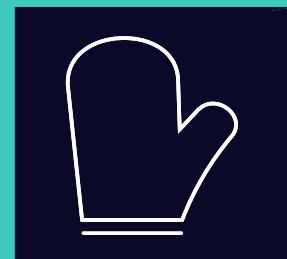


# SIEMENS

HB010FBV1S

# Indbygningsovn



**DA** Betjenings- og installationsvejledning



Register your appliance on My Siemens  
and discover exclusive services and offers.



Siemens Home Appliances



# Indholdsfortegnelse

## BETJENINGSVEJLEDNING

|   |                                      |   |
|---|--------------------------------------|---|
| 1 | Sikkerhed .....                      | 2 |
| 2 | Undgåelse af tingsskader .....       | 4 |
| 3 | Miljøbeskyttelse og besparelse ..... | 4 |
| 4 | Lær apparatet at kende .....         | 5 |
| 5 | Inden den første ibrugtagning .....  | 8 |
| 6 | Generel betjening .....              | 8 |
| 7 | Lynopvarmning .....                  | 8 |

|    |                                  |    |
|----|----------------------------------|----|
| 8  | Rengøring og pleje .....         | 9  |
| 9  | Ribberammer .....                | 10 |
| 10 | Ovndør .....                     | 11 |
| 11 | Afhjælpning af fejl .....        | 14 |
| 12 | Transport og bortskaffelse ..... | 14 |
| 13 | Kundeservice .....               | 15 |
| 14 | Sådan lykkes det .....           | 15 |
| 15 | MONTAGEVEJLEDNING .....          | 19 |

## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Generelle henvisninger

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

### 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

Anvend kun apparatet:

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

Anvend ikke apparatet:

- med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

### 1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker

brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

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

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

### 1.4 Sikker brug

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

#### ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

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

Løse madrester, fedt og stegesoft kan antændes.

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

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

- Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning eller under tilberedning.

- ▶ Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det. Overophedning af apparatet kan medføre brand.
- ▶ Apparatet må aldrig indbygges bag et dekorationspanel eller en skabslåge.

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

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

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand. Tilbehør eller service bliver meget varmt.
- ▶ Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

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

- ▶ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▶ Opvarm ikke spirituos (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

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

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- ▶ Rør aldrig ved de varme dele.
  - ▶ Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

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

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

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

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

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- ▶ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset. Ovn dørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemte.

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

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

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

Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.

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

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

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

Ukorrekte reparationer er farlige.

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

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

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

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

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

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 15*

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

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

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.

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

## 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 Generelt

### BEMÆRK!

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

- Opvarm ikke spirituos (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).

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

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

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.

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

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

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

- Opbevar ikke madretter i ovnrummet.

- Sæt ikke noget i klemme i døren.

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

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

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

- Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.

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

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

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

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

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

Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.

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

---

# 3 Miljøbeskyttelse og besparelse

## 3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

## 3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

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

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

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- ✓ Disse bageforme optager varmen særlig godt.

Undlad så vidt muligt at åbne ovndøren under driften.

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

Bag flere retter direkte efter hinanden eller parallelt.

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

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

- ✓ Restvarmen er tilstrækkelig til færdigtilberedning af retten.

Fjern tilbehør fra 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.

## 4 Lær apparatet at kende

### 4.1 Betjeningsfelter

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

#### Betjeningselementer

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

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



#### Funktionsvælger

Ovnfunktionerne og yderligere funktioner indstilles med funktionsvælgeren.

Fra position nul ◯ kan funktionsvælgeren drejes både mod højre og venstre.

- 1 Afhængigt af apparatets type kan funktionsvælgeren forsænkes. Tryk på funktionsvælgeren for at få den til at gå i indgreb / ud af indgreb i position nul ◯.

→ "Ovnfunktioner og funktioner", Side 5

#### 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.

- 2 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 6

### 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. |
|        | 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.                                                                                                                                             |

| Symbol | Ovnfunktion | Anvendelse og funktionsmåde                                                                                                        |
|--------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |             | Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.<br>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.<br>→ "Lynopvarmning", Side 8 |
|        | Ovnlampe      | Belysning af ovnrummet uden opvarmning.<br>→ "Belysning", Side 6            |

### 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<br>eller<br>I, II, III | Grilltrin        | Indstil grilltrinnene afhængigt af apparatets type for grillen, Grill, stor flade og for Grill, lille flade.<br>1 = lavt<br>2 = mellem<br>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.

