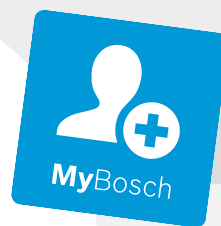




BOSCH

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



Fritstående komfur

HLL09A021U

[da] Betjeningsvejledning

Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhed.....	2
2	Undgåelse af tingsskader.....	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	6
4	Egnede gryder og pander.....	7
5	Opstilling og tilslutning.....	8
6	Lær apparatet at kende.....	9
7	Tilbehør.....	12
8	Inden den første ibrugtagning.....	13
9	Betjening af kogesektion.....	14
10	Tidsfunktioner.....	15
11	PowerBoost.....	15
12	Børnesikring.....	15
13	Grundindstillinger.....	15
14	Test af gryder/pander.....	16
15	Generel betjening.....	17
16	Lynopvarmning.....	17
17	Rengøring og pleje.....	17
18	Rengøringsunderstøttelse.....	20
19	Ribberammer.....	21
20	Ovndør.....	21
21	Afhjælpning af fejl.....	23
22	Transport og bortskaffelse.....	25
23	Kundeservice.....	26
24	Sådan lykkes det.....	26



1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Anvendelse iht. formål

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

Afbildningerne i denne vejledning er til oplysning.

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

Anvend kun apparatet på følgende måde:

- til at tilberede madvarer og drikke.

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

Anvend ikke apparatet:

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

Apparatet må ikke bruges med en Timer eller en fjernbetjening.

Hvis du benytter en aktiv, implanteret medicinsk anordning (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), så forsikr dig hos din læge om, at den opfylder Rådets direktiv 90/385/EØF af 20. Juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og at den blev valgt, implanteret og programmeret iht. VDE-AR-E 2750-10.

Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis derudover anvendes ikke-metalliske køkkenredskaber og kogegrej med ikke-metalliske greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

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

1.2 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.

1.3 Sikker brug

ADVARSEL – Brandfare!

Apparatet bliver varmt.

- Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

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

Kogezonen bliver meget varm.

- Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
- Opbevar aldrig genstande på kogezonen. Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.
- Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

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

- Anvend ikke afdækninger over kogetoppen. Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt.
- Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning eller under tilberedning.
- Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det.

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

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

Madvarer kan antændes.

- Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Den kan utilsigtet tænde sig selv på et senere tidspunkt.
- Slå sikringen i sikringsskabet fra.
 - Kontakt kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

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

Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.

- Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen.

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.

Tilbehør eller service bliver meget varmt.

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

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- Lad apparatet køle af inden rengøringen. Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum.

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

- Åbn apparatets dør med forsigtighed.

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

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

⚠ 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.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- Kontakt kundeservice. → Side 26

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

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

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

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

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

Ved afbrydelsen af strømforsyningen til apparatet kan forbindelserne forårsage restspænding.

- Apparatet må kun tilsluttes af en fagmand.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

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

- Hold apparatets dør lukket både under og efter brugen.

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

- Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde.
- Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

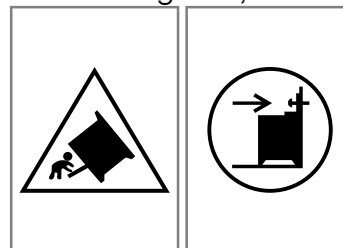
- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for at vælte!

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



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

1.4 Sokkelskuffe

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Overfladerne på sokkelskuffen kan blive meget varme.

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

1.5 Halogenlampe

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

- Rør ikke ved glasafdækningen.

- Undgå berøring med huden under rengøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

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

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Området ved ovnen

Overhold de pågældende anvisninger under brugen af ovnen.

BEMÆRK!

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

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

Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.

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

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

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

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

- Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen.
- Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- Opbevar ikke madretter i ovnrummet.

Det kan med tiden beskadige fronterne på tilgrænsende skabe, hvis ovnen afkøles med åben dør.

- Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur.
- Sæt ikke noget i klemme i døren.
- Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.

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

- Læg ikke for meget på bagepladen ved bagning af meget saftige frugtkager.
- Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

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

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

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

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

- Brug ikke ovndøren til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad.
- Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.

Hvis apparatet bæres eller flyttes ved hjælp af afdækningens håndtag, kan håndtaget knække af, og hængslerne kan tage skade. Afdækningens håndtag er ikke konstrueret til at bære apparatets vægt.

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

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

- Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rillehøjde 3 under grillning.
- Over rillehøjde 3 må der kun grilles direkte på rist.

2.2 Kogesektion

Overhold de pågældende anvisninger under brugen af apparatet.

Forhindring af materielle skader

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

Skade	Årsag	Anvisning
Pletter	Tilberedning uden opsyn.	Hold øje med tilberedningen.
Pletter, glasmuslinger	Spildte madvarer, især med højt sukkerindhold.	Fjern straks det spildte med en glasskraber.

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

2.3 Området ved skuffen

Overhold de pågældende anvisninger under brugen af skuffen.

BEMÆRK!

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

- Læg ikke varme genstande i sokkelskuffen.

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

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

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

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

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

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- Disse bageforme optager varmen særlig godt.

Undlad så vidt muligt at åbne døren under driften.

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

Bag flere retter direkte efter hinanden eller parallelt.

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

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

- Restvarmen er tilstrækkelig til færdigtilberedning af retten.

Fjern tilbehør fra ovnrummet, som ikke skal bruges.

- Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

Lad dybfrostretter tø op inden tilberedningen.

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

Bemærk:

Apparatet bruger:

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

Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

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

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

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

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

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

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

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

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

Brug gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

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

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

Tilbered med små mængder vand.

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

Skrue ned til et lavere kogetrin i god tid.

- Der forbruges unødigt meget energi, hvis videre-kogningstrinnet er for højt.

4 Egnede gryder og pander

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

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

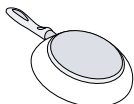
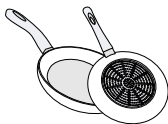
4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

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

Funktionen Test af gryder/pander kan bruges til kontrol af, om den pågældende gryde eller pander er egnet.

Der findes flere oplysninger om dette i

→ "Test af gryder/pander", Side 16.

Gryder og pander	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
	Ferromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
Velegnet	Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk.	Hvis diameteren af det ferromagnetiske område er mindre end diameteren af grydens eller pandens bund, er det kun det ferromagnetiske område der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt.
 	Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.	Dette reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden reduceres. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt kun utilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke tilstrækkeligt opvarmet.
Ikke egnet	Gryder og pander af normalt tyndt stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.	

Bemærkninger

- Der må som grundregel ikke anvendes adapterplader mellem kogesektionen og gryder og pander.

- Opvarm ikke tomme gryder eller pander, og anvend ikke gryder og pander af tyndt materiale, fordi de kan blive meget kraftigt opvarmet.

5 Opstilling og tilslutning

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

5.1 Elektrisk tilslutning

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

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

Oplysning om elektrisk tilslutning hos installatøren:

- Hvis stikket ikke er tilgængeligt efter installationen, skal installationen forsynes med en alpolet afbryderanordning med en kontaktafstand på min. 3 mm. Ved tilslutning med stik er dette ikke nødvendigt, hvis stikkontakten er tilgængelig.
- Elektrisk sikkerhed: Komfuret er et apparat med beskyttelsesklasse I og må kun anvendes, når det er tilsluttet en jordledning.
- Anvend et kabel af type H 05 VV-F eller et andet kabel med de samme egenskaber.

Vigtige oplysninger om elektrisk tilslutning

Overhold følgende anvisninger, og kontroller at:

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

- ▶ Rør kun ved netstikket med tørre hænder.
- ▶ Træk aldrig netstikket ud af stikdåsen under driften.
- ▶ Hold altid direkte på selve stikket, og træk ikke i ledningen, fordi dette kan beskadige den.

- Netstik og stikdåse passer sammen.
- Netstikket altid er tilgængeligt.
- Ledningstværsnittet er tilstrækkeligt stort.
- Netledningen ikke bliver knækket, klemmt, ændret eller skåret over.
- En eventuel udskiftning af netledningen må kun udføres af en faguddannet elektriker. Netledningen kan fås som reservedel hos kundeservice.
- Der må ikke anvendes multistik, -koblinger eller forlængerledninger.
- Jordningssystemet er installeret efter forskrifterne.
- Hvis der anvendes et fejlstrømsrelæ, må der kun bruges en type med dette mærke . Kun dette mærke er garanti for, at de gældende forskrifter overholdes.
- Netledningen ikke kommer i berøring med varmekilder.

5.2 Opstilling af apparat

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

Tilgrænsende skabe

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

Vægbefæstigelse

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

5.3 Afmontage af apparat

Afbryd strømforsyningen til apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ved afbrydelsen af strømforsyningen til apparatet kan forbindelserne forårsage restspænding.

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes af en fagmand.

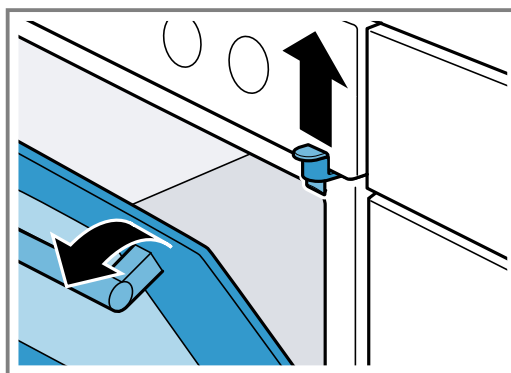
5.4 Dørsikring

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

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

Åbning af apparatets dør

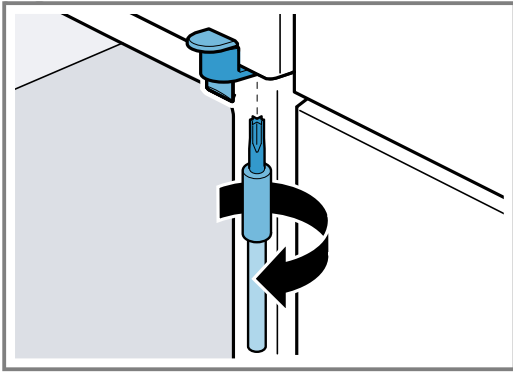
- ▶ Tryk sikringen opad.



