er færdig.

**Bemærk:** Den mest velegnede ovnfunktion til retten findes i beskrivelsen af ovnfunktioner.  
→ "Ovnfunktioner", Side 11

### Ændring af ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også nulstillet.

1. Tryk på start stop.
2. Tryk på <.
3. Tryk på den ønskede ovnfunktion.

4. Indstil driften igen, og start med start stop.

### Ændring af temperatur

Efter driftens start kan temperaturen når som helst ændres.

1. Tryk på temperatur.
2. Korrigér temperaturen med indstillingsringen.
- ✓ Ændringen bliver aktiveret.

## 8.7 Visning af oplysninger

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

1. Tryk på ⓘ "Info".
  - ✓ Oplysningerne vises i nogle sekunder.
2. Stryk over displayet for at blade i oplysninger med meget indhold.
3. Om ønsket kan meddelelsen lukkes med <.

## 8.8 Sabbatkonform betjening

Brug tidsfunktionerne for at betjene apparatet i overensstemmelse med sabbatreglerne, og korrigér indstillingerne for belysning i grundindstillingerne.

**Bemærk:** Hvis ovndøren åbnes under igangværende drift, holder apparatet op med at varme. Når ovndøren lukkes, fortsætter apparatet med at varme. For at betjene apparatet i overensstemmelse med sabbatreglerne skal ovndøren først åbnes efter driften.

1. Indstil grundindstillingen "Belysning" til "Altid Fra".  
→ "Grundindstillinger", Side 28  
Så er ovnbelysningen altid slukket under driften, og så når døren åbnes.
2. Indstil den ønskede driftstype.  
→ "Indstilling af driftstype", Side 16  
→ "Indstilling af ovnfunktion og temperatur", Side 16
3. Indstil den ønskede varighed afhængigt af driftstypen.  
→ "Indstilling af varighed", Side 17  
→ "Tidsfunktioner", Side 17
4. Med "Sluttid" kan der indstilles et klokkeslæt for, hvornår driften skal afsluttes.  
→ "Indstilling af sluttidspunkt", Side 17  
→ "Tidsfunktioner", Side 17
5. Sæt retten ind i ovnen, inden apparatet begynder at varme.
6. Start driften med start stop.
  - ✓ I displayet vises varigheden frem til starten. Apparatet er i venteposition.
  - ✓ Når starttidspunktet er nået, begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned.
7. Tag retten ud af ovnrummet, når driften er afsluttet. Efter ca. 15 til 20 minutter slukkes apparatet automatisk helt.

**Bemærk:** Om ønsket kan grundindstillingen for belysningen ændres igen.



## 9 Lynopvarmning

For at spare tid kan lynopvarmningen ☺ reducere opvarmningstiden ved indstillede temperaturer over 100 °C.

Lynopvarmningen kan anvendes ved følgende ovnfunktioner:

- 4D-varmluft ☺
- Over-/undervarme ☐
- Intensiv varme ☐

### 9.1 Indstilling af lynopvarmning

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

**Bemærk:** Indstil først en varighed, når lynopvarmningen er afsluttet.

1. Indstil en egnet ovnfunktion og en temperatur over 100 °C.  
Ved en indstillet temperatur over 200 °C aktiveres lynopvarmningen automatisk.
2. Tryk på "Lynopvarmning".  
✓ Symbolet ☺ lyser rødt.
3. Start driften med <sup>start</sup>stop.  
✓ Lynopvarmningen starter.  
✓ Når lynopvarmningen er afsluttet, lyder der et signal. Symbolet ☺ skifter til hvidt igen.
4. Sæt retten i ovnen.

### Afbrydelse af lynopvarmning

- ▶ Tryk på "Lynopvarmning".
- ✓ Symbolet ☺ skifter til hvidt igen.

## 10 Tidsfunktioner

Der kan indstilles en varighed og et klokkeslæt for, hvornår driften skal afsluttes. Minuturet kan indstilles uafhængigt af driften.

Tidsfunktion	Anvendelse
Varighed ☺	Når der er indstillet en varighed for 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.
Minutur ☒	Minuturet kan indstilles uafhængigt af driften. Det har ingen indvirkning på apparatet.

### 10.1 Indstilling af varighed

Der kan indstilles en varighed for driften på op til 24 timer.

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

1. Tryk på ☺ "Varighed".
2. Tryk på den ønskede tidsværdi for at indstille en varighed, f.eks. på timeindikatoren "h" eller minutindikatoren "m".  
✓ Den valgte værdi er markeret med blå.
3. Indstil varigheden med indstillingsringen. Nulstil om ønsket indstillingsværdien med ☺.
4. Start driften med <sup>start</sup>stop.  
✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.
5. Når varigheden er udløbet:
  - Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger, og derefter kan driften startes igen.
  - Sluk for apparatet med ☺, når retten er færdig.

### Ændring af varighed

Varigheden kan altid ændres.

1. Tryk på varigheden ☺.
2. Korrigér varigheden med indstillingsringen.  
✓ Ændringen bliver aktiveret.

### Afbrydelse af varighed

Varigheden kan altid afbrydes.

1. Tryk på varigheden ☺.
2. Nulstil varigheden med ☺.  
**Bemærk:** Ved driftstyper, som altid kræver en varighed, nulstiller apparatet varigheden til den forindstillede værdi.  
✓ Ændringen bliver aktiveret.

### 10.2 Indstilling af sluttidspunkt

Klokkeslættet for afslutning af driften kan forskydes med op til 24 timer.

#### Bemærkninger

- For at opnå et godt tilberedningsresultat skal klokkeslættet 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 ☺ "Sluttid".
  2. Tryk på timeindikatoren eller minutindikatoren for at indstille klokkeslættet.  
✓ Den valgte værdi er markeret med blå.
  3. Forskyd klokkeslættet med indstillingsringen. Nulstil om ønsket indstillingsværdien med ☺.
  4. Start driften med <sup>start</sup>stop.  
✓ I displayet vises varigheden frem til starten. 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 vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.
- 5. Når varigheden er udløbet:
  - Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger, og derefter kan driften startes igen.
  - Sluk for apparatet med ☹, når retten er færdig.

### Ændring af sluttidspunkt

For at sikre et godt resultat af tilberedningen må den indstillede sluttid kun ændres, inden driften startes, og varigheden tælles ned.

1. Tryk på sluttiden ☹.
2. Korrigér sluttiden med indstillingsringen.
  - ✓ Ændringen bliver aktiveret.

### Afbrydelse af sluttidspunkt

Den indstillede sluttid kan når som helst slettes.

1. Tryk på sluttiden ☹.
2. Nulstil sluttiden med ☹.

**Bemærk:** Ved driftstyper, som altid kræver en varighed, indstiller apparatet til det dertil passende korrekte klokkeslæt for, hvornår varigheden slutter.

- ✓ Ændringen bliver aktiveret.

## 10.3 Indstilling af minutur

Minuturet fungerer uafhængigt af driften. Der kan indstilles en varighed med minuturet på op til 24 timer. Minuturet har sit eget signal, så man kan høre, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

1. Tryk på ⋮ i statusindikatoren.

2. Tryk på ⌘.
3. Tryk på den ønskede tidsværdi i displayet for at indstille minuturet, f.eks. på minutindikatoren "m" eller sekundindikatoren "s".
  - ✓ Den valgte værdi er markeret med blåt.
4. Indstil minuturet med indstillingsringen. Nulstil om ønsket indstillingsværdien med ☹.
5. Tryk på "Start" ▶ i displayet for at starte minuturet.
  - ✓ Tiden på minuturet tæller ned.
  - ✓ Minuturet forbliver synligt i displayet, når apparatet er slukket.
  - ✓ Når apparatet er tændt, vises indstillingerne for den igangværende drift i displayet. Minuturet vises i statusindikatoren.
  - ✓ Når tiden på minuturet er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at minuturet er afsluttet.

### Ændring af tid på minutur

Tiden på minuturet kan altid ændres.

1. Vælg først minuturet med ⌘, hvis minuturet tæller ned i baggrund.
2. Tryk på ||.
3. Korrigér tiden på minuturet med indstillingsringen.
4. Bekræft med ▶.

### Afbryde minutur

Tiden på minuturet kan altid afbrydes.

1. Vælg først minuturet med ⌘, hvis minuturet tæller ned i baggrund.
2. Tryk på ||.
3. Nulstil tiden på minuturet med ☹.
4. Bekræft med ▶.

# 11 Damp

Retterne kan tilberedes særligt skånsomt med damp. Hertil kan dampovnfunktionerne bruges, og ved nogle ovnfunktioner kan tilførsel af damp aktiveres.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

## 11.1 Altid inden drift med damp

Kontroller altid inden drift med damp, at apparatet er tilstrækkeligt forsynet med vand.

### Fyldning af vandbeholder

#### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

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

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

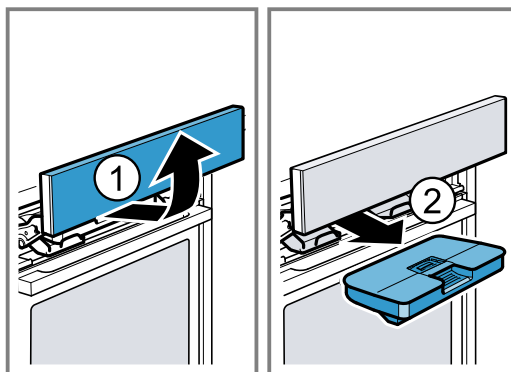
### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm.

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

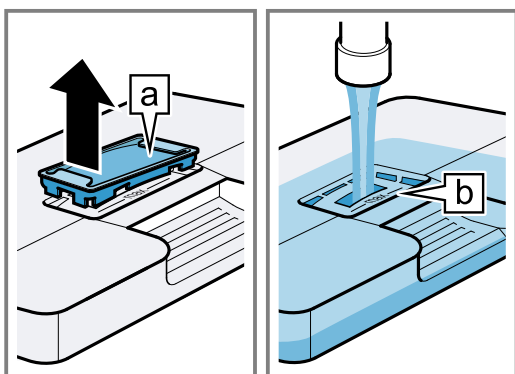
**Krav:** Vandhårdheden er korrekt indstillet.

1. Tryk på △.
- ✓ Betjeningspanelet skydes automatisk fremad.
2. Træk betjeningspanelet fremad med begge hænder, og skyd det derefter opad, til det går i indgreb ①.
3. Træk vandbeholderen ud af beholderrummet ②.

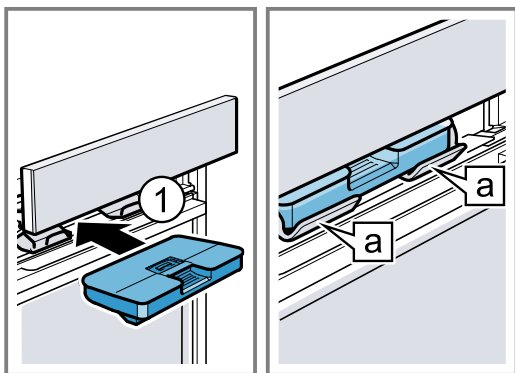


4. Tryk dækslet til langs med tætningen, så der ikke kan løbe vand ud af vandbeholderen.

5. Tag afdækningen [a] af vandbeholderen.
6. Fyld vand i vandbeholderen til markeringen "max" [b].



7. Sæt afdækningen ind i åbningen på vandbeholderen igen.
8. Sæt den fyldte vandbeholder ind ①. Sørg for, at vandbeholderen går i indgreb bag holderne [a].



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

## 11.2 Indstillingsmuligheder med damp

Retter kan tilberedes med damp på forskellige måder.

### Ovnfunktioner med damp

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

#### BEMÆRK!

Der dannes meget vanddamp under driften med ovnfunktioner med damp. Kondensat, som samler sig i dryprenden under ovnrummet, kan løbe over og beskadige de tilgrænsende skabe.

- ▶ Åbn ikke apparatets dør under driften eller i givet fald eller så sjældent som muligt.

### Genopvarmning

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

### Hævning af dej

Med ovnfunktionen Hævning [ikon] hæver gærdej betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur, og den tørrer ikke ud.

## Dampunderstøttelse

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

Dampunderstøttelse kan kombineres med følgende funktioner:

- Ovnfunktioner → Side 16
  - 4D-varmluft [ikon]
  - Over-/undervarme [ikon]
  - Varmluft/impulsgrill [ikon]
  - Varmholdning [ikon]
- → "Retter", Side 25
- → "Stegetermometer", Side 23

## Dampskud

Med dampskud kan der kortvarigt tilføres intensiv damp. Brød og rundstykker hæver fint, bliver sprøde og får en smuk farve.

Apparatet afgiver damp i ovnrummet i ca. 3 til 5 minutter. Afhængigt af driftens art kan dampskud aktiveres flere gange.

Dampskud kan anvendes med følgende funktioner:

- Ovnfunktioner → Side 16
  - 4D-varmluft [ikon]
  - Over-/undervarme [ikon]
  - Varmluft/impulsgrill [ikon]
- → "Stegetermometer", Side 23

**Bemærk:** Anvend kun dampskud ved ovntemperaturer over 120 °C.

## 11.3 Indstilling af dampunderstøttelse

### Krav

- Følg anvisningerne om den pågældende driftstype. → "Indstillingsmuligheder med damp", Side 19
- Vandbeholderen er fyldt. Hvis vandbeholderen løber tør under tilberedningen, vises en meddelelse i displayet. Driften fortsætter uden damptilførsel. → "Fyldning af vandbeholder", Side 18

1. Tryk på den ønskede driftstype i menuen.
2. Foretag indstillingerne for driftstypen, f.eks. ovnfunktion og temperatur.
3. Tryk på [ikon] "Dampunderstøttelse".
4. Indstil damptrinnet med indstillingsringen.

Damptrin	Dampunderstøttelse
1	lav
2	mellem
3	kraftig

5. Start driften med [ikon] <sup>start</sup> stop.
- ✓ Apparatet begynder at varme.
- ✓ I displayet vises indstillingsværdierne, samt hvor længe driften har været i gang.
6. Sluk for apparatet med [ikon], når retten er færdig.
7. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet. → "Altid efter drift med damp", Side 20

## Ændring af dampunderstøttelse






Dampunderstøttelsen kan når som helst ændres eller deaktiveres.

1. Tryk på Dampunderstøttelse [ikon].

2. Korriger eller deaktiver dampunderstøttelsen med indstillingsringen.
- ✓ Ændringen bliver aktiveret.

## 11.4 Indstilling af dampskud

### Krav

- Følg anvisningerne om den pågældende driftstype.  
→ "Indstillingsmuligheder med damp", Side 19
  - Vandbeholderen er fyldt. Hvis vandbeholderen løber tør under tilberedningen, vises en meddelelse i displayet. Driften bliver afbrudt.  
→ "Fylgning af vandbeholder", Side 18
1. Tryk på den ønskede driftstype i menuen.
  2. Foretag indstillingerne for driftstypen, f.eks. ovnfunktion og temperatur.
  3. Start driften med .
  4. Tryk på  "Dampskud" på det ønskede tidspunkt. Brug først dampskud, når apparatet er fuldstændig opvarmet.
  5. Tryk på "Til" i indstillingsringen.
- ✓ Apparatet opvarmer vandet.
  - 6. Tryk på  "Dampskud" igen, når vandet er opvarmet.
- Bemærk:** Når lynopvarmning  er aktiveret, kan der først udløses et dampskud, når lynopvarmningen er afsluttet.
- ✓ Der udløses et dampskud, og apparatet afgiver damp i ovnrummet i ca. 3 til 5 minutter.
  - ✓ Når dampskuddet er afsluttet, fortsætter driften som normalt. Afhængigt af driften kan dampskuddet om ønsket udløses igen.
7. Sluk for apparatet med , når retten er færdig.
  8. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.  
→ "Altid efter drift med damp", Side 20

### Afbrydelse af dampskud

Dampskuddet kan altid afbrydes.