## 4.2 Ovnrum

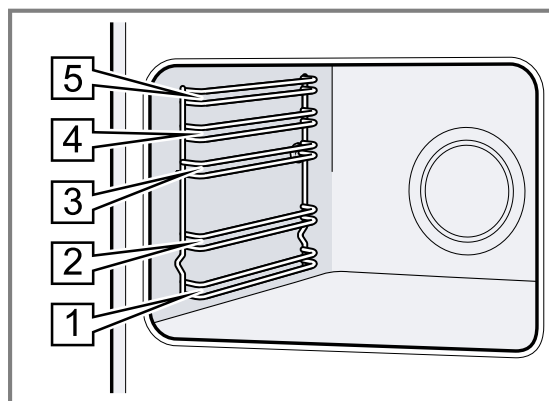
Nogle funktioner i ovnrummet gør betjeningen af apparatet lettere.

### 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 10



### Belysning

Ovnbelysningen belyser ovnrummet.

Ved de fleste ovnfunktioner og funktioner er belysningen tændt under driften. Når driften afsluttes med funktionsvælgeren, slukkes belysningen.

Når funktionsvælgeren placeres på position Ovnbelysning, bliver belysningen tændt, uden at ovnen varmer.

### Ovndør

Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, fortsættes driften.

### 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.

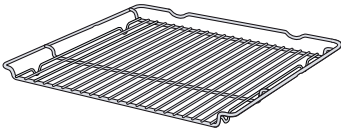
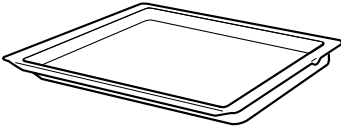
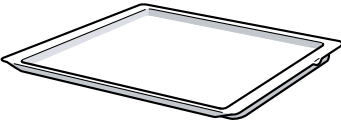
For at afkøle apparatet hurtigere fortsætter køleventilatoren med at køre et stykke tid efter brugen.

**4.3 Tilbehør**

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

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

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

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

**Indgrebsfunktion**

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

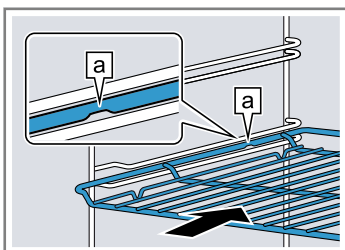
Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, til det går i indgreb. Vippesikringen fungerer kun, hvis tilbehøret sættes korrekt ind i ovnen.

**Isætning af tilbehør i ovnen**

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

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

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

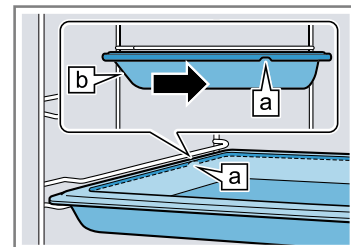


Bageplade Sæt bagepladen ind med den skrå side  vendende mod ovndøren.

**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.

F.eks. universalbradepande eller bageplade



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

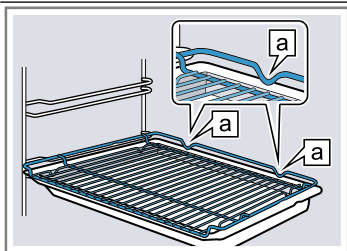
**Bemærk:** Tag tilbehør ud af ovnen, hvis det ikke skal bruges.

**Kombinering af tilbehør**

For at opsamle væskedryp kan risten kombineres med universalbradepanden.

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

Rist på uni-versalbræde-pande



## 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:

siemens-home.bsh-group.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.

## 5 Inden den første ibrugtagning

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

### 5.1 Første ibrugtagning

Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning.

### 5.2 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

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

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

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

3. Luft ud i køkkenet, mens apparatet varmer.

4. Indstil ovnfunktion og temperatur.

→ "Generel betjening", Side 8

|             |             |
|-------------|-------------|
| 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.

## 6 Generel betjening

### 6.1 Tænding af apparat

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

### 6.2 Slukning af apparat

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

### 6.3 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.

## 7 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

### 7.1 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.

## 8 Rengøring og pleje

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

### 8.1 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.

### Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Følg vejledningen til rengøring af apparatet.