Fjernelse af dørsikring

1. Åbn ovndøren.
→ "Åbning af apparatets dør", Side 8

2. Skru skruen ud, og fjern dørsikringen.



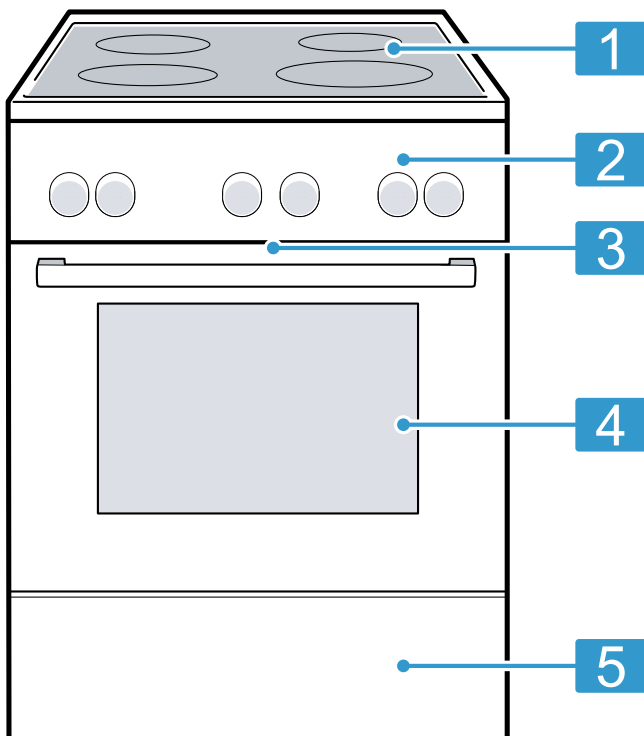
3. Luk ovndøren.

6 Lær apparatet at kende

6.1 Dette apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.

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



Forklaring

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

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

6.2 Betjeningsfelter

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

Betjeningselementer

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

Betjeningselement	Forklaring
Funktionsvælger	Ovnfunktionerne og yderligere funktioner indstilles med funktionsvælgeren. Fra position nul 0 kan funktionsvælgeren drejes både mod højre og venstre. Afhængigt af apparatets type kan funktionsvælgeren forsænkes. Tryk på funktionsvælgeren for at få den til at gå i indgreb / ud af indgreb i position nul 0. → "Ovnfunktioner og funktioner", Side 10

Betjeningselement	Forklaring
Temperaturvælger	Temperaturvælgeren bruges til indstilling af temperaturen for ovnfunktionerne og til valg af indstillinger for yderligere funktioner. Fra position nul ● kan temperaturvælgeren kun drejes mod højre, til den når anslaget. Afhængigt af apparatets type kan temperaturvælgeren forsænkes. Tryk på temperaturvælgeren for at få den til at gå i indgreb / ud af indgreb i position nul ●. → "Temperatur og indstillingstrin", Side 11

Betjeningselement	Forklaring
Kogezonebetjeningsknapper	Effekten for de enkelte kogezoner indstilles med de 4 betjeningsknapper. Symbolet over de respektive betjeningsknapper viser, hvilken kogezone der indstilles.

Ovnfunktioner og funktioner

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

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

Yderligere funktioner

Her findes en oversigt over apparatets yderligere funktioner.

Symbol	Funktion	Anvendelse
	Lynopvarmning	Hurtig forvarmning af ovnrummet uden tilbehør. → "Lynopvarmning", Side 17
	Ovnlampe	Belysning af ovnrummet uden opvarmning.

Temperatur og indstillingstrin

Ovnfunktionerne og funktionerne har flere indstillinger.

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

Opvarmningsindikator

Apparatet viser, når det varmer.

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

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

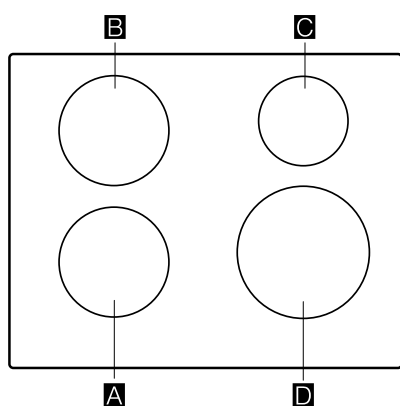
Bemærkninger

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

Madlavning med induktion

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

Kogezonernes fordeling



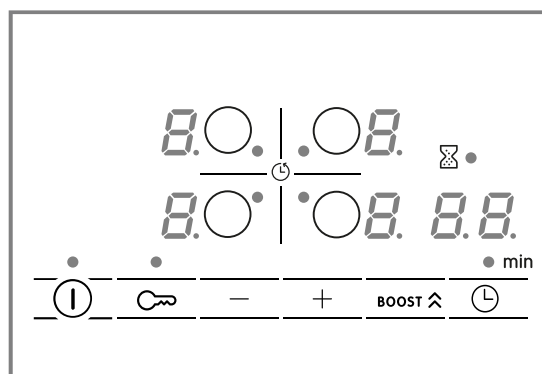
Den angivne effekt blev målt med standardgryder, som er beskrevet i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variere afhængigt af størrelse og materiale for gryder / pander.

Kogezoner	Størrelse	Maksimal effekt
A / B	Ø 18 cm	Effekttrin 9 1.800 W PowerBoost 3.100 W

C	Ø 14,5 cm	Effekttrin 9	1.400 W
		PowerBoost	2.200 W
D	Ø 21 cm	Effekttrin 9	2.200 W
		PowerBoost	3.700 W

Betjeningsfelt

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



Touch-felter

Sensor	Funktion
①	Hovedafbryder
○	Valg af kogezone
-/+	Valg af indstillinger
BOOST ↑	PowerBoost
⌚	Tidsfunktioner
🔒	Børnesikring

Indikatorer

Indikator	Funktion
⏻	Driftstilstand
I-9	Kogetrin
H/h	Restvarme
b	PowerBoost
⏻	Tidsfunktioner

Touch-felter og indikatorer

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

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

Kogezone

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

Område	Kogezonetype
○	Enkelt kogezone

Restvarmeindikator

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

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

6.3 Ovnrum

Nogle funktioner i ovnrummet gør betjeningen af apparatet lettere.

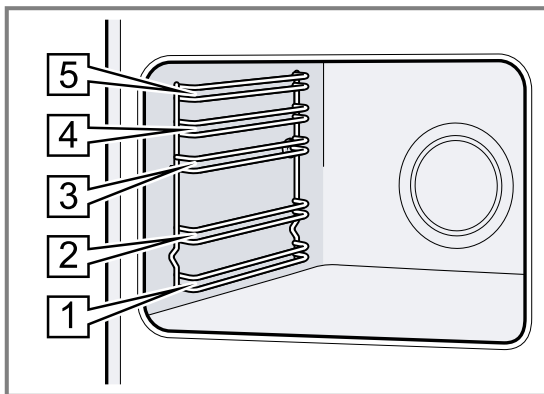
Ribberammer

Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

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

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

→ "Ribberammer", Side 21



Selvrensende flader

Bagvæggen i ovnrummet er selvrensende. De selvrensende flader er belagt med et porøst, mat keramisk lag med en ru overflade. Når apparatet er i drift, opsuger de selvrensende flader fedtsprøjt fra bagning, stegning eller grillning og nedbryder dem.

Hvis de selvrensende flader ikke længere renser tilstrækkeligt under driften, skal ovnen opvarmes målrettet.

→ "Rengøring af selvrensende flader i ovnrummet", Side 19

Køleventilator

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

BEMÆRK!

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

► Hold ventilationsåbningerne fri.

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

Ovndør

Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, fortsættes driften.

Kondensvand

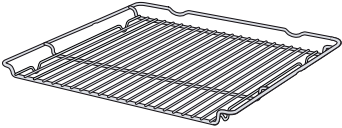
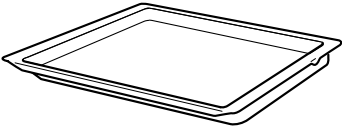
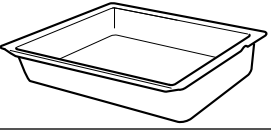
Der kan dannes kondensvand i ovnrummet og ved ovndøren under tilberedningen. Det er normalt og forringer ikke apparatets funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

7 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

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

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør		Anvendelse
Rist		■ Bageforme ■ Tærte-/gratinforme ■ Fad/beholder ■ Kød, f.eks. stege eller grillmad ■ Dybfrostretter
Universalbradepande		■ Fugtige kager ■ Småkager ■ Brød ■ Store stege ■ Dybfrostretter ■ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten.
Bageplade		■ Kager på bageplade ■ Rørekage, enkel
Moussaka-bradepande		■ Gratiner med tilberedte ingredienser ■ Store stege ■ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten.

7.1 Anvendelse af tilbehør

Tilbehøret skal vende rigtigt, når det sættes ind i ovnen. Kun sådan kan tilbehøret ca. halvvejs ud, uden at det vipper.

1. 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 vendende mod ovndøren.

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

Bemærk: Tag tilbehør ud af ovnen, der ikke skal bruges under driften.

7.2 Yderligere tilbehør

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

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

www.bosch-home.com

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

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

8 Inden den første ibrugtagning

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

8.1 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

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

1. Fjern tilbehøret og rester af emballage fra ovnrummet, som f.eks. styroporkugler.
2. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden opvarmningen.
3. Luft ud i køkkenet, mens apparatet varmer.

4. Indstil ovnfunktion og temperatur.
→ "Generel betjening", Side 17

Ovnfunktion	3D-varmluft 
Temperatur	Maksimum
Varighed	1 time

5. Sluk for apparatet efter den angivne varighed.
6. Vent, til ovnrummet er kølet af.
7. Rengør glatte flader med opvaskevand og en opvaskeklud.
8. Rengør tilbehøret med opvaskevand, en opvaskeklud eller en blød børste.