1. Tryk på  "Dampskud".
  2. Tryk på "Fra" i indstillingsringen.
- ✓ Driften fortsætter uden dampskud.

## 11.5 Altid efter drift med damp

Tør altid apparatet af efter drift med damp.

**Bemærk:** Efter drift med damp, kan der være rester af kalk tilbage i ovnrummet. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. Kalkresterne kan fjernes med varmt vand eller en klud dyppet i eddike. Følg anvisningerne for rengøring.  
→ "Rengøring og pleje", Side 31

### Tømme vandbeholder


#### ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm.

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

#### **BEMÆRK!**

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

- ▶ Vandbeholderen må ikke tørres i en varm ovn.
- Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.
- ▶ Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.
  - ▶ Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.
1. Åbn betjeningspanelet med .
  2. Tag vandbeholderen ud.
  3. Tag forsigtigt vandbeholderens låg af.
  4. Tøm vandbeholderen, rengør den med et opvaskemiddel, og skyl den grundigt med rent vand.
  5. Tør alle dele af med en blød klud.
  6. Gnid lågets tætning tør.
  7. Tøm vandbeholderen, og lad den tørre med åbent låg.
  8. Sæt låget på vandbeholderen, og tryk det til.
  9. Sæt vandbeholderen ind, og luk betjeningspanelet.


### Aftørring af dryprende

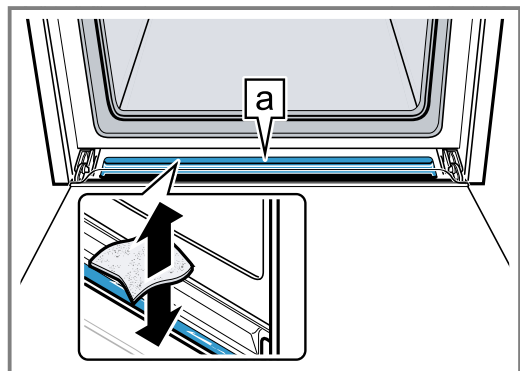
#### ADVARSEL – Fare for forbrænding!


Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

**Krav:** Ovnrummet er kølet af.

1. Åbn ovndøren.
2. **Bemærk:**  
Dryprenden  er placeret under ovnrummet.



Tør vandet i dryprenden  op med en svampeklud, og tør den derefter forsigtigt af.

### Tørring af ovnrum

Tør altid ovnrummet efter drift med damp.

- ▶ Tør ovnrummet af manuelt, eller brug tørringsfunktionen.  
→ "Tørring", Side 35

## 12 Mikrobølger

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes, bages eller optøs særligt hurtigt.

### 12.1 Service og tilbehør med mikrobølger

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

Følg anvisningerne fra servicets producent.

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

#### Mikrobølgeegnede fade og beholdere

Service af varmebestandigt og mikrobølgeegnet materiale:

- Glas
- Glaskeramik
- Porcelæn
- Temperaturbestandigt kunststof
- Fuldstændigt glaseret keramik uden revner
- Serveringsfade
 

Anvend kun fade med guld- eller sølvdekoration, hvis producenten garanterer for, at de er egnede til mikrobølger.
- Medfølgende rist
 

Plader, f.eks. universalbradepanden eller bagepladen, kan danne gnister ved ren mikrobølgedrift og er uegnede.

Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem og bliver ikke beskadiget.

#### Mikrobølge-uegnede fade og tilbehør

**Bemærk:** Følg anvisningerne for at undgå materielle skader.

→ "Mikrobølger", Side 7

- Fade og bageforme af metal

Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Retterne bliver slet ikke eller kun lidt opvarmet. Ved drift udelukkende med mikrobølger kan metal danne gnister.

#### Fade og beholdere ved en driftstype med tilførsel af mikrobølger

Hvis mikrobølgefunktionen aktiveres sammen med en anden driftstype, er det udover de mikrobølgeegnede fade og beholdere også muligt at anvende tilbehør af metal:

- Fade og bageforme af metal
 

Metal skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Sæt altid bageforme og fade af metal på den medfølgende rist.
- Medfølgende tilbehør:
  - Rist
  - Universalbradepande
  - Bageplade

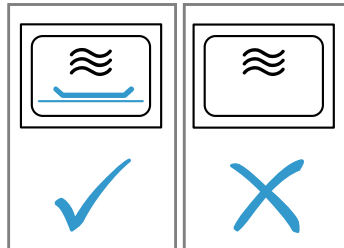
#### Test af servicets mikrobølgeegnethed

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

#### BEMÆRK!

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

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



#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- ▶ Rør aldrig ved de varme dele.
  - ▶ Hold børn på sikker afstand.
1. Sæt det tomme service i ovnen.
  2. Indstil apparatet til maksimal effekt i ½ - 1 minut.
  3. Start driften.
  4. Kontroller servicet flere gange:
    - Hvis servicet forbliver koldt eller lunkent, er det egnet til brug med mikrobølger.
    - Hvis servicet bliver varmt, eller der dannes gnister, skal testen afbrydes. Servicet er ikke egnet til brug med mikrobølger.

### 12.2 Indstillingsmuligheder med mikrobølger

Mikrobølgefunktionen kan bruges solo eller kombineret med en anden driftstype.

#### Drift kun med mikrobølger

Det er udelukkende de elektromagnetiske bølger ved mikrobølgefunktionen, som skaber den energi, der bliver omdannet til varme f.eks. i madvarer. For at undgå kondensdannelse aktiverer apparatet automatisk et varmeelement ved mikrobølgeeffekterne 600 W og "Boost". Ovnrum og tilbehør bliver varme. Resultatet af tilberedningen bliver ikke påvirket af dette. Denne automatiske tørringsfunktion kan deaktiveres i grundindstillingerne.  
→ "Grundindstillinger", Side 28

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!






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

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

#### Tilførsel af mikrobølger

Tilførsel af mikrobølger til en driftstype reducerer tilberedningstiden for retterne.

Mikrobølgefunktionen kan kombineres med følgende funktioner:

- Ovnfunktioner → Side 16
  - 4D-varmluft 
  - Over-/undervarme 
  - Varmluft/impulsgrill 
  - Grill, stor flade 
  - Grill, lille flade 
- → "Retter", Side 25
- → "Stegetermometer", Side 23
- → "Ventilationsfunktion 'Sprød finish'", Side 22

Følgende mikrobølgeeffekter kan kombineres med en driftstype:






- 90 watt
- 180 W
- 360 watt

## 12.3 Indstilling af mikrobølger

### Bemærk:

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

- → "Sikkerhed", Side 2
- → "Undgåelse af tingsskader", Side 7
- → "Mikrobølgeeffekter", Side 12
- → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 21

1. Tryk på "Mikrobølger" i menuen.
  - Eller vælg Mikrobølger direkte med tasten 
2. Indstil mikrobølgeeffekten med indstillingsringen.
3. Tryk på  "Varighed".  
Ved drift med mikrobølger skal der altid angives en varighed.
4. Tryk på den ønskede tidsværdi for at ændre en forindstillet varighed, f.eks. på minutindikatoren "m" eller sekundindikatoren "s".
  - ✓ Den valgte værdi er markeret med blå.
5. Indstil varigheden med indstillingsringen.  
Nulstil om ønsket indstillingsværdien med .
6. Start driften med  <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
  - ✓ Mikrobølgedriften starter, og varigheden tæller ned. Ved den maksimale mikrobølgeeffekt "Boost" vises effektreduktionen på displayet.  
→ "Mikrobølgeeffekter", Side 12
  - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.
7. Når varigheden er udløbet:
  - Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger, og derefter kan driften startes igen.
  - Sluk for apparatet med , når retten er færdig.


8. Tør ovnrummet af, hvis tørrefunktionen ved drift med mikrobølger er deaktiveret i grundindstillingerne, og der har dannet sig kondensvand i ovnrummet.  
→ "Tørring", Side 35

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

→ "Grundindstillinger", Side 28

### Ændring af varighed

Varigheden kan altid ændres.

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

## 12.4 Indstilling af tilførsel af mikrobølger





### Bemærk:

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

- → "Sikkerhed", Side 2
- → "Undgåelse af tingsskader", Side 7
- → "Mikrobølgeeffekter", Side 12
- → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 21


**Krav:** Følg anvisningerne om den pågældende driftstype.

→ "Indstillingsmuligheder med mikrobølger", Side 21


1. Tryk på den ønskede driftstype i menuen.
2. Foretag indstillingerne for driftstypen, f.eks. ovnfunktion og temperatur.
3. Tryk på  "Tilførsel af mikrobølger".
4. Indstil mikrobølgeeffekten med indstillingsringen.
5. Tryk på  "Varighed", og indstil varigheden.
6. Start driften med  <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
  - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
  - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.
7. Når varigheden er udløbet:
  - Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger, og derefter kan driften startes igen.
  - Sluk for apparatet med , når retten er færdig.

### Ændring af tilførsel af mikrobølger

Tilførsel af mikrobølger kan når som helst ændres eller deaktiveres.

1. Tryk på mikrobølgeeffekten .
2. Korrigér eller deaktiver tilførsel af mikrobølger med indstillingsringen.
  - ✓ Ændringen bliver aktiveret.

# 13 Ventilationsfunktion "Sprød finish"

Ventilationsfunktionen "Sprød finish"  trækker fugten ud af ovnrummet, så retterne bliver mere sprøde. Den meget varme damp, der kommer ud af døren, når apparatets dør åbnes, bliver reduceret.

## 13.1 Egnede ovnfunktioner med ventilationsfunktionen

Ventilationsfunktionen kan kun bruges med visse ovnfunktioner.

Ventilationsfunktionen kan anvendes ved følgende ovnfunktioner:

- 4D-varmluft 



- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Pizzatrin
- Intensiv varme

## 13.2 Indstilling af ventilationsfunktion

Ventilationsfunktionen kan altid aktiveres, også efter driftens start.

1. Indstil en egnet ovnfunktion og en temperatur. Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger, som kan kombineres med ventilationsfunktionen. Tilførsel af damp kan ikke kombineres med ventilationsfunktionen.

2. Tryk på "Sprød finish".
  3. Tryk på "Til" i indstillingsringen.
  4. Start driften med .
  - ✓ Apparatet begynder at varme.
  - ✓ I displayet vises indstillingsværdierne.
  5. Sluk for apparatet med , når retten er færdig.
- Bemærk:** Der høres eventuelt kraftigere ventilationslyde under driften.

## Afbrydelse af ventilationsfunktion

Ventilationsfunktionen kan altid deaktiveres.

1. Tryk på "Sprød finish".
2. Tryk på "Fra" i indstillingsringen.
- ✓ Driften fortsætter uden indstillet ventilationsfunktion.

# 14 Stegetermometer

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

## 14.1 Egnede ovnfunktioner med stegetermometer

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

Stegetermometeret kan anvendes ved disse ovnfunktioner:

- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Skånsom varmluft
- Skånsom over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Pizzatrin
- Intensiv varme
- Langtidsstegning
- Undervarme
- Varmholdning
- Genopvarmning

## 14.2 Placering af stegetermometer

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

### ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

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

### BEMÆRK!

Stegetermometeret kan blive beskadiget.

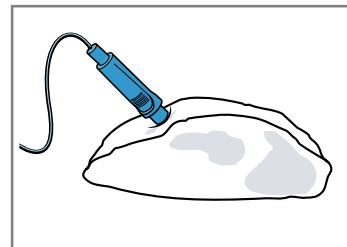
- ▶ Stegetermometerets ledning må ikke komme i klemme.
- ▶ Anvend ikke fade og beholdere med låg.
- ▶ For at stegetermometeret ikke skal blive ødelagt af for høje temperaturer, skal der være en afstand på nogle centimeter mellem stegetermometeret og grillvarmelegemet. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

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

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

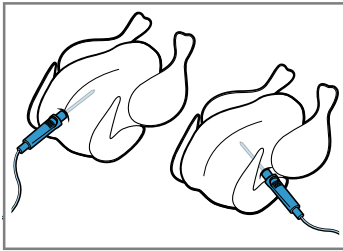
Kød i tynde stykker	Stik stegetermometeret ind fra siden i det tykkeste sted i kødet.
---------------------	---

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



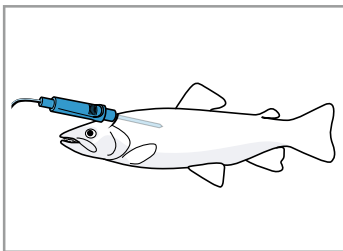
**Bemærk:** Hvis retten skal vendes, skal stegetermometeret stikkes ind i kødet fra siden, så det ikke skal trækkes ud, når kødet vendes.

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



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

- Fisk Stik ved hele fisk stegetermometeret ind bag hovedet langs med rygraden til anslaget.



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

- Sæt retten med stegetermometeret ind i ovnen.
- Stik stegetermometerets stik ind i stikdåsen i ovnens venstre side.

#### Bemærkninger

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

### 14.3 Indstilling af stegetermometer

Der kan indstilles en kerntemperatur mellem 30 °C og 99 °C.

#### Krav

- Kødet med stegetermometeret står i ovnen.
- Stegetermometerets stik er placeret i stikdåsen i ovnen.

- Tryk på "Ovnfunktioner" i menuen.
  - Tryk på den ønskede ovnfunktion.
  - Indstil ovntemperaturen med indstillingsringen. Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kerntemperatur. Der må ikke indstilles en ovntemperatur på over 250 °C.
  - Tryk på  $\leftarrow$  "Stegetermometer".
  - Indstil kerntemperaturen med indstillingsringen. Nulstil om ønsket indstillingsværdien med  $\odot$ .
  - Start driften med  $\text{start/stop}$ .
- ✓ Apparatet begynder at varme.

- I displayet vises indstillingsværdierne, samt hvor længe driften har været i gang. Hvis apparatet er forbundet med Home Connect, vises en prognose for resttiden.
- Der lyder et signal, når kerntemperaturen i retten er nået. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet. Apparatet holder op med at varme. Ved ovnfunktionen Langtidsstegning fortsætter apparatet med at varme.

#### 7. ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrum, tilbehør og stegetermometer bliver meget varme.

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

Når kerntemperaturen er nået:

- Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger, og derefter kan driften startes igen.
- Sluk for apparatet med  $\odot$ , når retten er færdig.
- Træk stegetermometerets stik ud af stikdåsen i ovnrummet.
- Træk stegetermometeret ud af kødet, og tag det ud af ovnen.