→ "Rengøring af apparatet", Side 10

#### Apparat

| Overflade                                                                      | Egnede rengøringsmidler                                                                                                                      | Anvisninger                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rustfrit stål                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> <li>▪ Specielle plejemidler til varme overflader af rustfrit stål</li> </ul> | For at undgå korrosion skal pletter af kalk, fedt, stivelse og protein fjernes fra overflader af rustfrit stål med det samme. Påfør plejemidler til rustfrit stål i et ganske tyndt lag. |
| Emalje, kunststof, lakerede eller silketrykte overflader f.eks. betjeningsfelt | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>                                                                        | Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.                                                                                                                                      |
| Knapper                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>                                                                        | Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Tætningen må ikke tages af eller skures.                                                                              |

#### Afdækning

| Område             | Egnede rengøringsmidler                                                                                                                             | Anvisninger                                                                                                                                             |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Glasruder i ovndør | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>                                                                               | Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler.<br><b>Tip:</b> Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring.<br>→ "Ovndør", Side 11   |
| Dørafdækning       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål</li> <li>▪ Af kunststof: Varmt opvaskevand</li> </ul> | Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.<br><b>Tip:</b> Tag afdækningspladen af afdækningen for grundigere rengøring.<br>→ "Ovndør", Side 11 |
| Håndtag            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>                                                                               | For at undgå hårdnakkede pletter skal afkalkningsmidler fjernes fra håndtagene med det samme.                                                           |
| Dørtætning         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>                                                                               | Tætningen må ikke tages af eller skures.                                                                                                                |

## Kogesektion

| Område                    | Egnede rengøringsmidler                                                                                        | Anvisninger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emaljerede overflader     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmt opvaskevand</li> <li>■ Eddikevand</li> <li>■ Ovnrens</li> </ul> | <p>Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p>Lad afdækningen stå åben, så kogesektionen kan tørre efter rengøringen.</p> <p><b>Bemærkninger</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ved meget høje temperaturer indbrændes emaljen, og der opstår mindre farveforskelle. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette.</li> <li>■ Kanterne på tynde bageplader kan ikke emaljeres fuldstændigt og kan være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.</li> <li>■ Rester af levnedsmidler efterlader en hvid belægning på de emaljerede overflader. Belægningen udgør ingen sundhedsfare. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. Belægningen kan fjernes med citronsyre.</li> </ul> |
| Ovnlampens glas-afdækning | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmt opvaskevand</li> </ul>                                          | Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ribberammer               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmt opvaskevand</li> </ul>                                          | <p>Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p><b>Tip:</b> Ribberammerne kan tages ud til rengøring.<br/>→ "Ribberammer", Side 10</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tilbehør                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmt opvaskevand</li> <li>■ Ovnrens</li> </ul>                       | <p>Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p>Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## 8.2 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 9

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
  - ▶ Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.  
→ "Egnede rengøringsmidler", Side 9
2. Tør efter med en blød klud.

## 8.3 Rengøring af betjeningselementer

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

Indtrængende fugtighed kan medføre et elektrisk stød.

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

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

## 8.4 Rengøring af flader af rustfrit stål

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.
2. Rengør med en rengøringsvaske og varmt opvaskevand, og gnid i slibemønstrets retning.
3. Tør efter med en blød klud.
4. Påfør plejemidlet til rustfrit stål i et ganske tyndt lag med en blød klud.

**Tip:** Egnede rengøringsmidler til rustfrit stål fås hos kundeservice eller i online-shoppen.

## 9 Ribberammer

Ribberammerne kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

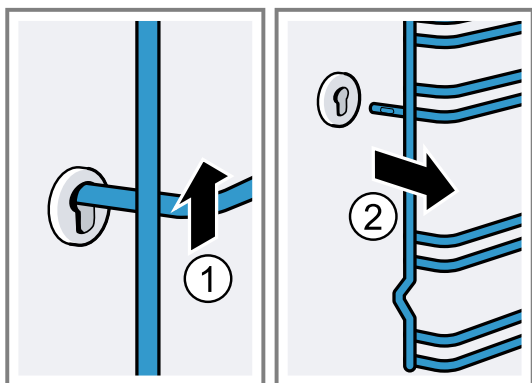
## 9.1 Afmontering af ribberammer

**⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

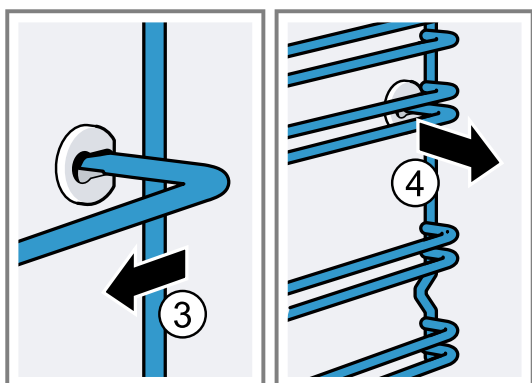
Ribberammerne kan være meget varme.