9 Betjening af kogesektion

Her findes de vigtigste oplysninger om betjening af kogesektionen.

9.1 Tænd og sluk af kogesektion

- ▶ Tænd og sluk kogesektionen med hovedafbryderen ①.
Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 20 sekunder.

ReStart

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

9.2 Indstilling af kogezone

Berør $+$ eller $-$ for at vælge det ønskede tilgængelige effektrin.

Hvert effektrin har et mellemtrin. Det er markeret med en prik.

Effektrin	
I	Laveste effektrin
9	Højeste effektrin

Bemærkninger

- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effektrinnet midlertidigt.
- For at undgå støjudvikling fra apparatet kan kogesektionen midlertidigt reducere effektrinnet.

Valg af kogezone og effektrin

- Tryk let på $\bigcirc$ for at vælge kogezone.
 - Vælg effektrinnet indenfor de næste 10 sekunder:
 - Tryk let på $+$ for at vælge effektrinnet 9 .
 - Tryk let på $-$ for at vælge effektrinnet I .
- ✓ Effektrinnet er indstillet.

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

QuickStart

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

Ændring af effektrin og slukning af kogezone

- Vælg kogezone.
- Tryk let på $+$ eller $-$, til det ønskede effektrin vises.
Indstil $\square$ for at slukke kogezone.

Hurtig slukning af en kogezone

Berør symbolet for kogezone i 3 sekunder. Kogezonen slukkes.

9.3 Gode råd om madlavning

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

	$\square$	$\ominus$ min
Smeltning		
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Kogte pølser ¹	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Trække, simre		
Kartoffelkløbe ¹	4. - 5.	20 - 30
Monterede saucer, f.eks. sauce bearnaise, sauce hollandaise	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris med dobbelt vandmængde	2. - 3.	15 - 30
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Suppe	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4. - 5.	-
Grydestegning		
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch	3 - 4	50 - 60
Grydestegning/stegning med lidt fedt ¹		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Steak, tykkelse 3 cm	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst, tykkelse 2 cm ²	5 - 6	10 - 20
Hamburgere, tykkelse 2 cm ²	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Rejer og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af friske grøntsager og svampe	7 - 8	10 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Omeletter, stegt én ad gangen	3. - 4.	3 - 10
Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis ¹		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

¹ Uden låg

² Vend ofte

10 Tidsfunktioner

Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur

10.1 Sluknings-timer

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

Programmering af tilberedningstid

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

Bemærk: Det er muligt automatisk at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezone. Der findes flere oplysninger om dette i → "Grundindstillinger", Side 15.

Ændring eller sletning af tilberedningstid

1. Vælg kogezone.

2. Tryk let på ☹.
3. Tryk på + eller – for at ændre tilberedningstiden, eller indstil til 00.

10.2 Minutur

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

Indstilling af minutur

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

Ændring eller sletning af tid på minutur

1. Berør ☹ gentagne gange, til indikatoren • lyser ved siden af ☹.
2. Tryk på + eller – for at ændre tilberedningstiden, eller indstil til 00.

11 PowerBoost

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

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

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

12 Børnesikring

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

For at kunne aktivere funktionen, skal kogesektionen slukkes.

Aktiveres eller deaktiveres ved berøring af ☹ i 4 sekunder.

Hvis børnesikringen skal aktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes, findes der flere oplysninger i Grundindstillingerne → Side 15.

13 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

13.1 Oversigt over grundindstillingerne

Indikator	Indstilling	Værdi
☹ 1	Børnesikring	0 - Manuel. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Deaktiveret.
☹ 2	Akustiske signaler	0 - Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 - Kun fejlsignal er aktiveret. 2 - Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 - Alle lydssignaler er aktiveret ¹ .
☹ 5	Automatisk frakobling af kogezone.	00 - slukket. ¹ 01-99 - Minutter frem til automatisk slukning.

¹ Fabriksindstilling

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

¹ Fabriksindstilling

13.2 Åbne grundindstillinger

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

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

Produktoplysninger	Indikator
Liste over Teknisk Kundeservice (TK)	0 1
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	02.
Fabrikationsnummer 2	0.5

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

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

13.3 Forlade grundindstillinger

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

14 Test af gryder/pander

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

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

Adgangen til funktionen findes i grundindstillingerne.

→ Side 15

14.1 Fremgangsmåde ved kontrol af gryder og pander

- Sæt en gryde eller pande med ca. 200 ml vand på midten af den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens diameter.
- Åbn grundindstillingerne, og vælg c 12.
- Tryk let på + eller –. I kogezoneerne blinker indikatoren –.
- ✓ Funktionen er aktiveret.
- ✓ Efter 20 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

14.2 Kontroller resultat

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

Resultat	
	Gryden/panden er ikke egnet til brug med kogezone og bliver derfor ikke opvarmet. ¹
¹ Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden / panden testes på den.	

Resultat	
	Gryden/panden opvarmes langsomt end forventet, og tilberedningen forløber ikke optimalt. ¹
	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.
¹ Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden / panden testes på den.	

Berør + eller – for at aktivere funktionen.

15 Generel betjening

15.1 Tænding af apparat

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

15.2 Slukning af apparat

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

15.3 Ovnfunktioner og temperatur

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

3. Sluk for apparatet, når retten er færdig.

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

Ændring af ovnfunktion

Ovnfunktionen kan altid ændres.

- ▶ Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.

Ændring af temperatur

Temperaturen kan altid ændres.

- ▶ Indstil den ønskede temperatur med temperaturvælgeren.

16 Lynopvarmning

For at spare tid kan opvarmningsens varighed reduceres med lynopvarmningen. Anvend kun lynopvarmning, når der er indstillet en temperatur på over 100 °C.

Efter lynopvarmningen er det bedst at anvende følgende ovnfunktioner:

- 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 

16.1 Indstilling af lynopvarmning

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

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

17 Rengøring og pleje

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

17.1 Rengøringsmidler

Anvend ikke uegnede rengøringsmidler for ikke at beskadige de forskellige overflader.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

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

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

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

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

- ▶ Brug ikke ovnrens i en varm ovn.

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

Nye svampeklude indeholder rester fra fremstillingen.
► Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Følg vejledningen til rengøring af apparatet.
→ "Rengøring af apparatet", Side 19

Apparat

Overflade	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Rustfrit stål	▪ Varmt opvaskevand ▪ Specielle plejemidler til varme overflader af rustfrit stål	For at undgå korrosion skal pletter af kalk, fedt, stivelse og protein fjernes fra overflader af rustfrit stål med det samme. Påfør plejemidlet til rustfrit stål i et ganske tyndt lag.
Emalje, kunststof, lakerede eller siliketrykte overflader F.eks. betjeningsfelt	▪ Varmt opvaskevand	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Knapper	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Tætningen må ikke tages af eller skures.
Glaskeramisk kogesektion	▪ Rengøringsmiddel til glaskeramik	Følg anvisningerne om rengøring på rengøringsmidlets emballage. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
Magasinskufler	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en opvaskeklud.

Ovndør

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Glasruder i ovndør	▪ Varmt opvaskevand	Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler. Tip Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 21
Dørpanel	▪ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål ▪ Af kunststof: Varmt opvaskevand	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Tip Tag det øverste dørpanel af for grundigere rengøring. → "Ovndør", Side 21
Håndtag	▪ Varmt opvaskevand	For at undgå hårdnakkede pletter skal afkalkningsmidler fjernes fra håndtagene med det samme.
Dørtætning	▪ Varmt opvaskevand	Tætningen må ikke tages af eller skures.
Dørsikring	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en opvaskeklud. Afmonter børnesikringen til rengøring. → "Dørsikring", Side 8

Ovnrum

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Emaljerede overflader	■ Varmt opvaskevand ■ Eddikevand ■ Ovnrens	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen. Bemærkninger ■ Ved meget høje temperaturer indbrændes emaljen, og der opstår mindre farveforskelle. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. ■ Kanterne på tynde bageplader kan ikke emaljeres fuldstændigt, så de kan være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette. ■ Rester af levnedsmidler efterlader en hvid belægning på de emaljerede overflader. Belægningen udgør ingen sundhedsfare. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. Belægningen kan fjernes med citronsyre.
Selvrensende flader	-	Følg vejledningen om de selvrensende flader. → "Rengøring af selvrensende flader i ovnrummet", Side 19
Ovnlampens glasafdækning	■ Varmt opvaskevand	Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Ribberammer	■ Varmt opvaskevand	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Tip Ribberammerne kan tages ud til rengøring. → "Ribberammer", Side 21
Tilbehør	■ Varmt opvaskevand ■ Ovnrens	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.

17.2 Rengøring af apparatet

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

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

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

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

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

Krav: Følg anvisningerne om rengøringsmidler.

→ "Rengøringsmidler", Side 17

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
 - Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.

→ "Egnede rengøringsmidler", Side 18
2. Tør efter med en blød klud.

17.3 Rengøring af betjeningslementer**⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Indtrængende fugtighed kan medføre et elektrisk stød.

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

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.
2. Brug en fugtig rengøringssvamp og varmt opvaskevand til rengøring.

3. Tør efter med en blød klud.

17.4 Rengøring af selvrensende flader i ovnrummet

Bagvæggen i ovnrummet er selvrensende. De selvrensende flader er belagt med et porøst, mat keramisk lag med en ru overflade. Når apparatet er i drift, opsuger de selvrensende flader fedtsprøjt fra bagning, stegning eller grillning og nedbryder dem. Hvis de selvrensende flader ikke længere renser tilstrækkeligt under driften, skal ovnen opvarmes målrettet.

BEMÆRK!

Hvis de selvrensende flader ikke rengøres med jævne mellemrum, kan de blive beskadiget.