#### Tips

- Stegetermometeret kan også kombineres med en anden driftstype, f.eks.:
  - "Damp", Side 18
  - "Mikrobølger", Side 21
  - "Retter", Side 25
- Stegetermometeret kan også anvendes uden en indstillet kerntemperatur. Dermed kan rettens kerntemperatur aflæses i displayet, og om ønsket kan driften afsluttes manuelt.

#### Ændring af temperatur

Efter driftens start kan ovntemperatur og kerntemperatur altid ændres.

- Tryk på ovntemperaturen eller kerntemperaturen.
  - Korriger temperaturen med indstillingsringen.
- ✓ Ændringen bliver aktiveret.

#### Ændring af ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også nulstillet.

- Tryk på  $\text{start/stop}$ .
- Tryk på  $\leftarrow$ .
- Tryk på den ønskede ovnfunktion.
- Indstil driften igen, og start med  $\text{start/stop}$ .

### 14.4 Prognose for resterende driftstid

Når apparatet er forbundet med Home Connect, kan apparatet angive en prognose for den resterende tid for tilberedningen.

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

**Bemærk:** Prognosen for resttiden er ikke tilgængelig ved alle ovnfunktioner.



## 14.5 Kernetemperatur for forskellige madvarer

Her findes vejledende værdier for kernetemperaturen i forskellige madvarer.

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

Fjerkræ	Kernetemperatur i °C
Kylling	80 - 85
Kyllingebryst	75 - 80
And	80 - 85
Andebryst, rosa	55 - 60
Kalkun	80 - 85
Kalkunbryst	80 - 85
Gås	80 - 90

Svinekød	Kernetemperatur i °C
Svinenakke	85 - 90
Svinefilet, rosa	62 - 70
Svineryg, gennemstegt	72 - 80

Oksekød	Kernetemperatur i °C
Oksefilet eller roastbeef, engelsk	45 - 52

Oksekød	Kernetemperatur i °C
Oksefilet eller roastbeef, rosa	55 - 62
Oksefilet eller roastbeef, gennemstegt	65 - 75

Kalvekød	Kernetemperatur i °C
Kalvesteg eller -bov, mager	75 - 80
Kalvesteg, bov	75 - 80
Kalveskank	85 - 90

Lammekød	Kernetemperatur i °C
Lammekølle, rosa	60 - 65
Lammekølle, gennemstegt	70 - 80
Lammeryg, rosa	55 - 60

Fisk	Kernetemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskefilet	60 - 65

Andet	Kernetemperatur i °C
Forloren hare, alle slags kød	80 - 90
Opvarmning af retter, genopvarmning	65 - 75

## 15 Retter

Med driftstypen "Retter" understøtter apparatet ved tilberedningen af forskellige retter, samtidig med at de optimale indstillinger automatisk vælges.

### 15.1 Fade og beholdere til retter

Resultatet af tilberedningen afhænger af fadets art og størrelse.

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

Fade og beholdere af følgende materialer er uegnede:

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

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

→ "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 21

### 15.2 Indstillingsmuligheder for retter

For at tilberede retterne optimalt anvender apparatet afhængigt af den pågældende ret forskellige indstillinger. De anvendte indstillinger vises i displayet. Visse indstillinger kan tilpasses. Følg anvisningerne i displayet.

**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
  - Egnede tilbehør eller fad
  - Tilsætning af væske
  - Tidspunkt for at vende eller omrøre
- Når dette tidspunkt er nået, lyder der et signal.

Tryk på ⓘ "Info" for at vise oplysningerne. Visse anvisninger vises automatisk.

### Programmer

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

Det er kun nødvendigt yderligere at indstille vægt, tykkelse eller tilberedningstrin for at opnå et optimalt resultat. Vægten kan kun indstilles indenfor det angivne område.

Hvis der ikke er angivet andet, skal den samlede vægt at retten indstilles.

### Anbefalede indstillinger

Ved anbefalede indstillinger er den optimale ovnfunktion fast forindstillet.

Den forindstillede temperatur og varighed kan tilpasses.

### Individuel bruning

Der kan indstilles en individuel bruningsgrad (☺) for nogle retter.

Bruningssensoren overvåger tilberedningsprocessen med et kamera i ovnrummet og afslutter driften, når den indstillede bruningsgrad er nået. For at kunne bruge den individuelle bruning skal kameraet aktiveres i grundindstillingerne, og apparatet skal forbindes med Home Connect.

→ "Grundindstillinger", Side 28

→ "Home Connect", Side 29

#### Bemærkninger

- For at kameraet skal kunne optage skarpe billeder til bruningssensoren, så der kan opnås et ensartet og godt resultat af bruningen, skal kameralinsen og belysningen regelmæssigt kontrolleres og om nødvendigt rengøres.  
→ "Rengøring af apparat", Side 33
- For at kunne måle bruningsgraden optager apparatet det første foto af retten, når driften startes. Start først driften, når retten er sat i ovnen.
- Mest velegnet er retter, hvis bruningsgrad tydeligt forandres under tilberedningen, som f.eks. lyse rundstykker.
- Efter starten af driften må retten og dens position i ovnen ikke ændres.
- Afhængigt af apparatets type / apparatets softwarestatus skal denne funktion først downloades til apparatet. Der er oplysninger om dette i Home Connect app.

#### Bagesensor

Visse retter er velegnede til tilberedning med bagesensoren. Der skal ikke foretages flere indstillinger. Bagesensoren overvåger bageprocessen i ovnrummet. Apparatet regulerer selv indstillingerne og afslutter driften, når retten er færdig.

#### Bemærkninger

- Brug ikke bagesensoren, hvis retten er forbagt. Resultatet af bagningen bliver i så fald ikke korrekt.
- Efter ca. 5 minutters drift med bagesensoren må ovenens dør ikke åbnes mere. Driften med bagesensoren afbrydes.  
Hvis ovnen alligevel skal åbnes, skal driften bagefter startes uden bagesensor, eller driften skal afbrydes og indstilles manuelt. Overvåg tilberedningen, til retten er færdig.
- Anvend mørke bageforme af metal for at opnå det optimale resultat af bagningen.

#### BEMÆRK!

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

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

#### Prognose for resterende driftstid

Når apparatet er forbundet med Home Connect, kan apparatet angive en prognose for den resterende tid for tilberedningen.

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

**Bemærk:** Prognosen for resttiden er ikke tilgængelig ved alle ovnfunktioner.

## 15.3 Oversigt over retter

Når driftstypen åbnes, viser apparatet, hvilke retter der er til rådighed. Udvalget af retter afhænger af apparatets udstyr.

Retterne er sorteret efter kategorier og ret.

**Bemærk:** I grundindstillingerne det indstilles, at der vises retter for bestemte regioner.

→ "Grundindstillinger", Side 28

Kategori	Retter
Bagesensor	Kager Småt bagværk Brød, rundstykker Krydret bagværk, pizza, quiche <b>Bemærk:</b> Visse findes de retter, der er velegnede til tilberedning med bagesensoren.
Bruningssensor	Rundstykker (forbagt morgenbrød) Pizza Lasagne høj Lasagne flad <b>Bemærk:</b> Her findes kun retter, der er velegnede til tilberedning med individuel bruning.
Kager	Kager i form Kager på bageplade Småt bagværk Småkager
Brød, rundstykker	Brød Rundstykker
Pizza, krydret bagværk	Pizza Krydret bagværk, quiche
Tærter/gratiner, souffléer	Krydret gratin, frisklavet, tilberedte ingredienser Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj Lasagne, frisklavet Lasagne, chilled Sød tærte, ferske ingredienser Fruit crumble Soufflé i portionsforme Yorkshire pudding
Fjerkræ	Kylling And, gås Kalkun
Kød	Svinekød Oksekød Kalvekød Lammekød Vildt Kødretter
Fisk	Fisk, hel Fiskefilet
Dybfrostprodukter	Pizza Gratiner / tærter Kartoffelprodukter Fjerkræ, fisk Rundstykker

Kategori	Retter
Tilbehør, grøntsager	Kartofler Ris Korn Grøntsager
Genopvarmning, opvarmning	Bagværk Tilbehør Grøntsager Menu
Optøning af retter	Kager Brød, rundstykker Kød, fjerkræ Fisk

## 15.4 Indstilling af en ret

1. Tryk på "Retter" i menuen.
2. Tryk på den ønskede kategori.
3. Tryk på den ønskede ret.
4. Tryk på den ønskede ret.



**Tip** Ved nogle retter kan den foretrukne tilberedningsmåde vælges.

→ "Indstillingsmuligheder for retter", Side 25


- ✓ I displayet vises indstillingerne for retten.
5. Om ønsket kan indstillingerne tilpasses.

Afhængigt af den pågældende ret, er det kun visse indstillinger der kan tilpasses.

→ "Indstillingsmuligheder for retter", Side 25

6. Tryk på ⓘ"Info" for at vise oplysninger om f.eks. tilbehør og rillehøjde.
7. Start driften med .
  - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
  - ✓ Ved drift med bagesensor vises ingen varighed. I displayet vises indstillingsværdierne, samt hvor længe driften har været i gang. Hvis apparatet er forbundet med Home Connect, vises en prognose for resttiden.
    - "Prognose for resterende driftstid", Side 26
  - ✓ Når retten færdig, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme.
8. Når varigheden er udløbet:
  - Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger, og derefter kan driften startes igen.
  - Sluk for apparatet med , når retten er færdig.

## 15.5 Automatisk slukningsfunktion

Den automatiske slukningsfunktion  for retter giver mulighed for bagning og stegning uden stress.

Når driften er afsluttet, holder apparatet automatisk op med at varme.

For at opnå et optimalt resultat skal retterne tages ud af ovnen, når driften er afsluttet.

# 16 Favoritter

Indstillingerne kan gemmes som favoritter og anvendes igen.

**Bemærk:** Afhængigt af apparatets type / apparatets software-status skal denne funktion først downloades til apparatet. Der er oplysninger om dette i Home Connect app.


## 16.1 Gemme favoritter

Der kan gemmes op til 30 forskellige driftstyper som favoritter.

1. Tryk på ☆ øverst i displayet ved siden af driftstypens navn, når der indstilles en driftstype.
2. Korrigér om ønsket favorittens navn med tastaturet i displayet.
3. Tryk på "Bekræft".

## 16.2 Valg af favoritter

Når der er gemt favoritter, kan de vælges og bruges til indstilling af driften.

1. Tryk på "Favoritter" i menuen.
2. Tryk på den ønskede favorit.
3. Om ønsket kan indstillingerne ændres.
4. Start driften med .
- ✓ I displayet vises indstillingsværdierne.


### Bemærk:

Vær opmærksom på oplysningerne om de forskellige driftstyper:

- → "Damp", Side 18
- → "Mikrobølger", Side 21
- → "Ventilationsfunktion 'Sprød finish'", Side 22
- → "Stegetermometer", Side 23

## 16.3 Ændring af favoritter

De gemte favoritter kan altid ændres, sorteres eller slettes.

1. Tryk på "Favoritter" i menuen.
2. Tryk på den ønskede favorit.
3. Tryk på  i displayet ved siden af favorittens navn.
4. Korrigér indstillingerne eller navnet på favoritten.
5. Bekræft ændringen.

### Sortering af favoritter

1. Tryk på "Favoritter" i menuen.
2. Tryk vedvarende på den ønskede favorit, og træk den til anden position.

### Sletning af favoritter



1. Tryk på "Favoritter" i menuen.
2. Tryk på den ønskede favorit.
3. Tryk på ☆ i displayet ved siden af favorittens navn.
4. Bekræft sletningen.




## 17 Børnesikring

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

### 17.1 Aktivering af børnesikring

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

- Aktivering af børnesikring:
  - Tryk ved slukket apparat på et vilkårligt område i displayet.
  - Tryk på  i statusindikatoren, hvis apparatet er tændt.
- Tryk på .

- I displayet vises en opfordring til bekræftelse.
- Betjeningsfeltet er låst. Apparatet kan kun slukkes med .
- Når apparatet er tændt, lyser . Når apparatet er slukket, lyser  ikke.

### 17.2 Deaktivering af børnesikring

Børnesikringen kan når som helst deaktiveres.


- Tryk et vilkårligt sted på displayet.
  - For at deaktivere børnesikringen: Følg vejledningen i displayet, så grafikken i ringen udfyldes helt.
- I displayet vises en opfordring til bekræftelse.

## 18 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

### 18.1 Oversigt over grundindstillingerne

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

Der vises flere oplysninger om de enkelte grundindstillinger i displayet med  "Info".

Grundindstillinger	Valgmuligheder
Sprog	Se valgmulighederne på apparatet.
Home Connect	Ovnen kan forbindes og fjernstyres med en mobil enhed. → "Home Connect", Side 29
Klokkeslæt	Klokkeslæt i 24 h format.

Display	Valgmuligheder
Lysstyrke	▪ Trin 1, 2, 3, 4 og 5 <sup>1</sup>
Standby-indikator	▪ Til, tidsbegrænset ▪ Til (denne indstilling forøger energiforbruget) ▪ Fra <sup>1</sup>
Ur	▪ Digital <sup>1</sup> ▪ Analog
Justering	▪ Horisontal og vertikal indjustering af display.

<sup>1</sup> Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Lyd	Valgmuligheder
Tastelyd	▪ Til <sup>1</sup> ▪ Fra

<sup>1</sup> Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Lyd	Valgmuligheder
Lydstyrke	▪ Trin 1, 2, 3 <sup>1</sup> , 4 og 5
Lydsignal	▪ Meget kort varighed (én gang) ▪ Kort varighed (ca. 5 sekunder) ▪ Mellem varighed (ca. 10 sekunder) <sup>1</sup> ▪ Lang varighed (ca. 30 sekunder)

<sup>1</sup> Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Apparatindstillinger	Valgmuligheder
Ventilator - efterløbstid	▪ Minimum ▪ Anbefalet <sup>1</sup> ▪ Lang ▪ Meget lang
Belysning	▪ Ved tilberedning og åbning af dør <sup>1</sup> ▪ Kun ved åbning af dør ▪ Altid slukket
Mikrobølgeeffekt, forindstilling	▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ Boost <sup>1</sup>
Fortsætte mikrobølger	▪ Fra <sup>1</sup> ▪ Til
Tørring af mikrobølgeovn	▪ Til <sup>1</sup> ▪ Fra
Vandhårdhed	▪ 4 (meget hårdt) <sup>1</sup> ▪ 3 (hårdt) ▪ 2 (mellem) ▪ 1 (blødt) ▪ 0 (blødgjort)
Kamera	▪ Til ▪ Fra <sup>1</sup>
Time-lapse optagelse	▪ Til <sup>1</sup> ▪ Fra

<sup>1</sup> Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Personalisering	Valgmuligheder
Mærkelogo	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Visning<sup>1</sup></li> <li>▪ Ingen visning</li> </ul>
Driftstype efter tænd	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hovedmenu<sup>1</sup></li> <li>▪ Ovnfunktioner</li> <li>▪ Mikrobølger</li> <li>▪ Retter</li> <li>▪ Favoritter</li> </ul>
Forløbet tilberedningstid	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingen visning</li> <li>▪ Visning<sup>1</sup></li> </ul>
Mikrobølgebageplade	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til<sup>1</sup></li> <li>▪ Fra</li> </ul>
Regionale retter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alle<sup>1</sup></li> <li>▪ Europæiske retter</li> <li>▪ Britiske retter</li> </ul>
Retter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alle<sup>1</sup></li> <li>▪ Intet svinekød</li> <li>▪ Kun kosher</li> </ul>
Børnesikring	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dørlås + tastelås</li> <li>▪ Kun tastelås<sup>1</sup></li> <li>▪ Deaktiveret</li> </ul>
Automatisk lynopvarmning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fra</li> <li>▪ Til<sup>1</sup></li> </ul>
<sup>1</sup> Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)	
Fabriksindstillinger	Valgmuligheder
Fabriksindstillinger	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gendan</li> </ul>

Info	Visning
Oplysninger om apparat	Visning af tekniske data for apparatet.