- ▶ 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.

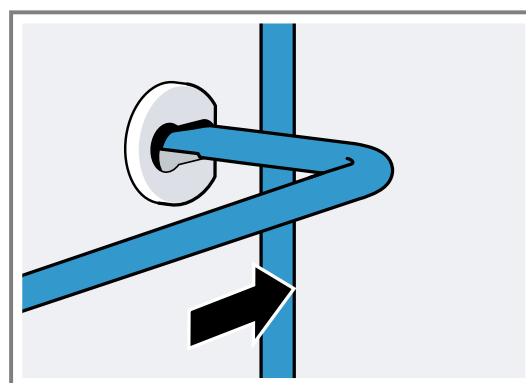


2. Tryk derefter ribberammen fremad, og tag den af.

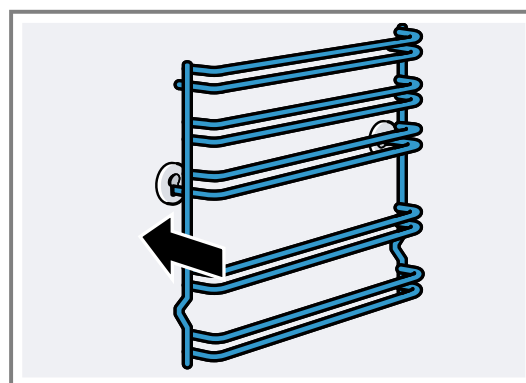


## 9.2 Isætning af ribberammer

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.

## 10 Ovndør

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

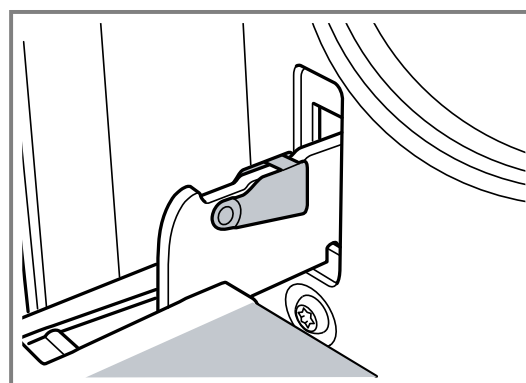
### 10.1 Dørhængsler

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

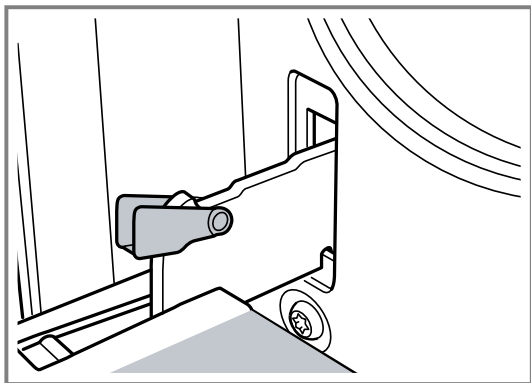
- Kontroller, når apparatets dør åbnes, at låsepalene er fuldstændigt lukkede eller fuldstændigt åbne.

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



Den kan ikke tages af.

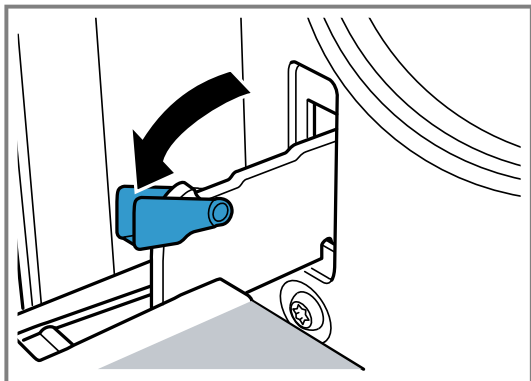
2. Når låsepalerne er vippet op, så ovndøren kan tages af, er hængslerne sikret.