- ▶ Hvis der er synlige mørke pletter på de selvrensende flader, skal ovnrummet opvarmes.
- ▶ Brug ikke ovnrens eller skurende rengøringsmidler. Hvis der alligevel ved et uheld skulle komme ovnrens på de selvrensende flader, skal det straks duppes af med vand og en svamp. Der må ikke gnides.

1. Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.
2. Tag ribberammerne af, og tag dem ud af ovnrummet.

→ "Ribberammer", Side 21
3. Fjern grove tilsmudsninger med opvaskevand og en blød klud:
 - Fra de glatte emaljerede overflader
 - Fra ovndøren indvendig
 - Fra ovnlampens glasafdækning

På den måde undgås hårdnakkede pletter.

4. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt.
5. Indstil **3D-varmluft** med funktionsvælgeren.
6. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.
- ✓ Efter nogle sekunder begynder apparatet at varme.
7. Sluk apparatet efter 1 time.
8. Tør ovnrummet af med en fugtig klud, når det er kølet godt af.

Bemærk: Der kan danne sig rødlige pletter på de selvrensende flader. Det er ikke korrosion, med rester af salt i madretter. Bestanddele i visse levnedsmidler, som sukker og protein, bliver ikke nedbrudt af overfladebelægningen og kan klæbe på overfladen. Pletterne udgør ingen sundhedsfare og reducerer ikke de selvrensende fladers renseevne.

9. Monter ribberammerne.
→ "Ribberammer", Side 21

17.5 Eventuelle pletter

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

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Rester af vand og kalk	Rengør først kogesektionen, når den er kølet af. Anvend et egnet rengøringsmiddel til glaskeramiske kogesektioner.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Sukker, risstivelse eller plastik	Rengør med det samme. Anvend en glasskraber.

17.6 Rengøring af kogesektion

Rengør altid kogesektionen efter brugen, så rester fra madlavningen ikke brænder fast.

Krav: Kogesektionen skal være kold.

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

Tip Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.

17.7 Rengøring af kogetoppens ramme

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

Bemærk: Brug ikke en glasskraber.

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

18 Rengøringsunderstøttelse

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

18.1 Indstilling af rengøringsunderstøttelse

ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

Krav: Ovnrummet skal være helt afkølet.

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

18.2 Rengøring af ovnrum efter brug

BEMÆRK!

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

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

Krav: Ovnrummet er kølet af.

1. Åbn ovndøren, og fjern restvandet med en sugende svampeklud.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en opvaskeklud eller en blød børste. Hårnakkede rester kan fjernes med en fin rengøringsvamp af rustfrit stål.
3. Kalkrande fjernes med en klud dyppet i eddike. Tør til sidst af med rent vand, og tør efter med en blød klud (også under dørtætningen).
4. Når ovnrummet er tilstrækkeligt rent:
 - Lad ovndøren stå åben i holdt position (ca. 30°) i ca. 1 time, så ovnrummet kan køle af.
 - Opvarm apparatet med **3D-varmluft**  og 50 °C ved åben dør i ca. 5 minutter for at tørre ovnrummet hurtigere.

19 Ribberammer

Ribberammerne kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

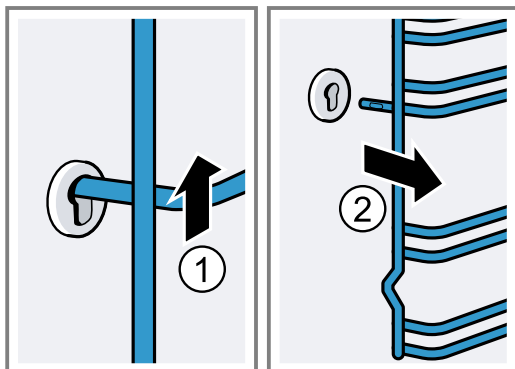
19.1 Afmontering af ribberammer

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

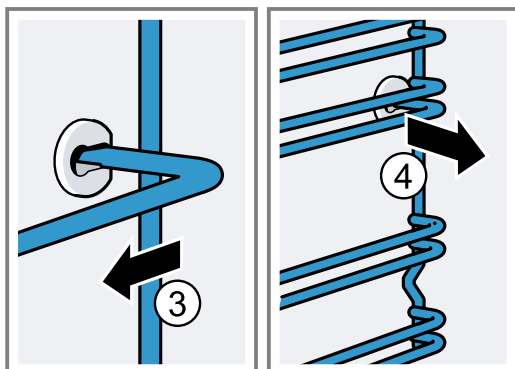
Ribberammerne kan være meget varme.

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

1. Løft ribberammen opad foran, og frigør den.

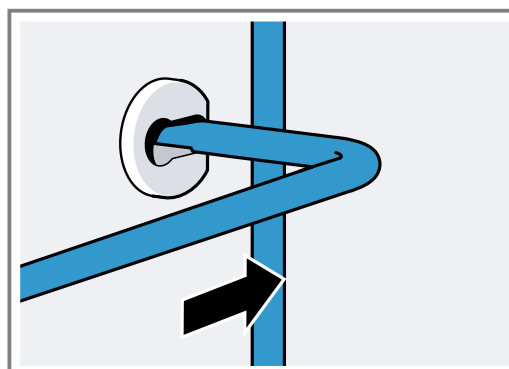


2. Tryk derefter ribberammen fremad, og tag den af.

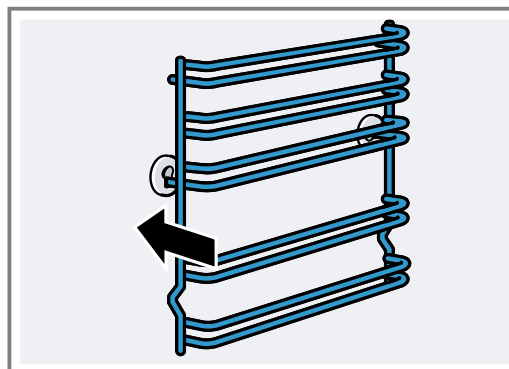


19.2 Isætning af ribberammer

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



2. og stik den ind i den forreste bøsning.



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

20 Ovndør

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

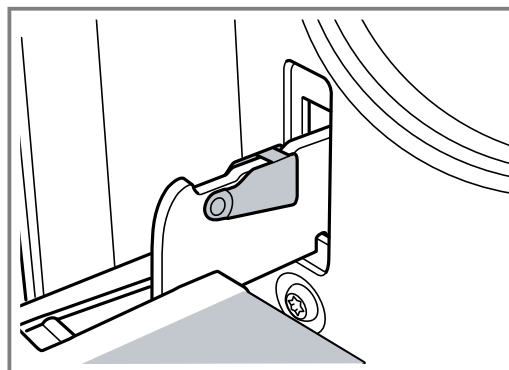
20.1 Dørhængsler

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

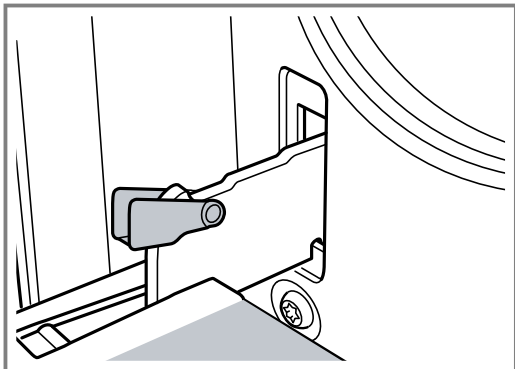
- Kontroller, når apparatets dør åbnes, at låsepalene er fuldstændigt lukkede eller fuldstændigt åbne.

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



Den kan ikke tages af.

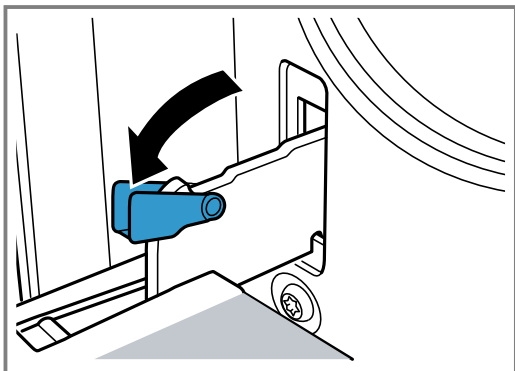
2. Når låsepalerne er vippet op, så ovndøren kan tages af, er hængslerne sikret.



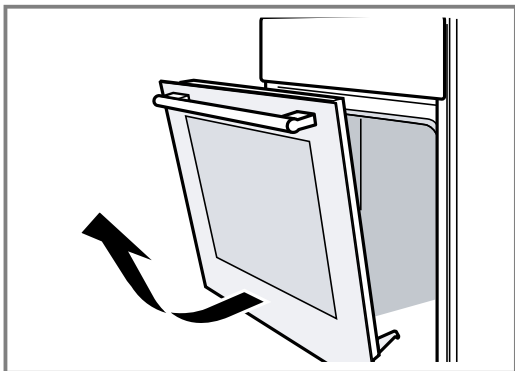
Hængslerne kan ikke smække i.

20.2 Aftagning af ovndør

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



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



20.3 Afmontering af glastruder i ovndør

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

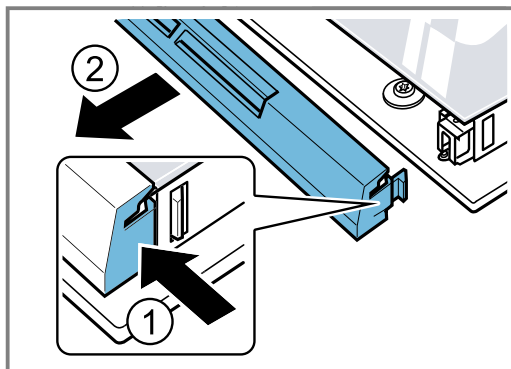
- Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

Komponenterne på apparatets dør kan have skarpe kanter.