## 18.2 Ændring af grundindstillinger

1. Tryk på "Grundindstillinger" i menuen.
2. Tryk på det ønskede grundindstillingsområde.
3. Tryk på den ønskede grundindstilling.
4. Tryk på det ønskede valg for grundindstillingen.
  - ✓ Ændringen bliver aktiveret direkte ved de fleste grundindstillinger.
5. Naviger tilbage med < for at ændre flere grundindstillinger, og vælg en anden grundindstilling.
6. Skift tilbage til menuen med △ for at forlade grundindstillingerne, eller sluk apparatet med ☰.
  - ✓ Ændringerne er gemt.

**Bemærk:** Ændringerne i grundindstillingerne bibeholdes efter et strømsvigt.

## 18.3 Indstilling af klokkeslæt

1. Tryk på "Grundindstillinger" i menuen.
2. Tryk på "Klokkeslæt".
3. Tryk på timeindikatoren eller minutindikatoren for at indstille klokkeslættet.
  - ✓ Den valgte værdi er markeret med blå.
4. Indstil klokkeslættet med indstillingsringen.
  - Minutterne tæller i trin på 5 minutter. Tryk ca. 1-2 sekunder på det pågældende område på indstillingsringen for at indstille minutterne nøjagtigt. Minutterne vises som prikker. Indstil minutterne med indstillingsringen.
5. Skift tilbage til menuen med △ for at forlade grundindstillingerne, eller sluk apparatet med ☰.
  - ✓ Klokkeslættet er gemt.

# 19 Home Connect

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

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

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

### Tips

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

### Bemærkninger

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

- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.

## 19.1 Opsætning af Home Connect

### Krav

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

1. Download Home Connect app.



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



3. Følg anvisningerne i Home Connect app.

## 19.2 Home Connect indstillinger

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

Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
Home Connect Assistent	Start af assistent Afbrydelse af forbindelse	Apparatet kan forbindes med Home Connect app via Home Connect Assistent. <b>Bemærk:</b> Når Home Connect Assistent bruges første gang, er det kun indstillingen "Start assistent", der er tilgængelig.
WiFi	Aktiveret Fra	Med WiFi kan apparatets netværksforbindelse deaktiveres. Når forbindelsen er blevet oprettet korrekt én gang, kan WiFi deaktiveres, uden at data går tabt. Så snart WiFi aktiveres igen, forbinder apparatet sig automatisk. <b>Bemærk:</b> Apparatet bruger maksimalt 2 W ved standby i netværket.
Fjernstyringsstatus	Monitoring Manuel fjernstart Permanent fjernstart	Med Monitoring er det kun apparatets driftstilstand, der kan vises i app'en. Ved manuel Fjernstart skal Fjernstart aktiveres hver gang, inden apparatet kan startes via app'en. Fjernstart bliver deaktiveret, hvis apparatets dør åbnes indenfor 15 minutter efter aktivering af fjernstart, og når driften er afsluttet. Ved permanent Fjernstart kan apparatet fjernstartes og -betjenes på alle tidspunkter. Hvis apparatet ofte betjenes med fjernstart, er det praktisk at indstille Fjernstart til permanent.

## 19.3 Betjening af apparatet med Home Connect app

Apparatet kan fjernbetjenes og fjernstartes med Home Connect app.

### ⚠ 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.

### Krav

- Apparatet er tændt.
- Apparatet skal være forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
- For at kunne indstille apparatet via app'en, skal der være valgt manuel eller permanent Fjernstart i grundindstillingen Status for fjernstyring.

1. Tryk på for at aktivere fjernstart.
2. Foretag indstillingen i Home Connect app, og send den til apparatet.

### Bemærkninger

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

## 19.4 Softwareopdatering

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

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

Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Ho-

me Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

#### Bemærkninger

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

### 19.5 Fjerndiagnostik

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbundet med serveren Home Connect, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

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

### 19.6 Databeskyttelse

Læs henvisningerne om databeskyttelse.

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

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

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

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

## 20 Rengøring og pleje

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

### 20.1 Rengøringsmidler

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

#### ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

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

#### **BEMÆRK!**

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.

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

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

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

Forskellige rengøringsmidler, som blandes sammen, kan reagere kemisk med hinanden.

- ▶ Bland ikke rengøringsmidler.
- ▶ Fjern rester af rengøringsmidler fuldstændigt.

Saltindholdet i nye svampeklude kan beskadige overfladerne.

- ▶ Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

### Egnet rengøringsmiddel

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Følg vejledningen for rengøring af apparatet.  
→ "Rengøring af apparat", Side 33

#### Apparatets front

Overflade	Egnet rengøringsmiddel	Anvisninger
Rustfrit stål	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmt opvaskevand</li> <li>■ Specielle plejemidler til varme overflader af rustfrit stål</li> </ul>	For at undgå korrosion skal pletter af kalk, fedt, stivelse og protein fjernes fra overflader af rustfrit stål med det samme. Påfør plejemidlet til rustfrit stål i et ganske tyndt lag.
Kunststof eller lakerede overflader f.eks. betjeningsfelt	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmt opvaskevand</li> </ul>	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme.

## Apparatdør

Område	Egnet rengøringsmiddel	Anvisninger
Glasruder i ovndør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> <li>▪ Ovnrens</li> </ul>	<p>Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler.</p> <p><b>Tip</b> Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 36</p>
Døraftdækning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål</li> <li>▪ Af kunststof: Varmt opvaskevand</li> </ul>	<p>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.</p> <p>Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.</p> <p><b>Tip</b> Tag døraftdækningen af for en grundigere rengøring. → "Ovndør", Side 36</p>
Indvendig dørramme af rustfrit stål	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rengøringsmiddel til rustfrit stål</li> </ul>	<p>Misfarvninger kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål.</p> <p>Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.</p>
Håndtag	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	<p>For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme.</p>
Dørtætning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand:</li> </ul>	<p>Tætningen må ikke tages af eller skures.</p>

## Ovnrum

Område	Egnet rengøringsmiddel	Anvisninger
Emaljerede overflader	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> <li>▪ Eddikevand</li> <li>▪ Ovnrens</li> </ul>	<p>Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p>Lad ovnrømmet tørre med åben dør efter rengøringen.</p> <p><b>Bemærkninger</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Det bedste er at anvende rengøringsfunktionen. → "Rengøringsfunktion 'Pyrolyse activeClean'", Side 33</li> <li>▪ Ved meget høje temperaturer indbrændes emaljen, og der opstår mindre farveforskelle. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette.</li> <li>▪ Kanterne på tynde bageplader kan ikke emaljeres fuldstændigt, så de kan være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>
Ribberammer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	<p>Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p><b>Bemærk:</b> Ribberammerne kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 37</p>
Udtrækssystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	<p>Brug en børste ved stærk tilsmudsning.</p> <p>For ikke at fjerne smørefedt fra udtræksskinnerne, skal de rengøres, når de er skudt sammen.</p> <p>Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p> <p><b>Bemærk:</b> Udtrækssystemet kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 37</p>
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> <li>▪ Ovnrens</li> </ul>	<p>Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p>Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.</p>
Vandbeholder	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand:</li> </ul>	<p>Skyl grundigt med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel.</p> <p>Lad vandbeholderen tørre med åbent låg efter rengøringen. Tør tætningen i låget.</p> <p>Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p>
Stegetermometer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	<p>Brug en børste ved stærk tilsmudsning.</p> <p>Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p>
Kameralinse	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	<p>Brug ikke syreholdige rengøringsmidler eller afkalkningsmidler.</p> <p>Følg vejledningen for rengøring af kameralinsen. → "Rengøring af kameralinse", Side 33</p>



## 20.2 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 ovnrømmet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

**Krav:** Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.

→ "Rengøringsmidler", Side 31

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.

- Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.

→ "Egnet rengøringsmiddel", Side 31

2. Tør efter med en blød klud.

### Rengøring af kameralinse

For at kameraet i ovnrømmet skal kunne levere skarpe billeder i lang tid, skal kameralinsen rengøres regelmæssigt.

**Bemærk:** Kameralinsen befinder sig øverst til venstre i ovnrømmets bagvæg.

### **BEMÆRK!**

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

- ▶ Brug ikke apparatets dør til at stå eller sidde på eller som støtte.
- ▶ Brug ikke apparatets dør som fræsætningsplads for service eller tilbehør.

Kameralinsen kan blive ridset eller mat.

- ▶ Brug ikke ru rengøringssvampe.
- ▶ Brug ikke rustfri stålspiraler.
- ▶ Brug ikke syreholdige rengøringsmidler eller afkalkningsmidler.
- ▶ Brug kun ovnrens i en kold ovn i henhold til producentens angivelser.

Glasskrabere beskadiger overfladerne i apparatet.

- ▶ Anvend udelukkende glasskraber til rengøring af kameralinsen i ovnrømmet.


**Krav:** Apparatet er afkølet.

1. Tør kameralinsen af med en blød klud efter brugen af apparatet.

2. Brug en glasskraber ved stærk tilsmudsning.

**Bemærk:** Kameralinsen bliver også rengjort under rengøringsfunktionen "Pyrolyse activeClean".

## 21 Rengøringsfunktion "Pyrolyse activeClean"

Med rengøringsfunktionen "Pyrolyse activeClean"  rengøres ovnrømmet stort set automatisk.

Rengør ovnrømmet for hver 2 til 3 måneder med rengøringsfunktionen. Om nødvendigt kan rengøringsfunktionen anvendes oftere.

Rengøringsfunktionen bruger ca. 3,9 - 4,8 kilowatttimer.

### 21.1 Klargøring af apparat til rengøringsfunktion

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

#### **⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrømmet, kan antændes.

- ▶ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i ovnen.
- ▶ Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen.

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

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

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

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

1. Tag vandbeholderen ud af apparatet.

2. Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrømmet.

Ribberammer og udtræksskinner kan rengøres med.

3. Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrømmet og fra ribberammerne.

4. Rengør ovndøren indvendig og områderne langs kanterne af ovnrømmet 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.

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

### 21.2 Indstilling af rengøringsfunktion

Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen er i gang.

#### **⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!**

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

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

### **⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.


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

**⚠** Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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


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



**Krav:** → "Klargøring af apparat til rengøringsfunktion", Side 33.

1. Tryk på "Rengøring" i menuen.
2. Tryk på  "Pyrolyse activeClean".
3. Indstil rengøringstrinnet med indstillingsringen.

Rengøringstrin	Rengøringsgrad	Varighed i timer
1	Let tilsmudset	Ca. 2:15
2	Høj	Ca. 2:30


Varigheden kan ikke ændres.  
Klokkeslættet for driftens afslutning kan forskydes.  
→ "Indstilling af sluttidspunkt", Side 17

4. Tryk på .
- ✓ I displayet vises en anvisning om de nødvendige forberedelser i forbindelse med Rengøringsfunktionen.
5. Bekræft meddelelsen.
- ✓ Rengøringsfunktionen starter, og varigheden tæller ned.

- ✓ Af hensyn til sikkerheden låses ovndøren automatisk over en bestemt ovntemperatur. I displayet vises .
- ✓ Når rengøringsfunktionen er afsluttet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.
- 6. Sluk for apparatet med .
- 7. → "Klargøring af apparat til brug efter rengøringsfunktion", Side 34.

### **Afbrydelse af rengøringsfunktion**

Efter starten kan rengøringsfunktionen ikke afbrydes eller ændres.

- ▶ For at afbryde rengøringsfunktionen skal apparatet slukkes med .


### **21.3 Klargøring af apparat til brug efter rengøringsfunktion**

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

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

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

## **22 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.

### **22.1 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.

**Bemærk:** Ovnbelysningen lyser ikke, mens rengøringsunderstøttelsen udføres.

**Krav:** Ovnrummet skal være helt afkølet.

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. **BEMÆRK!**  
Destilleret vand i ovnrummet medfører korrosion.
  - ▶ Brug ikke destilleret vand.
 Bland 0,4 liter vand med en dråbe opvaskemiddel, og hæld det ud på midten af ovnbunden.
3. Tryk på "Rengøring" i menuen.
4. Tryk på  "Rengøringsunderstøttelse".

Varigheden kan ikke ændres.

5. Tryk på .
- ✓ I displayet vises en anvisning om de nødvendige forberedelser i forbindelse med Rengøringsunderstøttelsen.
6. Bekræft meddelelsen.
- ✓ Rengøringsunderstøttelsen starter, og varigheden tæller ned.
- ✓ Når Rengøringsunderstøttelsen er afsluttet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.
7. Sluk for apparatet med .
8. → "Rengøring af ovnrummet efter Rengøringsunderstøttelse", Side 34.

### **22.2 Rengøring af ovnrummet efter Rengøringsunderstøttelse**

#### **BEMÆRK!**

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

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

2. Fjern restvandet i ovnrømmet med en sugende svampekuld.
3. Rengør de glatte emaljerede flader i ovnrømmet med en opvaskeklud eller en blød børste. Hårdnakkede rester kan fjernes med en fin rengøringssvamp af rustfrit stål.

4. Fjern kalkrande med en klud dyppet i eddike, og tør efter med rent vand.
5. Tør ovnrømmet med en blød klud.
6. Lad ovndøren stå åben ca. 1 time, så ovnrømmet kan tørre fuldstændigt, eller brug tørrefunktionen.  
→ "Indstilling af tørring", Side 35

## 23 Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalke regelmæssigt.

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

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

- Afkalkning (ca. 55 - 70 minutter)
- Første skylning (ca. 8 - 12 minutter)
- Anden skylning (ca. 8 - 12 minutter)

Af hygiejniske grunde skal afkalkningen gennemføres fuldstændigt.

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

### 23.1 Forberedelse af afkalkning

#### BEMÆRK!

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

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

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

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

1. Bland en afkalkningsvæske:
  - 200 ml flydende afkalkningsmiddel
  - 400 ml vand

2. Åbn betjeningspanelet.
3. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med afkalkningsvæske.
4. Sæt vandbeholderen fyldt med afkalkningsvæske ind på plads.
5. Luk betjeningspanelet.