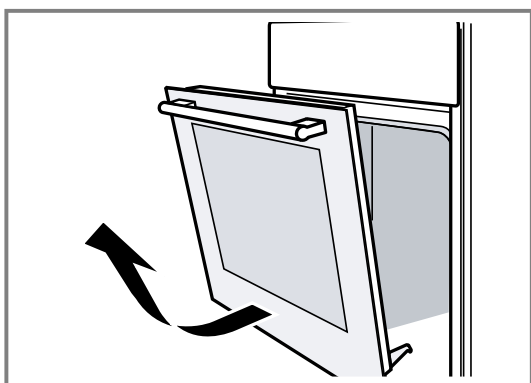
Hængslerne kan ikke smække i.

## 10.2 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.



## 10.3 Afmontering af glasruder i ovndør

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

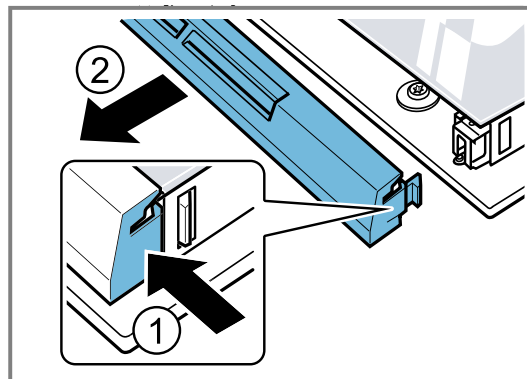
Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

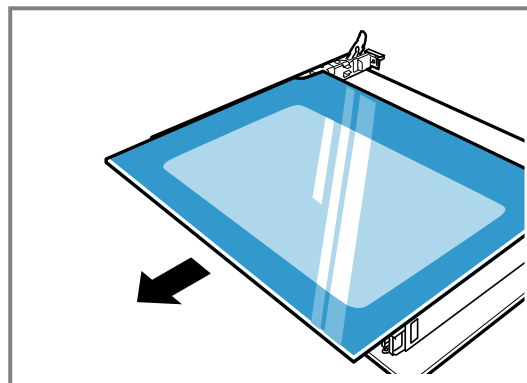
Komponenterne på apparatets dør kan have skarpe kanter.

- Brug handsker.

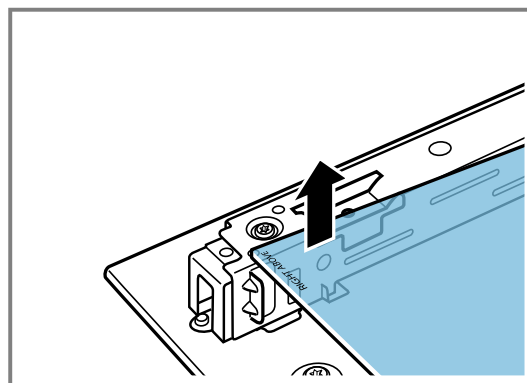
1. Tag ovndøren af.  
→ "Aftagning af ovndør", Side 12
2. Læg den med håndtaget nedad på et viskestykke.
3. Tryk lasken i højre og venstre side ind for at afmontere den øverste afdækning på ovndøren. Træk afdækningen ud, og tag den af.



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



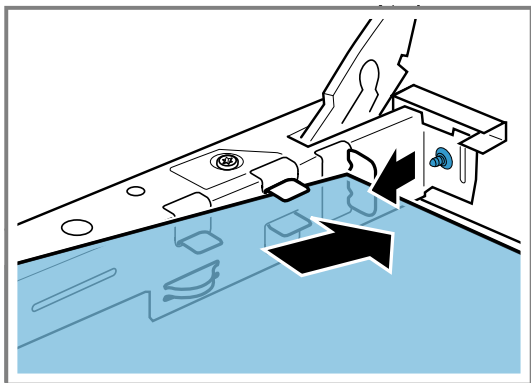
5. Løft glasrude lidt, og træk den ud.