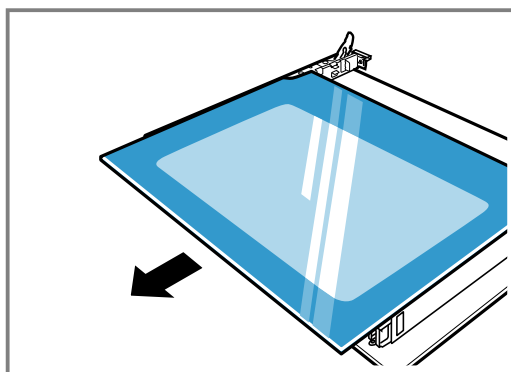
- Brug handsker.

1. Tag ovndøren af.
→ "Aftagning af ovndør", Side 22

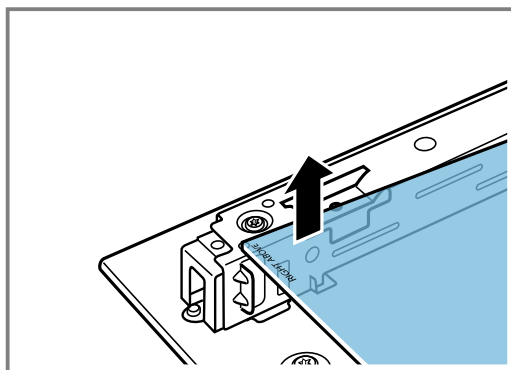
2. Læg den med håndtaget nedad på et viskestykke.
3. Tryk lasken i højre og venstre side ind for at afmontere den øverste afdækning på ovndøren. Træk afdækningen ud, og tag den af.



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



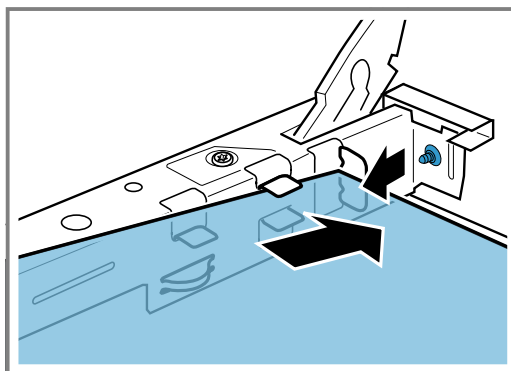
5. Løft glastrude lidt, og træk den ud.



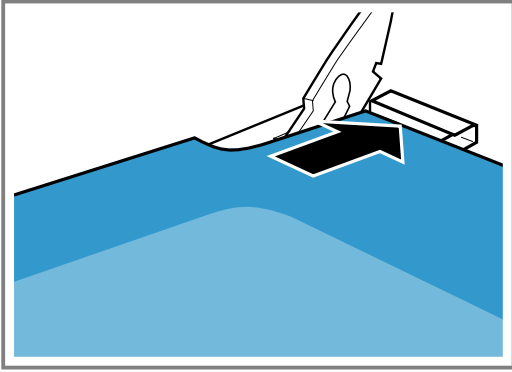
20.4 Montage af glastruder i ovndør

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

1. Skyd glastruden skråt ind og bagud.



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



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

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

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

20.5 Påsætning af ovndør

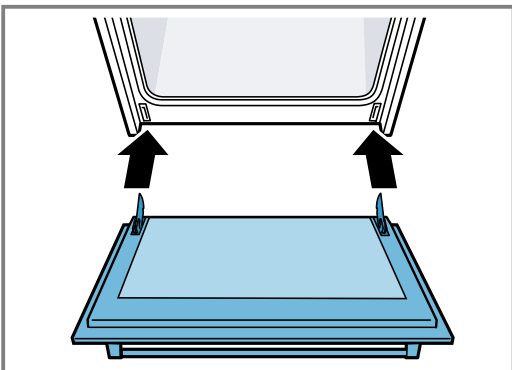
Sæt ovndøren på igen i den omvendte rækkefølge.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

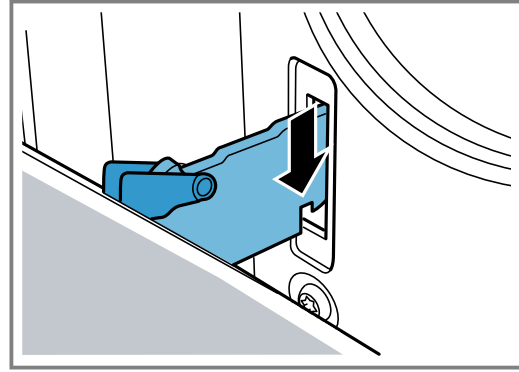
Ovndøren kan ved et uheld falde ned, eller et hængsel kan pludseligt smække i.

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

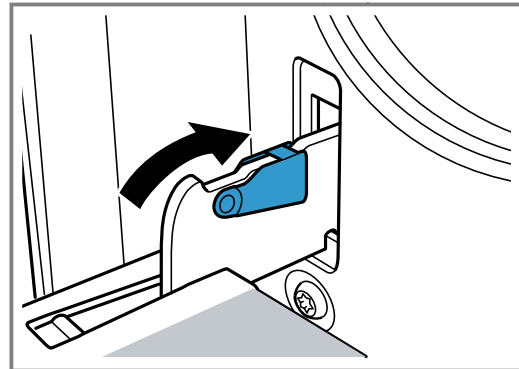
1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres ind i åbningerne.



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



3. Vip begge låsepaler ned igen.



4. Luk ovndøren.

20.6 Forøget sikkerhed ved ovndøren

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

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ved længere tilberedningstider kan ovnens dør blive meget varm.

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

21 Afhjælpning af fejl

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

ADVARSEL – Brandfare!

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

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

21.1 Funktionsfejl

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

21.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er afbrudt. ▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. ▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. ▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren - blinker i kogezoneindikatorerne.	Der er opstået en fejl i elektronikken. ▶ Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at bekræfte fejlen.
<i>F2, F4</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.
<i>F5</i> + effekttrin og lyd-signal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken. ▶ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
<i>F5</i> og et lyd-signal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. ▶ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
<i>F1/F6</i>	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
<i>F8</i>	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. ▶ Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Berør et vilkårligt symbol for at slukke indikatoren, så kogezonen kan indstilles igen.
<i>E 9000/E90 10</i>	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. ▶ Kontakt elselskabet.

21.3 Advarsler

Bemærkninger

- Tryk vedvarende på sensoren for den pågældende kogezone, hvis *E* vises i indikatorerne, og aflæs fejlkoden.

- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.

- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effekttrinnet midlertidigt.

21.4 Apparatets normale driftslyde

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

21.5 Udskiftning af pære i ovnlampe

Hvis ovnbelysningen svigter, skal pæren i ovnlampen skiftes ud.

Bemærk: Der kan fås varmebestandige 230 V halogenpærer på 25 W hos kundeservice eller hos en forhandler. Anvend kun denne type pærer. Hold kun på nye halogenpærer med en ren og tør klud. Derved forlænges pærens levetid.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

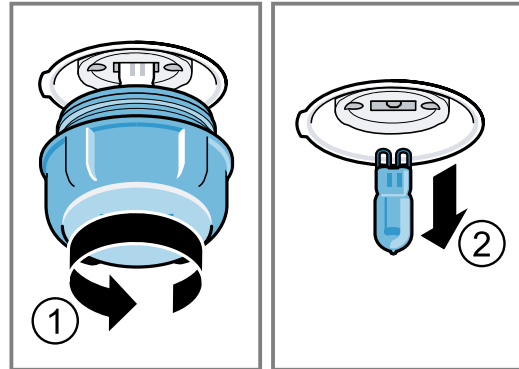
Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

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

- Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Krav

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



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

22 Transport og bortskaffelse

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

22.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- Bortskaf apparatet miljørigtigt. Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

22.2 Transport af apparatet

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

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

Hvis den originale emballage ikke forefindes

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

23 Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis du har spørgsmål vedrørende anvendelse, ikke selv kan afhjælpe en fejl, eller apparatet skal repareres.

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

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

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

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

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

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G.

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

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

Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.

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

24 Sådan lykkes det

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

24.1 Vejledning:

Bemærk:

Vær opmærksom på følgende vigtige oplysninger, når apparatet anvendes første gang:

- → "Sikkerhed", Side 2
- → "Energibesparelse", Side 6
- → "Undgåelse af tingsskader", Side 5

1. Vælg en passende ret på listen over retter.

Bemærk: Hvis der ikke findes en anvisning eller en ret, som svarer præcis til den ønskede ret, så brug en lignende ret som orientering.

2. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.

3. Vælg egnede fade og tilbehør.

Anvend de fade og det tilbehør, som er angivet i de anbefalede indstillinger.

4. Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i de anbefalede indstillinger.

5. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

6. **⚠ 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.

Sluk for apparatet, når retten er færdig.

24.2 Kondensdannelse

Her beskrives, hvordan kondensvand opstår, hvordan skader kan undgås, og hvordan kondensdannelsen kan reduceres.

Der kan dannes meget vanddamp i ovnrummet under tilberedning af madvarer. Eftersom apparatet er meget energieffektivt, trænger der kun lidt varme ud under

driften. På grund af den store temperatursforskel mellem det indvendige i ovnrummet og apparatets udvendige dele kan der dannes kondensvand på ovndøren, betjeningsfeltet eller på forsiden af tilstødende køkkenskab. Det er normalt og skyldes fysiske forhold, at der dannes kondensvand.

Tør kondensvandet væk for at undgå skader.

Hvis apparatet forvarmes, reduceres kondensdannelsen.

24.3 Godt at vide

Følg disse anvisninger ved tilberedning af retter.

- Temperatur og varighed afhænger af mængden og af opskriften. Derfor er der angivet indstillingsområder. Vælg først de lave værdier, og vælg om nødvendigt højere værdier næste gang. Tilberedningstiderne kan ikke reduceres ved at bruge en højere temperatur. Retterne bliver kun færdige udvendig men ikke færdigtillberedt indvendig.
- Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. Der kan spares op til 20 % energi. Forvarmning er normalt ikke nødvendigt. Hvis ovnen alligevel skal forvarmes, bliver de angivne bagetider reduceret med nogle minutter. Ved visse retter er forvarmning nødvendig. Sæt først tilbehøret i ovnen efter forvarmningen.
- Fjern tilbehør, som ikke bruges, fra ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 % energi.
- Anvend kun originalt tilbehør. Originalt tilbehør er tilpasset optimalt til ovnrummet og ovnfunktionerne. Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes ind.