### 23.2 Indstilling af afkalkning

**Krav:** → "Forberedelse af afkalkning", Side 35

1. Tryk på "Rengøring" i menuen.
2. Tryk på "Afkalkning".  
Varigheden kan ikke ændres.
3. Tryk på .  
✓ I displayet vises en anvisning om de nødvendige forberedelser til afkalkningen.
4. Bekræft meddelelsen.  
✓ Afkalkningen starter, og varigheden tæller ned.  
✓ Når den første del af afkalkningen er afsluttet, lyder der et signal. Apparatet opfordrer til udførelse af skylning 2 gange.
5. Gør følgende inden hver skylning:
  - Åbn betjeningspanelet, og tag vandbeholderen ud.
  - Skyl vandbeholderen grundigt, og fyld den med vand.
  - Sæt vandbeholderen ind, og luk betjeningspanelet.
- ✓ Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal.
6. Når den anden skylning er afsluttet:
  - Tøm vandbeholderen, og tør den.  
→ "Tømme vandbeholder", Side 20
  - Sluk for apparatet med .

## 24 Tørring

For at undgå restfugtighed skal ovnrømmet tørres efter drift med damp eller kun med mikrobølge drift og efter rengøringsunderstøttelsen.

#### BEMÆRK!

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

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

### 24.1 Tørring af ovnrøm

Lad ovnrømmet tørre, eller brug funktionen Tørring.

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

- Indstil "Tørrefunktion" for at anvende funktionen Tørring.  
→ "Indstilling af tørring", Side 35

#### Indstilling af tørring

**Krav:** → "Tørring af ovnrøm", Side 35

1. Tryk på "Rengøring" i menuen.
2. Tryk på "Tørrefunktion".  
Varigheden kan ikke ændres.
3. Tryk på .  
✓ I displayet vises en anvisning om de nødvendige forberedelser til tørringen.
4. Bekræft meddelelsen.  
✓ Tørringen starter, og varigheden tæller ned.  
✓ Når tørringen er afsluttet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.
5. Sluk for apparatet med .

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

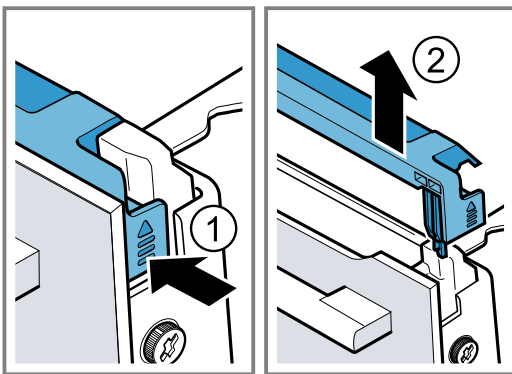
## 25 Ovndør

Ovndøren kan skilles ad for grundig rengøring.

### 25.1 Tage dørafdækning af

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

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



### 25.2 Afmontering af glasruder i ovndør

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

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

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

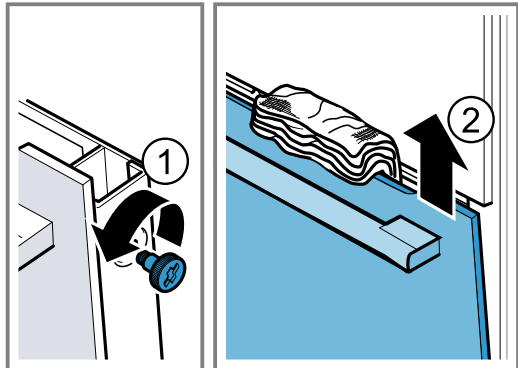
- Brug beskyttelseshandsker.

**Krav:** Dørafdækningen af taget af.

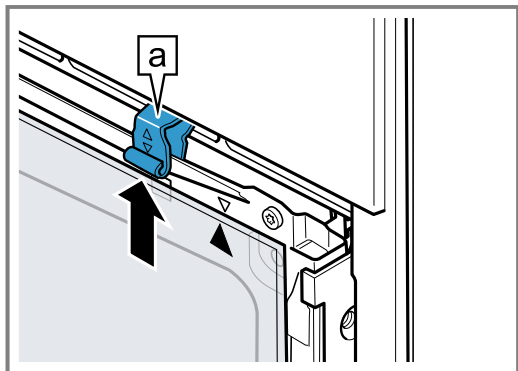
→ "Tage dørafdækning af", Side 36

- Skrue skrueene i højre og venstre side ud af ovndøren ①, og fjern dem.
- Klem et viskestykke, der er foldet flere gange, fast i ovndøren.
- Luk apparatets dør.

- Træk den forreste glasrude ud opad ②.



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

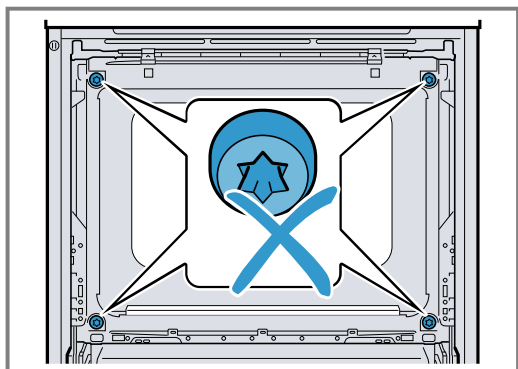


- Tag mellemruden ud.
- ⚠ **ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!**

Når skrueene er fjernet, er apparatet ikke længere sikkert. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud.

- Skrue aldrig disse skruee ud.

De 4 sorte skruee i rammen må aldrig skruee ud.



## 25.3 Montage af glasruder i ovndør

### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

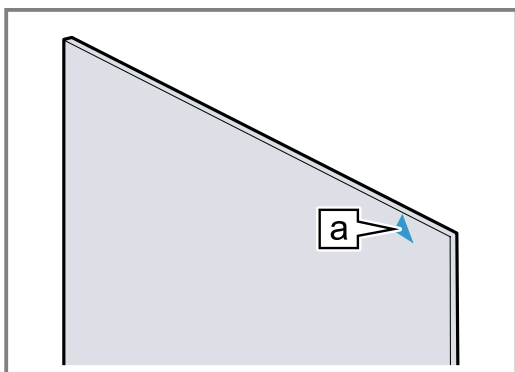
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

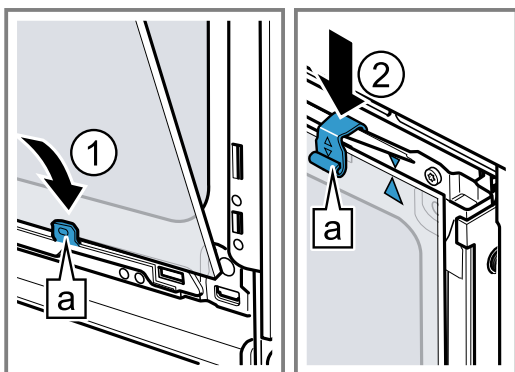
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

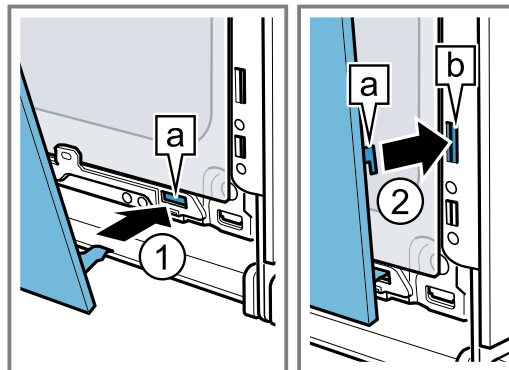
1. Vend mellemruden, så pilen **a** befinder sig øverst til højre.



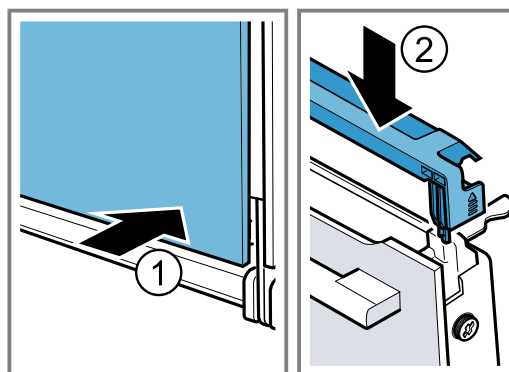
2. Sæt mellemruden ind i holderen **a** forinden **1**, tryk den ind foroven, og hold den fast.
3. Skyd holderen i venstre og højre side **a** nedad, til mellemruden er klemt fast **2**.



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



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



10. Luk apparatets dør.

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

## 26 Ribberammer

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

### 26.1 Udtagning af ribberammer

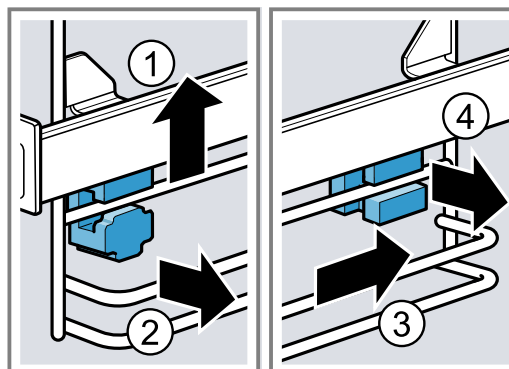
#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ribberammerne bliver meget varme

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

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

2. Skyd hele ribberammen bagud **3**, og tag den ud **4**.

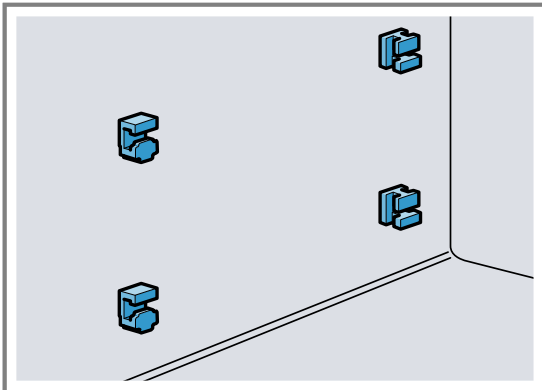


## 26.2 Isætning af holdere

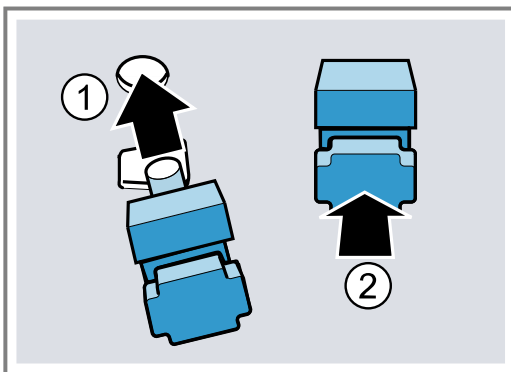
Når ribberammerne tages ud, kan holderne falde ud.

### Bemærk:

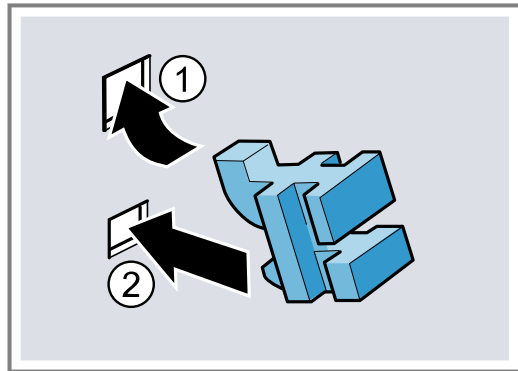
Holderne foran og bagved er forskellige.



1. Sæt de forreste holdere ind i det runde hul med krogen opad, og sæt dem lidt på skrå ①.
2. Sæt de forreste holdere ind forneden, og sæt dem lige ②.

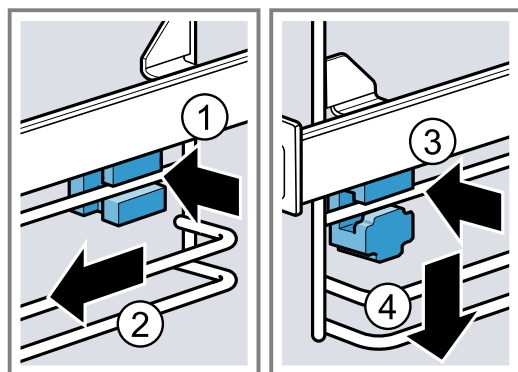


3. Stik krogen på de bagerste holdere ind i det øverste hul ①, og tryk den ind i det underste hul ②.



## 26.3 Isætning af ribberammer

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



# 27 Afhjælpning af fejl

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.  
→ "Kundeservice", Side 41

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

## 27.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Apparatet virker ikke.	Sikringen i sikringsskabet er udløst. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet.
	Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer.