Bagepapir

Anvend kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip bagepapiret til, så det passer i størrelsen.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

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.

24.4 Anvisninger om bagning

Brug de anførte rillehøjder ved bagning.

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

Bemærkninger

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

Anbefalede indstillinger**Kager i form**

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Rørekage, enkel	Randform eller firkan-tet form	2		160-180	50-60
Rørekage, enkel, 2 lag	Randform eller firkan-tet form	3+1		140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform eller firkan-tet form	2		150-170	60-80
Tærtebund af rørt kagedej	Lagkageform	3		160-180	30-40
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90

24.5 Kager og bagværk

Anbefalede indstillinger for kager og bagværk
Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Vælg den korteste varighed til at begynde med. Indstil en længere varighed næste gang, hvis det er nødvendigt. En lavere temperatur giver en mere ensartet brunng.

Tips om bagning

Vi har samlet nogle tips, så bagningen kan lykkes perfekt.

Emne	Tip
Kagen skal hæve ensartet.	■ Smør kun springformen i bunden. ■ Efter bagningen kan kagen forsigtigt løsnes fra bageformen med en kniv.
Småt bagværk må ikke klæbe sammen under bagningen.	Sørg for, at der minimum 2 cm afstand mellem hvert stykke bagværk. Så er der plads nok til, at hvert enkelt stykke bagværk kan hæve og blive bagt hele vejen rundt.
Kontrol af, om kagen er færdigbagt.	Stik en træpind i kagen på det højeste sted. Når der ikke længere hænger dej fast på træpinden, er kagen færdig.
Der skal bages efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne til orientering.
Brug bageforme af silikone, glas, kunststof eller keramik.	■ Formen skal være varmebestandig op til 250°C. ■ I disse forme bliver kagerne brunet mindre.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Strudel	Tærteform	1		200-240	25-50
Pie	Springform Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Rørekage	Rillet randform	2		150-170	60-80
Lagkagebund, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Kager på bageplade

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Rørekage med fyld	Universalbradepande	3		160-180	20-45
Rørekage, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140-160	30-55
Mørdejskage med tørt fyld	Universalbradepande	2		170-190	25-35
Mørdejskage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		160-170	35-45
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	2		160-180	60-90
Gærkage med tørt fyld	Universalbradepande	3		170-180	25-35
Gærkage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		150-170	20-30
Gærkage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3		160-180	30-50
Gærkage med fugtigt fyld, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		150-170	40-65
Gærfløtbrød, gærkringle	Universalbradepande	2		160-170	35-40
Roulade	Universalbradepande	2		170-190 ¹	15-20
Strudel, sød	Universalbradepande	2		190-210	55-65
Strudel, dybfrost	Universalbradepande	3		180-200	35-45

¹ Forvarm apparatet.

Småt bagværk af gærdej

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Muffins	Muffinform på rist	2		170-190	20-40
Muffins, 2 lag	Muffinform på rist	3+1		160-170	30-40
Småt bagværk	Universalbradepande	3		150-170	25-35
Sprøjtede småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		150-170	25-40
Bagværk af butterdej	Universalbradepande	3		180-200	20-30
Bagværk af butterdej, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		180-200	25-35
Bagværk af butterdej, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	5+3+1		170-190	30-45

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Bagværk af vandbakkelsesdej, f.eks. Profiterole, Eclair	Universalbradepande	3		190-210	35-50
Bagværk af vandbakkelsesdej, 2 lag, f.eks. Profiterole, Eclair	Universalbradepande + Bageplade	3+1		190-210	35-45

Småkager

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Sprøjtede småkager	Universalbradepande	3		140-150 ¹	30-40
Sprøjtede småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140-150 ¹	30-45
Sprøjtede småkager, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Småkager	Universalbradepande	3		140-160	20-30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		130-150	25-35
Småkager, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	5+3+1		130-150	30-40
Marengs	Universalbradepande	3		80-100	100-150
Marengs, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		90-100	100-150
Kokosmakroner	Universalbradepande	2		100-120	30-40
Kokosmakroner, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		100-120	35-45
Kokosmakroner, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	5+3+1		100-120	40-50
Sprøjtede småkager	Universalbradepande	3		180-200	25-35

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

Tips for efterfølgende bagning

Her er nogle tips til hjælp, hvis resultatet af bagningen ikke er som ønsket.

Emne	Tip
Kagen falder sammen.	■ Brug de angivne ingredienser, og følg tilberedningsanvisningerne i opskriften. ■ Anvend mindre væske, eller: ■ Reducer bagetemperaturen med 10 °C, og forlæng bagetiden.

Emne	Tip
Kagen er for tør.	Forøg bagetemperaturen med 10 °C, og reducer bagetiden.
Kagen er for lys over det hele.	■ Kontroller rillehøjde og tilbehør. ■ Forøg bagetemperaturen med 10 °C, eller: ■ Forlæng bagetiden.
Kagen er for lys foroven, men for mørk forneden.	Sæt kagen ind en rillehøjde højere oppe.

Emne	Tip
Kagen er for mørk foroven, men for lys forned.	▪ Sæt kagen ind en rillehøjde længere nede. ▪ Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden.
Bagværket er ikke jævnt bagt.	▪ Reducer bagetemperaturen. ▪ Klip bagepapiret til, så det passer. ▪ Placer bageformen i midten. ▪ Form små stykker bagværk til ensartet størrelse og tykkelse.

Emne	Tip
Kagen er færdigbagt udvendig, men er ikke gennembagt i midten.	▪ Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden. ▪ Tilsæt mindre væske. Ved kager med fugtigt fyld: ▪ Forbag bunden. ▪ Drys den bagte bund med mandler eller rasp. ▪ Læg fyldet på bunden.
Kagen løsner sig ikke, når den skal vendes ud af formen.	▪ Lad kagen køle af i 5 - 10 minutter efter bagningen. ▪ Frigør forsigtigt kagens rand med en kniv. ▪ Vend kagen igen, og læg flere gange et vådt, koldt klæde over formen. ▪ Smør formen næste gang, og drys med rasp.

24.6 Brød og rundstykker

Værdierne for brøddøj gælder både for dej på bageplade og for dej i en firkantform.

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.

Anbefalede indstillinger

Brød og rundstykker

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Brød, 750 g, firkantet form / uden form	Universalbradepande eller Firkantet form	2		180-200	50-60
Brød, 1000 g, firkantet form / uden form	Universalbradepande eller Firkantet form	2		200-220	35-50
Brød, 1.500 g, firkantet form / uden form	Universalbradepande eller Firkantet form	2		180-200	60-70
Fladbrød	Universalbradepande	3		240-250	25-30
Fladbrød, dybfrost ¹	Universalbradepande	2		200-220 ²	10-25
Boller, søde, frisklavede	Universalbradepande	3		170-180 ²	20-30
Boller, søde, frisklavede, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		160-180 ²	15-25

¹ Tilberedningen skal ske på apparatets bageplade.

² Forvarm apparatet.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Rundstykker, frisklavede	Universalbradepande	3		200-220	20-30
Toast med pålæg, 4 stk.	Rist	3		200-220	15-20
Toast med pålæg, 12 stk.	Rist	3		220-240	15-25

¹ Tilberedningen skal ske på apparatets bageplade.
² Forvarm apparatet.

24.7 Pizza, quiche, krydret bagværk

Her findes oplysninger om pizza, quiche, krydret bagværk.

Anbefalede indstillinger

Pizza, quiche, krydret bagværk

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Pizza, frisklavet	Universalbradepande	3		170-190	20-30
Pizza, frisklavet, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		160-180	35-45
Pizza, frisklavet, tynd bund	Universalbradepande	2		250-270 ¹	20-30
Pizza, nedkølet	Universalbradepande	1		180-200 ¹	10-15
Pizza, dybfrost, tynd bund, 1 stk.	Rist	2		190-210	15-20
Pizza, dybfrost, tynd bund, 2 stk.	Universalbradepande + Rist	3+1		190-210	20-25
Pizza, dybfrost, tyk bund, 1 stk.	Rist	3		180-200	20-25
Pizza, dybfrost, tyk bund, 2 stk.	Universalbradepande + Rist	3+1		170-190	20-30
Minipizzaer, dybfrost	Universalbradepande	3		190-210	10-20
Krydrede kager i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche, Wähe	Tærteform	2		190-210	35-45
Pirog	Gratinform	2		170-190	55-65
Empanada	Universalbradepande	3		180-190	35-45
Börek	Universalbradepande	3		190-210	25-35

¹ Forvarm apparatet.

24.8 Tærter og gratiner

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde.

Anvend en bred, flad form til tærter og gratiner. I et smalt, højt fad skal retten tilberedes i længere tid, og overfladen bliver mørkere.

Der kan tilberedes i forme eller i universalbradepanden.

- Bageforme på risten: rillehøjde 2

- Universalbradepande: rillehøjde 2

Der kan spares energi ved at tilberede flere retter samtidigt. Stil formene ved siden af hinanden i ovnrummet.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Hvis meget varmt glas stilles på et vådt eller koldt underlag, kan det springe.

- Stil altid varmt glasservice på en tør varmebriks.

Anbefalede indstillinger

Tærter og gratiner

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Krydret gratin, frisklavet, tilberedte ingredienser	Gratinform	2		200-220	30-60
Tærte, sød	Gratinform	2		180-200	50-60
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		150-170	60-80
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj, 2 lag	Gratinform	3+1		150-160	70-80

24.9 Fjerkræ, kød og fisk

I tabellen findes angivelser for fjerkræ, kød og fisk sammen med en foreslået vægt.