<b>Fejl</b>	<b>Årsag og fejlfhjælpning</b>
Apparatet virker ikke.	<p>Fejl i elektronikken</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd apparatet fra strømforsyningsnettet i mindst 30 sekunder ved at slå sikringen i sikringsskabet fra.</li> <li>2. Nulstil grundindstillingerne til fabriksindstillingerne. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 28</li> </ol>
I displayet vises "Sprache Deutsch".	<p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. → "<i>Første ibrugtagning</i>", Side 15</li> </ul>
Driften starter ikke eller bliver afbrudt.	<p>Forskellige årsager er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller de anvisninger, der vises i displayet. → "<i>Visning af oplysninger</i>", Side 16</li> </ul> <p>Funktionsfejl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt kundeservice. → "<i>Kundeservice</i>", Side 41</li> </ul>
Apparatet varmer ikke.	<p>Demotilstand er aktiveret.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd kort strømforsyningen til apparatet ved at deaktivere sikringen i sikringsboksen og aktivere den igen.</li> <li>2. Deaktiver indenfor de næste ca. 5 minutter demotilstanden i grundindstillingerne. → "<i>Ændring af grundindstillinger</i>", Side 29</li> </ol> <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Åbn apparatets dør én gang efter et strømsvigt, og luk den igen.</li> <li>✓ Apparatet udfører en selvkontrol og er klar til brug.</li> </ul>
Klokkeslæt vises ikke, når apparatet er slukket.	<p>Grundindstilling er blevet ændret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Korrigér grundindstillingen for visning af ur. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 28</li> </ul>
Apparatets dør kan ikke åbnes.	<p>Apparatets dør er låst af rengøringsfunktionen, i displayet lyser .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lad apparatet køle af, til  slukkes i displayet. → "<i>Rengøringsfunktion 'Pyrolyse activeClean'</i>", Side 33</li> </ul> <p>Apparatets dør er låst med børnesikringen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktiver børnesikringen med indstillingsringen. → "<i>Børnesikring</i>", Side 28</li> </ul> <p>Låsningen kan deaktiveres i grundindstillingerne. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 28</p>
Home Connect fungerer ikke korrekt.	<p>Forskellige årsager er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gå til <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>
Betjeningspanelet kan ikke åbnes.	<p>Sikringen i sikringsskabet er udløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet.</li> </ul> <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer.</li> </ul> <p>Funktionsfejl</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontakt kundeservice. → "<i>Kundeservice</i>", Side 41</li> <li>2. Tøm vandbeholderen, hvis den indeholder vand: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Åbn apparatets dør.</li> <li>- Hold i panelet i venstre og højre side.</li> <li>- Træk langsomt panelet ud, og skyd det opad.</li> </ul> </li> </ol>
Apparatet opfordrer til afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden.	<p>Det indstillede vandhårdhedsområde er for lavt.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afkalk apparatet. → "<i>Afkalkning</i>", Side 35</li> <li>2. Kontroller vandhårdheden, og indstil den i grundindstillingerne. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 28</li> </ol>
Apparatet opfordrer til skylning.	<p>Strømtilførslen har været afbrudt under afkalkningen, eller apparatet har været slukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skyl apparatet. → "<i>Afkalkning</i>", Side 35</li> </ul>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
I displayet vises "Fyld vandbeholder", selv om beholderen er fyldt.	<p>Vandbeholderen er ikke gået i indgreb.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sæt vandbeholderen rigtigt ind, så den går i indgreb i holderen. → "Fyldning af vandbeholder", Side 18</li> </ul> <hr/> <p>Vandbeholderen er faldet på gulvet. Faldet har løsnet dele i vandbeholderen. Vandbeholderen bliver utæt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bestil en ny vandbeholder. → "Kundeservice", Side 41</li> </ul> <hr/> <p>Funktionsfejl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Brug ikke demineraliseret eller filtreret vand. → "Fastlæggelse af vandhårdhed inden den første ibrugtagning", Side 14</li> </ul> <hr/> <p>Sensor er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 41</li> </ul>
Tasterne blinker.	<p>Der har dannet sig kondensvand bag betjeningspanelet. Ingen handling nødvendig. Så snart kondensvandet er fordampet, blinker tasterne ikke mere.</p>
Der lyder "ploppen-de" lyde under tilberedning med damp.	<p>Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp. Ingen handling nødvendig.</p>
Apparatet brummer under driften og efter slukning.	<p>Pumpens funktionskontrol afgiver driftslyde. Ingen handling nødvendig.</p>
Ved ren mikrobølge-drift bliver ovnrummet varmt.	<p>Tørringsfunktion er aktiveret. Ved ren mikrobølgedrift aktiverer apparatet automatisk et varmeelement på trin 600 W og 800 W for at forhindre, at der dannes sig kondensvand. Resultatet af tilberedningen bliver ikke påvirket af dette.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Grundindstillingen af tørringsfunktionen ved mikrobølgedrift kan ændres. → "Grundindstillinger", Side 28</li> <li>- Vær opmærksom på oplysningerne om drift med mikrobølger. → "Mikrobølger", Side 21</li> </ul>
Kamerabillede er uskarpt.	<p>Kameralinsen er snavset.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rengør kameralinsen. → "Rengøring af kameralinse", Side 33</li> </ul>
Ovnbelysning fungerer ikke.	<p>Grundindstilling er blevet ændret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Korriger grundindstillingen for belysningen. → "Grundindstillinger", Side 28</li> </ul> <hr/> <p>LED-lampe er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 41</li> </ul>
Maksimal driftstid nået.	<p>For at undgå at apparatet utilsigtet er vedvarende i drift, holder apparatet automatisk op med at varme, hvis indstillingerne ikke er blevet ændret i flere timer. Der vises en meddelelse i displayet. Det afhænger af indstillingerne for den pågældende driftstype, hvornår den maksimale driftstid er nået.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk først for apparatet med ☹, og tænd det igen for at fortsætte driften. Indstil driften igen, og start.</li> <li>2. Sluk for apparatet med ☹, når det ikke bruges.</li> </ol> <p><b>Tip</b> For at undgå at apparatet utilsigtet slukkes, kan der indstilles en varighed. → "Tidsfunktioner", Side 17</p>
Der vises fejlkoder med bogstaver og tal i displayet, f.eks. E0111.	<p>Elektronikken har registreret en fejl.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for apparatet, og tænd det igen. ✓ Meddelelsen forsvinder, hvis fejlen var enkeltstående.</li> <li>2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. → "Kundeservice", Side 41</li> </ol>



Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Resultatet af madlavningen er ikke tilfredsstillende.	<p>Indstillingerne var forkerte. Indstillingsværdierne, f.eks. temperatur og varighed afhænger af opskriften, mængden og af madvarerne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Indstil lavere eller højere værdier næste gang.</li> </ul> <p><b>Tip</b> Der findes flere oplysninger om tilberedning og korrekte indstillinger i Home Connect app eller på vores Homepage <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a>.</p>
	<p>Kameralinsen er snavset.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rengør kameralinsen. → "Rengøring af kameralinse", Side 33</li> </ul>

## 28 Bortskaffelse

### 28.1 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.

## 29 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.), fabriksnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

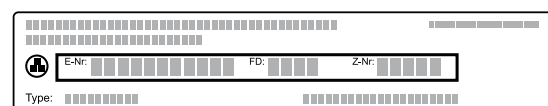
Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

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

### 29.1 Produktnummer (E-Nr.), fabriksnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.), fabriksnummeret (FD-Nr.) og løbenummeret (Z-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes. Ved nogle apparater, som er udstyret med damp, er typeskiltet placeret bag panelet.



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

Det er også muligt at vise apparatoplysningerne i Grundindstillingerne.

→ "Grundindstillinger", Side 28

## 30 Oplysninger om fri software og open source-software

Dette produkt indeholder softwarekomponenter, der er licenseret af ophavsretsindehaverne som fri software eller open source-software.

De pågældende licensoplysninger er gemt i husholdningsapparatet. Det er også muligt at få adgang til de pågældende licensoplysninger via Home Connect-appen: "Profil -> Juridiske henvisninger -> Licensoplysninger".<sup>1</sup> Licensoplysningerne kan downlo-

ades på hjemmesiden for mærkevareren. (Søg efter den pågældende apparatmodel og yderligere dokumenter på produkthjemmesiden). Alternativt kan de pågældende oplysninger anføres på [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Kildekoden stilles til rådighed efter anmodning om dette.

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

Send din anmodning til [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.  
Emne: „OSSREQUEST“

Du afregnes for omkostningerne, der er forbundet med behandlingen af din anmodning. Dette tilbud gælder i tre år fra købsdatoen eller som minimum i den periode, hvor vi tilbyder support og reservedele til det pågældende apparat.

## 31 Overensstemmelseserklæring

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

2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW



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

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

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

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

## 32 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.

**Tip** Der findes flere oplysninger om tilberedning og korrekte indstillinger i Home Connect app eller på vores Homepage [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 32.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

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

#### Tip

Ved nogle retter kan ventilationsfunktionen "Sprød finish" anvendes. Ventilationsfunktionen "Sprød finish" forøger fjernelse af fugt fra ovnrummet. Denne tilberedningsform anbefales til retter, som kræver meget fugt, f.eks.

- ved tilberedning i flere lag
- ved bagværk med saftigt fyld
- ved marengs-bagværk
- hvis retten skal være mere sprød

Det anbefales at aktivere funktionen i anden halvdel af tilberedningstiden, når retten skal være mere sprød.  
→ "Ventilationsfunktion 'Sprød finish'", Side 22

### 32.2 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.
- De anbefalede indstillinger for bagning i kombination med mikrobølger gælder for metalbageforme.

#### 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. Resultatet bliver bedst, hvis følgende rillehøjder anvendes.

Bagning i ét lag	Rillehøjde
Højt bagværk / form på risten	2
Fladt bagværk / bageplade	3

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

Anvend ovnfunktionen 4D varmluft.

#### Bemærkninger

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

### 32.3 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. 1/2 til 2/3 af den anførte tid.
- Med stegetermometret kan tilberedningen udføres meget nøjagtigt. Vær opmærksom på de vigtige oplysninger om korrekt anvendelse. → Side 23

#### Stegning på risten

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

- Kødstykkerne skal have nogenlunde samme vægt og tykkelse. Grillstykkerne bliver jævnt brunet og bevares saftige.
- Læg kødstykkerne direkte på risten.
- Sæt universalbradepanden ind en rillehøjde under risten for at opsamle dryp af væske.
- Hæld op til 1/2 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. Kødets kan hæve lidt.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

#### Grillning

Retter, der skal være sprøde, kan grilles.

#### BEMÆRK!

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

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

#### Oplysning til personer med nikkelallergi

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

Varmluft/impulsgrill er særligt velegnet til tilberedning af helt fjerkræ og fisk samt af kød, f.eks. flæskesteg med sprød svær.

- 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.

### 32.4 Tilberedning med mikrobølger

Ved tilberedning af retter med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

#### Generelt

- Tilberedningstiden med mikrobølger afhænger af rettens samlede vægt. Hvis der skal tilberedes en anden mængde end den angivne mængde, gælder følgende tommelfingerregel: **Den dobbelte mængde kræver næsten den dobbelte tilberedningstid.**

da Sådan lykkes det

- Retterne afgiver varme til fadet. Fadet kan blive meget varmt.
- I betjeningsvejledningens hovedafsnit findes oplysninger om, hvordan mikrobølger og tilførsel af mikrobølger indstilles.  
→ "Mikrobølger", Side 21

#### Tip

Der findes flere tilberedninger med mikrobølger her:

- → "Optøning", Side 50
- → "Opvarmning og genopvarmning", Side 50

#### Tilberedning eller dampning med mikrobølger

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

- Vend eller omrør retten 2-3 gange under tilberedningen.
- Lad retten hvile 2-3 minutter efter tilberedningen.

#### 32.5 Tilberedningsanvisninger for færdigretter

- Resultatet af tilberedningen er meget afhængigt af madvarernes kvalitet. Produktet kan allerede have brændte steder eller ujævnheder inden tilberedningen.
- Anvend ikke stærkt overisede dybfrostprodukter. Fjern is fra retten.
- Tag færdigretter ud af emballagen.
- Anvend varmebestandige fade, hvis færdigretten opvarmes eller tilberedes i et fad.
- Fordel retter, som tilberedes stykvis, f.eks. rundstykker eller kartoffelprodukter, ensartet og jævnt på tilbehøret. Sørg for, at der er lidt plads mellem de enkelte stykker.
- Følg producentens anvisninger på emballagen.
- Vælg den næstlaveste wattindstilling i apparatet, hvis der er angivet en anden værdi på pakken, end der kan vælges på apparatet. Forlæng varigheden for at opnå det samme tilberedningsresultat.

#### 32.6 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	Højde over hæv	Ovnfunktion → Side 11	Temperatur i °C / grilltrin	Mikrobølgeeffekt i W	Dampintensitet / "Sprød finish"	Varighed i min.
Rørekegler, enkel	Glat randform eller Firkantet form	2		160-180	90	-	30-40
Rørekegler, fin	Glat randform eller Firkantet form	2		150-170	-	-	60-80
Rørekegler, 2 lag	Glat randform eller Firkantet form	3+1		140-150	-	-	60-80
Frugt- eller kvarkekage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Frugt- eller kvarkekage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		<b>1.</b> 160-180 <b>2.</b> 100	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> -	-	<b>1.</b> 30-40 <b>2.</b> 20
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	-	-	50-60
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-170 <sup>1</sup>	-	-	30-50

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

<sup>2</sup> Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

<sup>3</sup> Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

Ret	Tilbehør / fade	Højde over ha- vet	Ovnfunk- tion → Side 11	Tempera- tur i °C / grilltrin	Mikrobølge- effekt i W	Dam- pintensi- tet / "Sprød fi- nish"	Varighed i min.
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		<b>1.</b> 150-160 <b>2.</b> 150-160	-	1 fra	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 25-35
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbrade- pande	3		160-180	-	⇒ Til	55-75
Gærkage med fugtigt fyld	Universalbrade- pande	3		180-190	-	⇒ Til	30-40
Roulade	Bageplade	3		180-190 <sup>1</sup>	-	-	15-20
Roulade	Bageplade	3		180-200 <sup>1</sup>	-	1	10-15
Muffins	Muffinplade	3		170-190	-	-	15-20
Småt bagværk af gærdej	Bageplade	3		160-180	-	2	25-35
Småkager	Bageplade	3		140-160	-	-	15-30
Småkager, 2 lag	Universalbrade- pande + Bageplade	3+1		140-160	-	-	15-30
Småkager, 3 lag	2x Bageplade + Universalbrade- pande	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Brød, 750 g	Universalbrade- pande eller Firkantet form	2		<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190	-	3 ⇒ Til	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 25-35
Brød, 1500 g	Universalbrade- pande eller Firkantet form	2		<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190	-	3 ⇒ Til	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 45-55
Brød, 1500 g	Universalbrade- pande eller Firkantet form	2		200-210	-	-	35-45
Fladbrød	Universalbrade- pande	3		220-230	-	3	20-30
Rundstykker, friskla- vede	Bageplade	3		200-220	-	2	20-30
Pizza, frisklavet - på bageplade	Bageplade	3		200-220	-	⇒ Til	25-35
Pizza, frisklavet - på bageplade, 2 lag	Universalbrade- pande + Bageplade	3+1		180-190	-	⇒ Til	35-45
Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform	Pizzaplade	2		220-230	-	-	20-30
Quiche	Quiche-form med mørk be- lægning	1		200-210	-	-	40-50
Flammkuchen	Universalbrade- pande	3		280-300 <sup>1</sup>	-	-	10-18

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.<sup>2</sup> Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.<sup>3</sup> Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

Ret	Tilbehør / fad	Højde over havet	Ovnfunktion → Side 11	Temperatur i °C / grilltrin	Mikrobølgeeffekt i W	Dampintensitet / "Sprød finish"	Varighed i min.
Tærte, krydret, tilberedte ingredienser	Gratinform	2		150-170	-	2	40-50
Tærte, krydret, tilberedte ingredienser	Gratinform	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, dybfrost, 350-450 g, 3 cm høj	Fad uden låg	2		200-210	180	-	20-25
Lasagne, dybfrost, 600-1000 g, 4-5 cm høj	Fad uden låg	2		200-210	180	-	35-45
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		160-190	-	-	50-70
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		170-190	360	-	20-25
Kylling, 1,3 kg, uden fyld	Rist	2		200-220	-	2	60-70
Kylling, 1,3 kg, uden fyld	Fad med låg	2		230-250	360	-	25-35
Små kyllingestykker, à 250 g	Rist	3		200-220	-	2	30-45
Små kyllingestykker, à 250 g	Fad uden låg	2		190-210	360	-	20-30
Gås, uden fyld, 3 kg	Rist	2	<b>1.</b> <b>2.</b> <b>3.</b>	<b>1.</b> 130-140 <b>2.</b> 150-160 <b>3.</b> 170-180	-	2 2 fra	<b>1.</b> 110-120 <b>2.</b> 20-30 <b>3.</b> 30-40
Gås, uden fyld, 3 kg	Rist	2		170-190	180	-	80-90
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		180-190	-	-	110-130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad med låg	2		220-240	360	-	55-65
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		190-200	-	-	120-140
Flæskesteg med svær, f.eks. bov, 2 kg	Fad uden låg	2	<b>1.</b> <b>2.</b> <b>3.</b>	<b>1.</b> 100 <b>2.</b> 170-180 <b>3.</b> 200-210	-	3 1 fra	<b>1.</b> 25-30 <b>2.</b> 70-90 <b>3.</b> 20-25
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Fad uden låg	2		190-200	-	1	50-60
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	-	-	130-160
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	-	-	140-160

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

<sup>2</sup> Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

<sup>3</sup> Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

Ret	Tilbehør / fad	Højde over hæv	Ovnfunktion → Side 11	Temperatur i °C / grilltrin	Mikrobølgeeffekt i W	Dampintensitet / "Sprød finish"	Varighed i min.
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		240-260	180	-	30-40
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4		3	-	-	25-30 <sup>2</sup>
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		170-180	-	1	80-90
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad med låg	2		240-260	<b>1.</b> 360 <b>2.</b> 180	-	<b>1.</b> 30 <b>2.</b> 35-40
Forloren hare, 1 kg + 20 ml vand	Fad uden låg	2		170-190	360	-	30-40
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel	Rist	3		2	90	-	15-20
Fisk, stegt, hel, 300 g, f.eks. forel	Universalbradepande	2		<b>1.</b> 170-180 <b>2.</b> 160-170	-	1 fra	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 5-10
Grøntsager, rå, 250 g	Fad med låg	2		-	600	-	6-10 <sup>3</sup>
Grøntsager, blandede, 250 g + 25 ml vand	Fad med låg	2		-	600	-	8-12 <sup>3</sup>
Bagte kartofler, i halve, 1 kg	Universalbradepande	3		200-220	360	-	15-20
Hvide kartofler, i kvarter, 500 g	Fad med låg	2		-	600	-	12-15 <sup>3</sup>
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vand	Fad med låg	2		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	-	<b>1.</b> 7-9 <b>2.</b> 13-16
Hirse, hel, 250 g + 600 ml vand	Fad med låg	2		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	-	<b>1.</b> 8-10 <b>2.</b> 5-10
Polenta eller majsgrøn, 125 g + 500 ml vand	Fad med låg	2		-	600	-	6-8 <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

<sup>2</sup> Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

<sup>3</sup> Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

## Dessert

### 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.

### Tilberedning af budding af buddingpulver

1. Brug et højt mikrobølgeegnet fad.
2. Bland buddingepulveret sammen med hele mængden af mælk og sukker i fadet.
3. Sæt fadet i ovnen på risten.
4. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
5. Omrør kraftigt, når mælken koger op.
6. Gentag dette, til den ønskede konsistens er nået.

### Tilberedning af popcorn med mikrobølger

#### ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Hvis madvarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe.

- Følg altid anvisningerne på emballagen.
  - Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.
1. Brug en mikrobølgeegnet flad gratinform.

da Sådan lykkes det

- Brug ikke porcelæn eller meget buede tallerkner.
- Læg posen med popcorn på fadet iht. angivelserne på pakken.
  - Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
  - Alt efter produkt og mængde kan det være nødvendigt at tilpasse tiden.

- For at popcornene ikke skal brænde på, skal popcornposen tages ud efter 1½ minut og rystes.
- Læg popcornposen tilbage i ovnen, og lad popcornene 'poppe' videre.
- Sluk for apparatet, og tag popcornposen ud af ovnen, når der kun høres pop-lyde for hver 2-3 sekunder.
- Tør ovnrummet af efter tilberedningen.

### Anbefalede indstillinger for desserter, kompot

Ret	Tilbehør / fade	Højde over hvet	Ovnfunktion → Side 11	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Dampintensitet / "Sprød finish"	Varighed i min.
Budding af buddingpulver	Fad med låg	2	☰	-	600	-	5-8 <sup>1</sup>
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund	☒	35-40	-	-	300-360
Popcorn til mikrobølger, 1 pose à 100 g <sup>2</sup>	Fad uden låg	2	☰	-	600	-	4-6

<sup>1</sup> Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

<sup>2</sup> Læg den lukkede pose på fadet.

## 32.7 Særlige tilberedningsmåder og andre anvendelser

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

### 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.

**Krav:** Ovnrummet er koldt.

- Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød uden ben.
- Stil fadet på risten i ovnen på rillehøjde 2.
- Forvarm ovnrummet og fadet i ca. 15 minutter.
- Brun kødet kraftigt på alle sider på kogezone.
- Læg derefter straks kødet i det forvarmede fad, og sæt det i ovnen.

For at holde en ensartet temperatur i ovnen, skal ovndøren holdes lukket under langtidsstegningen.

### Tips om langtidsstegning

Her findes nogle tips for et godt resultat af langtidsstegning.



Emne	Tip
Langtidsstegning af andebryst.	<ul style="list-style-type: none"><li>Læg andebrystet koldt på en pande.</li><li>Brun først skindsiden.</li><li>Langtidsstegning af andebryst.</li><li>Efter langtidsstegningen kan andebrystet grilles i 3 til 5 minutter, så det bliver sprødt.</li></ul>
Det langtidsstegte kød skal serveres så varmt som muligt.	<ul style="list-style-type: none"><li>Varm tallerkenerne.</li><li>Server de tilhørende saucer meget varme.</li></ul>

### Anbefalede indstillinger for langtidsstegning

Ret	Tilbehør / fade	Højde over hvet	Brunings-tid i min.	Ovnfunktion → Side 11	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Dampintensitet / "Sprød finish"	Varighed i min.
Andebryst, rosa, à 300 g	Fad uden låg	2	6-8	☒	90 <sup>1</sup>	-	-	45-60
Svinefilet, hel	Fad uden låg	2	4-6	☒	80 <sup>1</sup>	-	-	45-70
Oksefilet, 1 kg	Fad uden låg	2	4-6	☒	80 <sup>1</sup>	-	-	90-120

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.



Ret	Tilbehør / fade	Højde over hæv	Brunings-tid i min.	Ovnfunktion → Side 11	Tempera-tur i °C	Mikrobøl-geeffekt i W	Dam-pintensi-tet / "Sprød fi-nish"	Varighed i min.
Kalvemedaljo-ner, 4 cm tykke	Fad uden låg	2	4		80 <sup>1</sup>	-	-	30-50
Lammeryg, ud-benet, à 200 g	Fad uden låg	2	4		80 <sup>1</sup>	-	-	30-45

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

## Air Fry

Tilberedning af sprøde retter og kun lidt fedt med Air Fry. Air Fry egner sig især til retter, som normalt friteres i olie.

### Anvisninger om tilberedning med Air Fry

Følg disse anvisninger, når retter tilberedes med Air Fry.







- Tilberedning med Air Fry er kun mulig i ét lag.
- Med Air-Fry-tilbehøret bliver retterne mere sprøde. Hvis Air-Fry-tilbehøret ikke som standard følger med apparatet, kan Air-Fry-tilbehøret fås som ekstra tilbehør.
- Forvarm ikke ovnen.
- Brug ikke bagepapir. Luften skal kunne cirkulere i ovnrummet.

- Dybfrostretter skal ikke tøs op.
- Fordel retterne jævnt i Air-Fry-tilbehøret eller på universalbradepanden. Fordel så vidt muligt retterne i ét lag på tilbehøret.
- Sæt tilbehøret ind i ovnen på rillehøjde 3. Under anvendelsen af Air-Fry-tilbehøret kan den tomme universalbradepande sættes ind i rillehøjde 1 som beskyttelse.
- Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden. Vend retten 2 gange ved større mængder.

**Tip** Tilsæt først salt til retten efter tilberedningen. Der-ved bliver retten mere sprød.

Panerede grøntsager er også velegnede til tilberedning med Air Fry. For at spare på fedtet kan panaden sprayes på med en forstøver med olie. Sådan opstår der en sprød skorpe med lidt fedt.

### Anbefalede indstillinger for Air Fry

Ret	Tilbehør / fade	Højde over hæv	Ovnfunktion → Side 11	Tempera-tur i °C	Mikrobølge-effekt i W	Dam-pintensi-tet / "Sprød fi-nish"	Varighed i min.
Pommes frites	Universalbrade-pande	3		180-200	-	-	15-20
Kartoffellommer, med fyld	Universalbrade-pande	3		180-200	-	-	15-20
Kartoffelrösti	Universalbrade-pande	3		180-200	-	-	15-20
Kyllinge-sticks, nug-gets, dybfrost	Universalbrade-pande	3		180-200	-	-	8-12
Fiskepinde	Universalbrade-pande	3		180-200	-	-	10-20
Broccoli, paneret	Universalbrade-pande	3		180-200	-	-	10-20

## Hævning af dej

I apparatet hæver gærdej hurtigere end ved stuetempe-ratur og tørrer ikke ud.

**Krav:** Ovnrummet er koldt.

1. Sæt risten i ovnen.
2. Sæt dejen på risten i en skål. Skålen skal ikke tildækkes.

3. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstil-ling. Angivelserne er kun vejledende værdier. Temperatur og hævetid afhænger af ingrediensernes art og mængde.
4. Åbn ikke ovndøren under hævningen, da fugtighe-den ellers undslipper.
5. Tør ovnrummet af inden bagningen.

## Anbefalede indstillinger for hævning af dej

Ret	Tilbehør / fade	Højde over hævet	Ovnfunktion → Side 11	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Dampintensitet / "Sprød finish"	Varighed i min.
Fedtholdig dej, f.eks. panettone	Skål på rist	2		40-45	-	-	40-90
Franskbrød	Skål på rist	2		35-40	-	-	30-40

### Optøning

Apparatet kan bruges til optøning af dybfrostretter.

#### Tilberedningsanvisninger for optøning

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

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

## Anbefalede indstillinger for optøning

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

<sup>1</sup> Vend retten efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.

### Opvarmning og genopvarmning

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

#### Opvarmning med mikrobølger

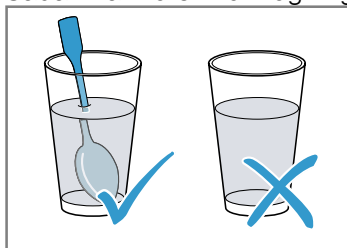
- Anvend et mikrobølgeegnet fad med låg.
- Vend eller omrør retten 2-3 gange under tilberedningen.
- Lad retten hvile 1-2 minutter efter opvarmningen.

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

**⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!**

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

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

**BEMÆRK!**

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

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

**Genopvarmning**

- Anvend varmebestandige fade uden låg, der er egnet til brug med damp.
- Anvend et fladt og bredt fad. Et koldt fad forlænger genopvarmningen.
- Stil fadet på risten.
- Læg madvarer, der ikke skal tilberedes i et fad, f.eks. rundstykker direkte på risten i rillehøjde 2.
- Dæk ikke retterne til.
- Åbn ikke ovndøren under genopvarmningen, fordi der ellers undslipper meget damp.
- Tør ovnrummet og dryprenden af efter genopvarmningen.

**Anbefalede indstillinger for opvarmning og genopvarmning**

Ret	Tilbehør / fade	Højde over havet	Ovnfunktion → Side 11	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Dampintensitet / "Sprød finish"	Varighed i min.
Opvarmning af drikkevarer, 200 ml	Fad uden låg	2	☰	-	max	-	1-3
Babymad, af baby- mad, f.eks. sutteflasker, 150 ml	Fad uden låg	2	☰	-	360	-	1-3
Grøntsager, kolde, 250 g	Fad med låg	2	☰	-	600	-	3-8
Grøntsager, løst frosne, 250 g	Fad med låg	2	☰	-	600	-	8-12
Tallerkenret, kold, 1 portion	Fad uden låg	2	☑	120-130	-	-	15-25
Tallerkenret, kold, 1 portion	Fad med låg	2	☰	-	600	-	4-8
Suppe, sammenkogt ret, kold, 400 ml	Fad med låg	2	☰	-	600	-	5-7 <sup>1</sup>
Tilbehør, f.eks. pasta, Klöße, kartofler, ris, nedkølet	Fad med låg	2	☰	-	600	-	5-10
Pizza, bagt, nedkølet	Rist	2	☑	170-180 <sup>2</sup>	-	-	5-15
Tallerkenret, dybfrost, 1 portion	Fad med låg	2	☰	-	600	-	11-15
Suppe, gryderet, dybfrost, 200 ml	Fad med låg	2	☰	-	600	-	6-8 <sup>1</sup>
Tilbehør, 500 g, f.eks. pasta, Klöße, kartofler, ris, dybfrost	Fad med låg	2	☰	-	600	-	7-12
Gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin, dybfrost	Fad uden låg	2	☑	180-200	180	-	20-25
Rundstykker, baguette, bagt	Rist	2	☑	150-160 <sup>2</sup>	-	-	10-20

<sup>1</sup> Rør godt rundt i retten.

<sup>2</sup> Forvarm apparatet.

Ret	Tilbehør / fade	Højde over hæv	Ovnfunktion → Side 11	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Dampintensitet / "Sprød finish"	Varighed i min.
Pizza, bagt, dybfrost	Rist	2		170-180 <sup>2</sup>	-	-	5-15
Rundstykker, baguette, bagt, dybfrost	Rist	2		160-170 <sup>2</sup>	-	-	10-20

<sup>1</sup> Rør godt rundt i retten.  
<sup>2</sup> Forvarm apparatet.

## Varmholdning

### Tilberedningsanvisninger for varmholdning

- Når ovnfunktionen "Varmholdning" anvendes, undgås kondensdannelse. Det er ikke nødvendigt at tørre ovnrummet af.
- For at undgå at retterne tørrer ud, kan de dækkes til.

- Hold ikke retter varme længere end 2 timer.
- Vær opmærksom på, at visse retter fortsat tilberedes under varmholdningen.

De forskellige damptilførselstrin egner sig til varmholdning af:

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

## 32.8 Prøveretter

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

## 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.
  - Som alternativ til en rist kan Air Fry pladen, som fås hos os, også anvendes.

### Anbefalede indstillinger for bagning

Ret	Tilbehør / fade	Højde over hæv	Ovnfunktion → Side 11	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Dampintensitet / "Sprød finish"	Varighed i min.
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150 <sup>1</sup>	-	-	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150 <sup>1</sup>	-	-	25-40
Sprøjtede småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140-150 <sup>1</sup>	-	-	30-40
Sprøjtede småkager, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	5+3+1		130-140 <sup>1</sup>	-	-	35-55

<sup>1</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

<sup>2</sup> Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

Ret	Tilbehør / fade	Højde over ha- vet	Ovnfunk- tion → <i>Side 11</i>	Tempera- tur i °C	Mikrobølge- effekt i W	Dam- pintensi- tet / "Sprød fi- nish"	Varighed i min.
Small cakes	Bageplade	3		160 <sup>1</sup>	-	-	20-30
Small cakes	Bageplade	3		150 <sup>1</sup>	-	-	25-35
Small Cakes, 2 lag	Universalbrade- pande + Bageplade	3+1		150 <sup>1</sup>	-	-	25-35
Small Cakes, 3 lag	2x Bageplade + Universalbrade- pande	5+3+1		140 <sup>1</sup>	-	-	35-45
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	-	-	25-35
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	-	-	25-35
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2		<b>1.</b> 150-160 <b>2.</b> 150-160	-	1 fra	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20-25
Lagkagebunde, 2 lag	2x Springform Ø 26 cm	3+1		150-170 <sup>2</sup>	-	-	30-50

<sup>1</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

<sup>2</sup> Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

## Grillning

### Anbefalede indstillinger for grillning

Ret	Tilbehør / fade	Højde over ha- vet	Ovnfunk- tion → <i>Side 11</i>	Tempera- tur i °C / grilltrin	Mikrobølge- effekt i W	Dam- pintensi- tet / "Sprød fi- nish"	Varighed i min.
Ristning af toast	Rist	5		3 <sup>1</sup>	-	-	3-5

<sup>1</sup> Forvarm ikke apparatet.