Ved tilberedning af retter, som er større eller tungere end de anbefalede indstillinger, skal der altid tilberedes ved en lavere temperatur. Ved flere stykker beregnes tilberedningstiden ud fra vægten af det tungeste stykke. De enkelte dele bør være tilnærmelsesvis lige store.

Stegning og grillning på risten

Stegning på risten er særdeles velegnet til stort fjerkræ eller flere stykker samtidigt.

- Hæld op til 1/2 liter vand i universalbradepanden afhængigt af stegens størrelse og art. Den opsamlede stegesky kan bruges til sauce. Derudover opstår der mindre røg, og ovnrummet bliver mindre tilsmudset.
- Hold ovndøren lukket under grillningen. Grill aldrig med åben ovndør.
- Læg grillmaden på risten. Sæt også universalbradepanden ind i ovnen mindst en rillehøjde længere nede med den skrå side vendende ud mod ovndøren. Dryp af fedt bliver dermed opsamlet.

Stegning i fad

Når retterne tilberedes i et fad, kan retterne lettere tages ud af ovnen og serveres direkte i fadet. 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.
- Kontroller forinden, om der er plads til fadet eller foroven i ovnrummet.
- Fade af glas er mest velegnede.
- Stegegryder af blankt rustfrit stål eller aluminium er kun betinget egnede. De reflekterer varmen lige som et spejl. Retten bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunet. Forøg temperaturen, og forlæng tilberedningstiden.
- Følg producentens anvisninger for stegefadet.

Fad uden låg

- Anvend et højt stegefad.
- Stil fadet på risten.
- Brug universalbradepanden i mangel af et passende fad.

Fad med låg

- Anvend et tætsluttende låg, der passer i størrelsen.
- Stil fadet på risten.
- Kød, fjerkræ og fisk kan også blive sprødt i en stegegryde med låg. Brug en stegegryde med glaslåg. Vælg en højere temperatur.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Hvis meget varmt glas stilles på et vådt eller koldt underlag, kan det springe.

- Stil altid varmt glasservice på en tør varmebriks.

⚠ 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.

Anvisninger om stegning og grillning

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

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

Tips om fisk, fjerkræ og fisk

Følg anvisningerne om tilberedning af fjerkræ, kød og fisk

Fjerkræ

- Prik huller i skindet under vingerne ved stegning af and eller gås. Så kan fedtet løbe af.
- Skær ridser i skindet ved andebryst. Vend ikke andebryst.

- Fjerkræ bliver særligt sprødstegt, hvis det pensles med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.

Kød

- Smør eventuelt magert kød med fedtstof, eller skær det i skiver.
- Ved stegning af magert kød skal der tilsættes lidt væske. I et glasfad skal bunden skal være dækket med ca. 1/2 cm væske.
- Rids sværen over kryds i rudemønster. Hvis stegen skal vendes, skal den steges med sværen nedad først.
- Når stegen er færdig, skal den hvile yderligere 10 minutter med lukket ovndør i den slukkede ovn. Så fordeles kødsaften bedre. Pak eventuelt stegen ind i alufolie. Den anbefalede hviletid er ikke indeholdt i den angivne stegetid.
- Stegning og grydestegning i fad er mere komfortabelt. Stegen er lettere at tage ud af ovnen i fadet, og saucen kan tilberedes direkte i fadet.
- Mængden af væde afhænger af kødets art, fadets materiale og om der bruges låg. Ved tilberedning af kød i en emaljeret eller mørk stegegryde skal der bruges lidt mere væske end ved fad af glas.
- Under stegningen fordampes væsken i fadet. Tilsæt om nødvendigt med forsigtighed lidt mere varm væske.
- Afstanden mellem kød og låg skal være mindst 3 cm. Kødets kan hæve lidt.
- Kødets kan om ønsket brunes forinden. Tilsæt vand, vin, eddike eller lignende til stegefonden. Bunden af fadet skal være dækket med 1-2 cm væske.

Fisk

- Hele fisk skal ikke vendes.
- Læg hele fisk i ovnen i svømmestilling med rygfinnen opad.
- Læg en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så den står stabilt.

- Fisken er færdigtilberedt, når rygfinnen let kan løsnest.
- Hæld to til tre spiseskeer væske og lidt citronsaft eller eddike med i fadet ved dampning.

Tips om stegning og grydestegning

Følg disse tips for stegning og grydestegning for at opnå et godt resultat.

Emne	Tip
Magert kød må ikke tørre ud.	■ Smør magert kød med fedtstof efter behag, eller læg baconstrimler på.
Gør følgende ved tilberedning af en steg med svær:	■ Skær ridser over kryds i sværen. ■ Steg først stegen med sværen vendende nedad.
Hold ovnrummet så rent som muligt.	■ Tilbered retten i en stegegryde med låg ved en højere temperatur. eller: ■ Brug grillpladen. Grillpladen kan købes som ekstra tilbehør.
Kødets skal være varmt og saftigt, f.eks. roast beef.	■ Når stegen er færdig, skal den hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. Så fordeles kødsaften bedre. Den anbefalede hviletid er ikke indeholdt i den angivne stegetid. ■ Rul alufolie om stegen efter tilberedningen.

Anbefalede indstillinger

Fjerkræ

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funktion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Kylling, 1,3 kg, uden fyld	Fad uden låg	2		200-220	60-70
Små kyllingestykker, à 250 g	Fad uden låg	3		220-230	30-35
Kyllingesticks, nuggets, dybfrost	Universalbradepande	3		190-210	20-25
And, uden fyld, 2 kg	Fad uden låg	2		190-210	100-110
Andebryst, medium, à 300 g	Fad uden låg	3		240-260	30-40
Gås, uden fyld, 3 kg	Fad uden låg	2		170-190	120-140
Gåselår, à 350 g	Fad uden låg	3		220-240	40-50
Babykalkun, 2,5 kg	Fad uden låg	2		180-200	80-100
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Fad uden låg	2		180-200	90-100

Kød

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakke-stykke, 1,5 kg	Fad uden låg	1		180-200	140-160
Flæskesteg med svær, f.eks. bov, 2 kg	Fad uden låg	1		170-190	190-200
Steg af svinemørbrad, 1,5 kg	Fad med låg	2		190-210	130-140
Svinesteaks, 2 cm tykke	Rist	4		3	20-25 ¹
Oksefilet, medium, 1 kg	Fad uden låg	3		210-220	45-55
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	100-120 ²
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm høj	Rist	4		3 ³	25-30 ¹
Kalvesteg, 1,5 kg	Fad uden låg	2		180-200	120-140
Kalveskank, 1,5 kg	Fad med låg	2		210-230	130-150
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		170-190	70-80 ⁴
Lammeryg med ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		180-190	45-55 ⁴
Grillpølser	Rist	3		3	20-25 ¹
Forloren hare, 1 kg	Fad uden låg	2		170-180	70-80

¹ Sæt universalbradepanden ind under risten.

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

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

⁴ Vend ikke retten. Dæk bunden med vand.

Fisk

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel	Rist	2		2	20-25 ¹
Fisk, grillet, hel 1 kg, f.eks. guldbars	Rist	2		180-200	45-50 ¹
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	50-60 ¹
Fiskefilet / fiskekotelet, 2-3 cm tyk, grillet	Rist	3		2	20-25 ¹

¹ Sæt universalbradepanden ind under risten.

Tips om den efterfølgende stegning

Her er nogle tips til hjælp, hvis resultatet af stegningen ikke er som ønsket.

Emne	Tip
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet sveden.	■ Vælg en lavere temperatur. ■ Reducer stegetiden.
Stegen er for tør.	■ Vælg en lavere temperatur. ■ Reducer stegetiden.
Stegens svær er for tynd.	■ Forøg temperaturen. ■ Tænd kort for grillen efter stegetidens afslutning.

Emne	Tip
Stegeskyen er sveden.	■ Vælg et mindre fad. ■ Tilsæt mere væske under stegningen.
Stegeskyen er for lys og for vandet.	■ Vælg et større fad, så der fordamper mere væske. ■ Tilsæt mindre væske under stegningen.
Kødet bliver svedent under grydestegningen.	■ Kontroller, at stegefad og låg passer sammen og er tætsluttende. ■ Reducer temperaturen. ■ Tilsæt mere væske under grydestegningen.

24.10 Grøntsager & tilbehør

Her findes oplysninger om grønssager og grønssagsprodukter, der kan anvendes som tilbehør til måltiderne.

Anbefalede indstillinger

Grønssager & tilbehør

Følg angivelserne i tabellen.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Grillede grønssager	Universalbradepande	5		3	10-20
Bagte kartofler, halveret	Universalbradepande	3		190-210	25-35
Kartoffelprodukter, dybfrost, f.eks. pommes frites, kroketter, kartoffellommer, Rösti	Universalbradepande	3		200-220	25-35
Pommes frites, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		190-210	30-40

24.11 Yoghurt

Apparatet kan bruges til fremstilling af hjemmelavet yoghurt.

Fremstilling af yoghurt

1. Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet.
2. Varm 1 liter mælk med 3,5 % fedt til 90 °C på koge-sektionen, og lad den køle af til 40 °C. Ved lang-tidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstræk-ke-ligt.

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

Anbefalede indstillinger

Yoghurt

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

24.12 Tips om akrylamidfattig tilberedning

Akrylamid er sundhedsskadeligt og opstår, når korn-og kartoffelprodukter tilberedes ved meget høj varme.

Ret	Tip
Generelt	■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt. ■ Retterne må ikke brunes for kraftigt, men skal være gyldenbrune. ■ Anvend store og tykke stykker. De in-deholder mindre akrylamid.
Bagning	■ Indstil over-/undervarme maks. på 200 °C. ■ Indstil maks. temperaturen til 180 °C ved drift med varmluft.

Ret	Tip
Småkage r	■ Smør bagværk og småkager med æg eller æggeblomme. Det reducerer dan-nelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	■ Fordel pommes frites jævnt og i ét lag på pladen. ■ Bag mindst 400 g pommes frites pr. plade for at undgå udtørring.