### Tilberedning med mikrobølger

- Til kontrol med ren mikrobølgedrift skal tørrefunktionen deaktiveres i grundindstillingerne. → *Side 28*

### Anbefalede indstillinger for optøning med mikrobølger

Ret	Tilbehør / fade	Højde over ha- vet	Ovnfunk- tion → <i>Side 11</i>	Tempera- tur i °C	Mikrobølge- effekt i W	Dam- pintensi- tet / "Sprød fi- nish"	Varighed i min.
Kød	Fad uden låg	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	-	<b>1.</b> 5 <b>2.</b> 10-15

**Anbefalede indstillinger for tilberedning med mikrobølger**

Ret	Tilbehør / fad	Højde over hæv	Ovnfunktion → Side 11	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Dampintensitet / "Sprød finish"	Varighed i min.
Æggemælk	Fad uden låg	2	☰	-	1. 360 2. 180	-	1. 20 2. 20-25
Biskuit	Fad uden låg	2	☰	-	600	-	7-9
Forloren hare	Fad uden låg	2	☰	-	600	-	22-27

**Anbefalede indstillinger for tilberedning kombineret med mikrobølger**

Ret	Tilbehør / fad	Højde over hæv	Ovnfunktion → Side 11	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Dampintensitet / "Sprød finish"	Varighed i min.
Kartoffelgratin	Fad uden låg	2	☰	170-190	360	-	25-30
Kager	Fad uden låg	2	☰	180-200	180	-	18-23
Kylling	Rist	2	☰	200-220	360	-	25-35 <sup>1</sup>

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

## 33 Montagevejledning



### **⚠ 33.1 Generelle anvisninger om montage**

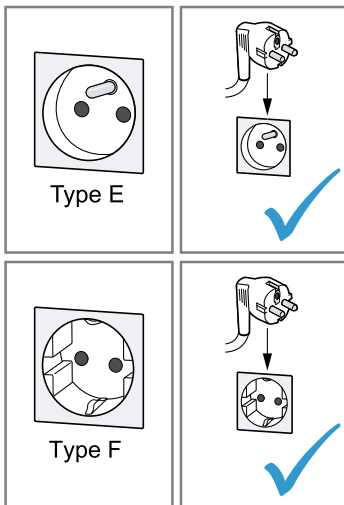
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

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

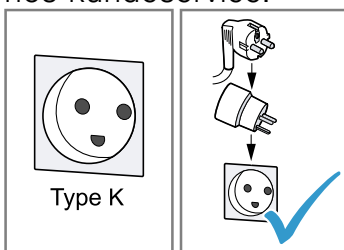
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.), fabriksnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 41.

- ▶ 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 jodet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.

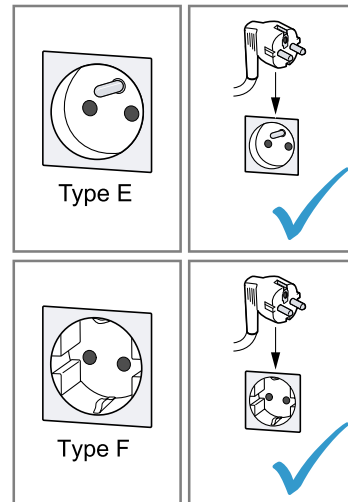


Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

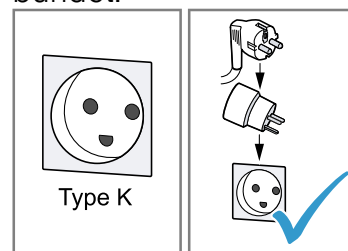
→ "Produktnummer (E-Nr.), fabriksnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 41

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

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

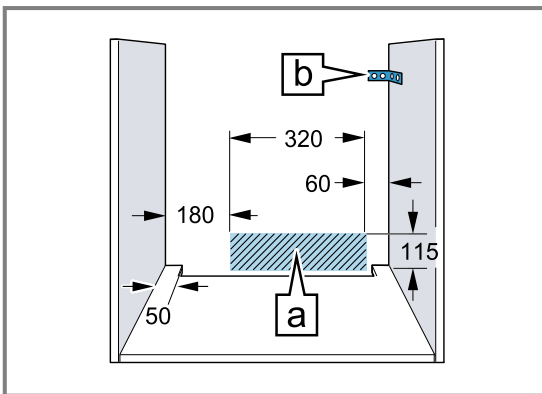


- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



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

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



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

### ⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!



Pas på - magnetisme



For personer med pacemaker  
Der er anbragt permanente magneter i betje-ningsfeltet. De kan reducere elektriske implan-taters funktionsevne, som f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

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

### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

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

- ▶ Brug ikke multistikdåser.
- ▶ Anvend kun certificerede forlængerlednin-ger med et tværsnit på minimum 1,5 mm<sup>2</sup>, som opfylder de gældende nationale sik-kerhedskrav.
- ▶ Kontakt kundeservice, hvis nettilslutnings-ledningen er for kort.
- ▶ Brug kun adaptere godkendt af producen-ten.

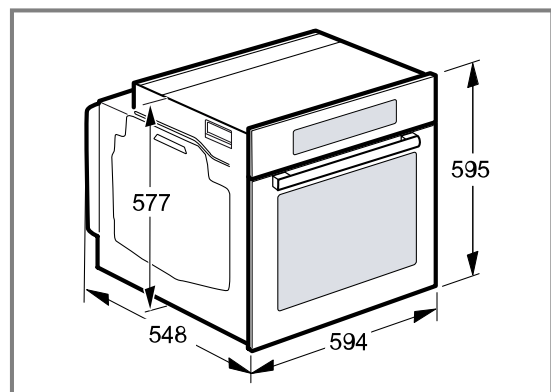
### BEMÆRK!

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.

### 33.2 Apparatets mål

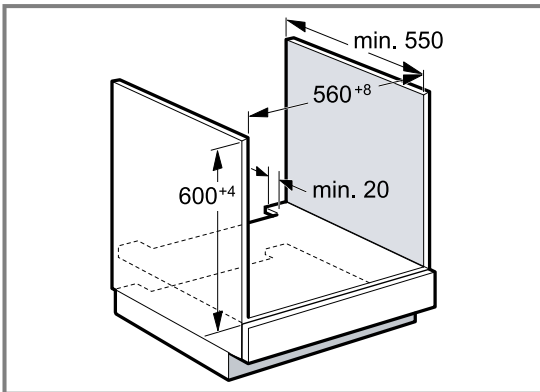
Her findes apparatets mål.





### 33.3 Indbygning under bordplade

Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.

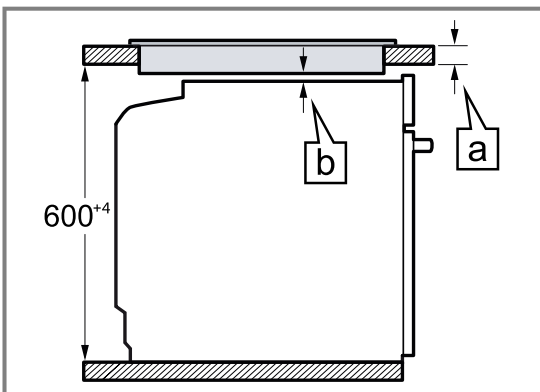


- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.
- Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

### 33.4 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  $\boxed{b}$  fastlægges den mindste bordpladetykkelse  $\boxed{a}$ .

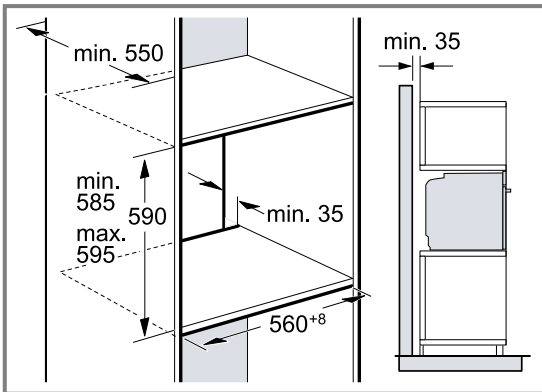


Kogesektionstype	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	37	38	5
Fuldflade-induktionskoge- sektion	47	48	5
Gaskogesektion	27	38	5 <sup>1</sup>
El-kogesektion	27	30	2

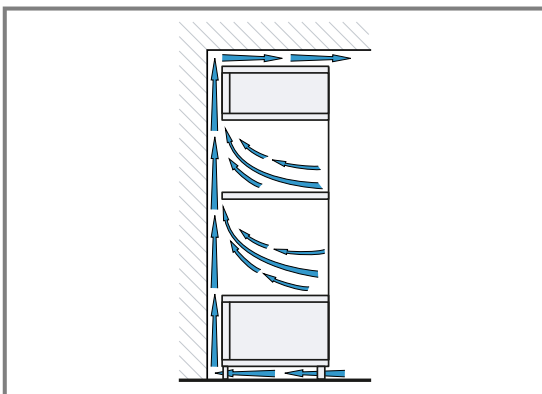
<sup>1</sup> Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

### 33.5 Indbygning i højskab

Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



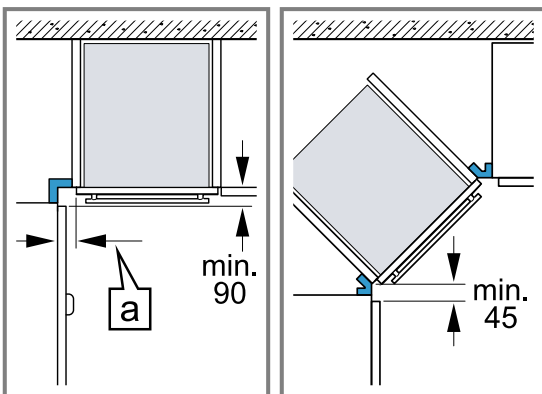
- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- For at sikre tilstrækkelig ventilation af apparatet skal der være en ventilationsåbning i soklen på min. 200 cm<sup>2</sup>. Hertil skal der skæres noget af sokkelpanelet, eller der skal placeres et ventilationsgitter. Sørg for, at luftudskiftningen iht. tegningen er opfyldt.



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

### 33.6 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.



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

### 33.7 Elektrisk tilslutning

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

- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Sikringen skal dimensioneres i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Apparatet må kun tilsluttes med den leverede tilslutningsledning.
- Stik tilslutningsledningen ind på bagsiden af apparatet, til der høres en klik-lyd. Der kan fås en tilslutningsledning på 3 m hos kundeservice.
- Tilslutningsledningen må kun udskiftes med en original tilslutningsledning, som kan bestilles via kundeservice. Den kan fås hos kundeservice.
- Indbygningen skal sikre berøringsbeskyttelse.
- Hvis apparatets display forbliver mørkt, er det tilsluttet forkert. Afbryd forbindelsen til strømforsyningen, og kontroller tilslutningen.

#### Apparatet skal tilsluttes elektrisk med stikket til sikkerhedskontakten

**Bemærk:** Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.

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

#### Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

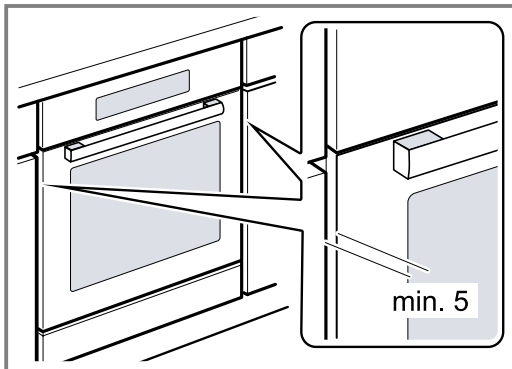
**Bemærk:** Apparatet må kun tilsluttes af autoriserede fagfolk. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

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

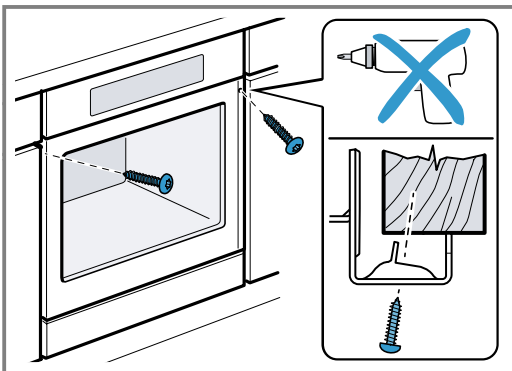
1. Identificer fase- og nulleder i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
  - grøn-gul = jordforbindelsesledning  $\oplus$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

### 33.8 Indbygning af apparat

1. Skyd apparatet helt ind, og centrér det.



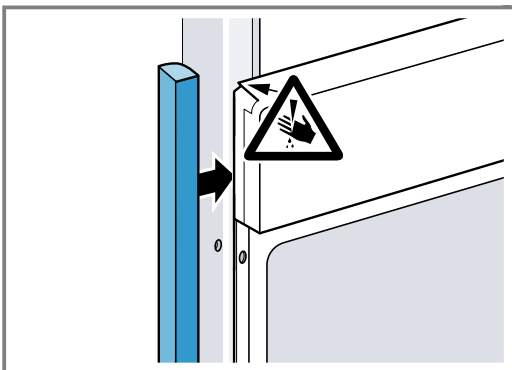
2. Skru apparatet fast.



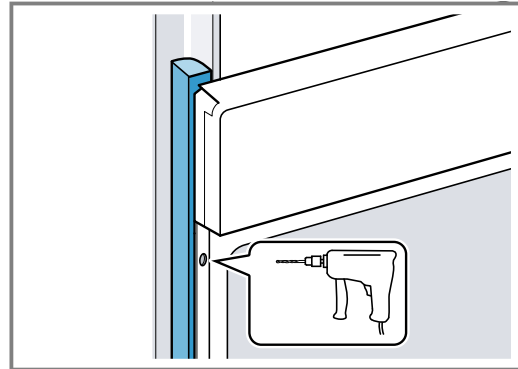
**Bemærk:** Spalten mellem bordplade og apparat må ikke lukkes med ekstra lister. Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

### 33.9 Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:

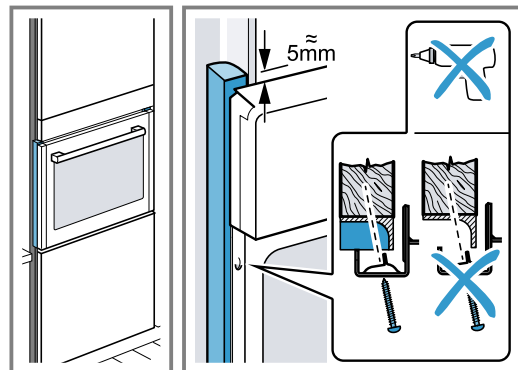
1. Anbring et egnet mellemlæg for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørge for sikker montage.



2. Lav en forboring i aluprofiler for at kunne lave en skrueforbindelse.



3. Fastgør apparatet med egnede skruer.



### 33.10 Afmontage af apparat

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



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

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

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

[www.bosch-home.com/service](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001844326** (030313)

da