24.13 Tørring

Varmluft egner sig fremragende til tørring af madvarer. Ved denne form for konservering koncentreres aroma-stofferne, fordi vandet trækkes ud. Temperatur og varighed afhænger af de tørrede mad-varers type, fugtighed, modenhed og tykkelse. Jo læn-gere madvarerne tørres, desto bedre bliver de konser-

veret. Når madvarerne skæres tyndt ud, bliver tørringen afsluttet hurtigere, og aromaen bevares bedre. Derfor er der angivet indstillingsområder.

Forberedelse af tørring

1. Brug kun fejlfri frugt, grøntsager og krydderurter, og vask dem grundigt. Læg bage- eller pergamentpapir på risten. Lad frugterne dryppe godt af, og tør dem.
2. Skær frugterne ud i ensartede stykker eller tynde skiver. Læg uskrællet frugt på skrællen med skærefladerne opad.

Anbefalede indstillinger

Tørring

I tabellen findes indstillingerne for tørring af forskellige madvarer. Hvis der skal tørres andre madvarer, kan lignende madvarer i tabellen bruges til orientering.

Bemærk:

Brug følgende rillehøjder til tørring:

- 1 rist: Rillehøjde 3
- 2 riste: Rillehøjde 3+1

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Kernefrugt, f.eks. æbleringe, 3 mm tykke, 200 g pr. rist	Rist	3 3+1		80	4-8 timer
Rodfrugter, f.eks. gulerødder, groft revet, blancheret	Rist	3 3+1		80	4-7 timer
Svampe i skiver	Rist	3 3+1		80	5-8 timer
Krydderurter, rensede	Rist	3 3+1		60	2-5 timer

24.14 Henkogning

Frugt og grøntsager kan konserveres ved opvarmning og opbevaring i lufttætte glas.

- Brug kun varmebestandige, rene og ubeskadigede henkogningsglas, gummiringe og klemmer.
- Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager.
- Brug glas af samme størrelse og med samme type levedsmidler.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Hvis henkogningen udføres forkert, kan henkogningsglassene springe.

- ▶ Overhold de angivne indstillingsværdier.
- ▶ Anvend kun rene og ubeskadigede henkogningsglas.
- ▶ Der må maksimalt henkoges seks glas med 1/2 eller 1 liter samtidigt. Der må ikke anvendes større glas.

Forberedelse af henkogning af frugt eller grøntsager

1. Vask frugt og grøntsager grundigt.
2. Forbered frugt og grøntsager, f.eks. skræl dem, fjern kerner og skær dem i mindre stykker.
3. Fyld glassene til ca. 2 cm under randen.
4. Fyld glassene op med varm væske. Der skal bruges ca. 400 ml væske til en liter glas. Til frugt: Skummet sukkeropløsning
 - Sød frugt: Ca. 250 g sukker

Frugt eller svampe må ikke ligge oven på hinanden på risten.

3. Riv grøntsager groft, og blancher dem bagefter. Lad de blancherede grøntsager dryppe godt af, og fordel dem jævnt på risten.
4. Tør krydderurter med stilke. Læg krydderurterne jævnt fordelt i små bunker på risten.
5. Vend meget saftig frugt og grøntsager flere gange. Frigør den tørrede frugt eller grøntsager fra papiret med det samme.

– Syrlig frugt: Ca. 500 g sukker

Grøntsager:

– Kogt vand

5. Tør glassenes kanter af. De skal være rene.
6. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.
7. Luk glassene med klemmer.

Henkogning af frugt eller grøntsager

1. Sæt universalbradepanden ind i rillehøjde 2.
2. Stil de forberedte glas i universalbradepanden, så de ikke rører ved hinanden.
3. Hæld 500 ml ca. 80 °C varmt vand i universalbradepanden.
4. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillingsværdier.
- ✓ Efter ca. 40 - 50 minutter begynder små luftbobler at stige op med korte mellemrum. Glassets indhold "perler".
5. Frugt
 - Sluk for apparatet, når der er dannet luftbobler i alle glas.
 - Tag glassene ud af ovnen efter den angivne eftervarmetid.
6. Grøntsager
 - Reducer temperaturen til 120 °C, når der er dannet perler i alle glas.
 - Sluk for ovnen efter den angivne eftervarmetid, og tag glassene ud af ovnen.

7. BEMÆRK!

Ved store temperaturforskelle kan glassene springe

- Stil ikke glassene på et koldt eller fugtigt underlag.

- Beskyt glassene mod trækluft.

Stil glassene på et rent viskestykke, og dæk dem til.

8. Fjern klemmerne, når glassene er kølet af.

Anbefalede indstillinger**Henkogning**

De anførte tider i tabellen er vejledende værdier for henkogning af frugt og grøntsager. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af mængde, temperatur og kvalitet af indholdet. Angivelserne gælder for runde 1-literglass.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Grøntsager, rødbede:	1 liter henkogningsglas	2		1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. til der dannes bobler 2. efter dannelse af bobler: 35 3. eftervarme: 30
Grøntsager, f.eks. agurker	1 liter henkogningsglas	2		1. 170-180 2. -	1. til der dannes bobler 2. eftervarme: 35
Grøntsager, f.eks. rosenkål	1 liter henkogningsglas	2		1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. til der dannes bobler 2. efter dannelse af bobler: 45 3. eftervarme: 30
Grøntsager, f.eks. bønner, kålrabi, rødkål	1 liter henkogningsglas	2		1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. til der dannes bobler 2. efter dannelse af bobler: 60 3. eftervarme: 30
Grøntsager, f.eks. ærter	1 liter henkogningsglas	2		1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. til der dannes bobler 2. efter dannelse af bobler: 70 3. eftervarme: 30
Stenfrugt, f.eks. kirsebær, abrikoser, ferskner, vindruer, stikkelsbær, svesker	1 liter henkogningsglas	2		1. 170-180 2. -	1. til der dannes bobler 2. eftervarme: 30
Kernefrugt, f.eks. æbler, jordbær, ribs	1 liter henkogningsglas	2		1. 170-180 2. -	1. til der dannes bobler: 30-40 2. eftervarme: 25
Pureret frugt, f.eks. æbler, pærer eller blommer	1 liter henkogningsglas	2		1. 170-180 2. -	1. til der dannes bobler: 30-40 2. eftervarme: 35

24.15 Hævning af dej

Gærdej hæver hurtigere i apparatet end ved stuetemperatur.

Hævning af dej

Lad altid dejen hæve i 2 trin: Første gang i sin helhed (dejhævning) og anden gang i bageformen (portionshævning).

1. Læg dejen i en varmebestandig skål.
2. Sæt skålen på en rist.

3. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
Start kun driften ved helt afkølet ovnrum.
4. Åbn ikke ovndøren under hævningen, da fugtigheden ellers undslipper.
5. Bearbejd dejen yderligere, og læg den til sidst i bageformen.
6. Sæt dejen ind i den angivne rillehøjde.

Tip Hvis ovnen skal forvarmes, må portionshævningen ikke ske i ovnen.

Anbefalede indstillinger

Hævning af dej

Temperatur og varighed afhænger af ingrediensernes type og mængde. Derfor er angivelserne i tabellen kun vejledende værdier.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Gærdej, let	1. Skål 2. Universalbradepande	1. 2 2. 2	1. 2.	1. 50 ¹ 2. 50 ¹	1. 25-30 2. 10-20
Gærdej, tung og fedtholdig	1. Skål 2. Universalbradepande	1. 2 2. 2	1. 2.	1. 50 ¹ 2. 50 ¹	1. 60-75 2. 45-60

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter.

24.16 Optøning

Er velegnet til optøning af dybfrossen frugt, grøntsager og bagværk. Fjerkræ, kød og fisk optøs bedst i køleskabet. Ikke egnet til creme- eller flødekager.

Brug følgende rillehøjder til optøning:

- 1 rist: Rillehøjde 2
- 2 riste: Rillehøjde 3+1

Bemærk: Flade stykker eller stykker i portionsstørrelse tøs hurtigere op end stykker, som er frosset i en blok.

- Tag madvarerne ud af emballagen, og sæt dem på risten i et egnet fad.
- Vend retterne eller rør rundt en til to gange. Store stykker skal vendes flere gange. Skær om nødvendigt madvarerne ud i mindre stykker under optøningen, og tag optøede stykker ud.
- Lad den optøede ret hvile yderligere i 10 til 30 minutter i den slukkede ovn, så temperaturen udlignes.

Anbefalede indstillinger

Optøning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed, minutter
Bagværk, kager og brød, frugt, grøntsager, kødprodukter	Rist	2 3+1		-	-

24.17 Prøveretter

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

Bagning

Følg disse anvisninger ved bagning af prøveretterne.

Generelle anvisninger

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

Rillehøjder

Rillehøjder ved bagning i ét lag:

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

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

Rillehøjder ved bagning i to lag:

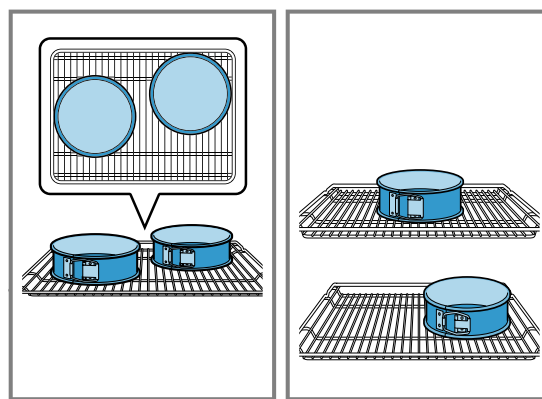
- Universalbradepande: rillehøjde 3
Bageplade: rillehøjde 1
- Forme på risten:
Første rist: rillehøjde 3
Anden rist: rillehøjde 1

Rillehøjder ved bagning i tre lag:

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

Bagning med to springforme:

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



Anbefalede indstillinger

Bagning

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

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

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

Grillning

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001668137 (020131)

da