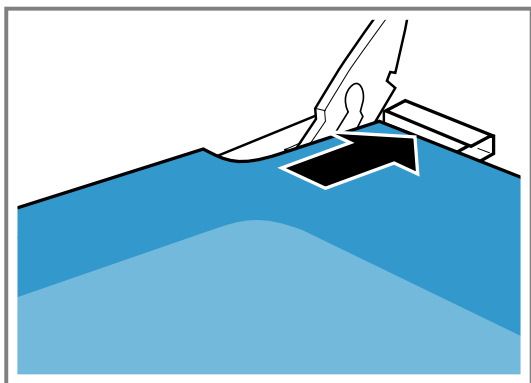
## 10.4 Montage af glasruder i ovndør

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 glastrude 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 13

**Bemærk:** Ovnens må først bruges, når glastruderne er monteret korrekt.

## 10.5 Påsætning af ovndør

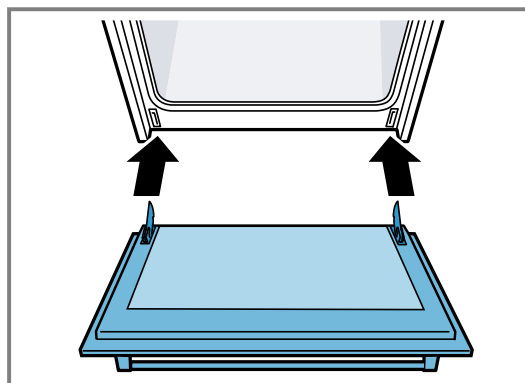
Sæt ovndøren på igen i den omvendte rækkefølge.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

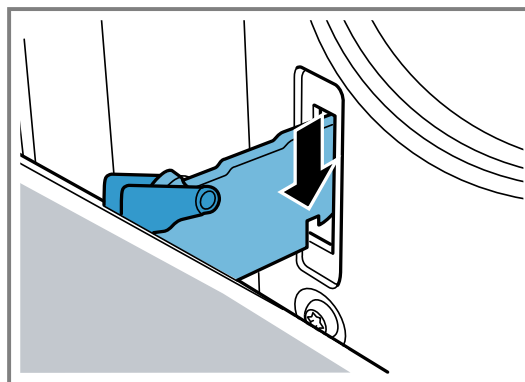
Ovndøren kan ved et uheld falde ned, eller et hængsel kan pludseligt smække i.

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

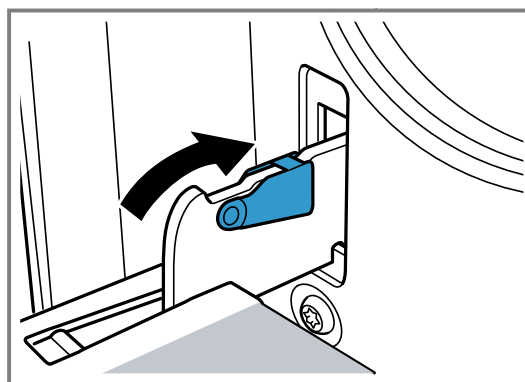
1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres ind i åbningerne.



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



3. Vip begge låsepaler ned igen.



4. Luk ovndøren.

## 10.6 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.

## 11 Afhjælpning af fejl

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.  
→ "Kundeservice", Side 15

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

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

### 11.1 Funktionsfejl

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

### 11.2 Udskiftning af pære i ovnlampe

Hvis ovnbelysningen svigter, skal pæren i ovnlampen skiftes ud.

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

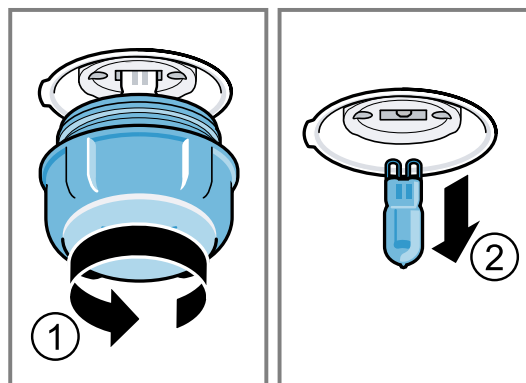
Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

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

#### Krav

- Strømforsyningen til apparatet er afbrudt.
- Ovnrømmet er afkølet.

- Der forefindes en ny halogenpære til udskiftning.
1. Læg et viskestykke i ovnen for at forhindre skader.
  2. Drej glasafdækningen mod venstre.
  3. Træk halogenpæren ud uden at dreje den.



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

## 12 Transport og bortskaffelse

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

### 12.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.

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



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

## 12.2 Transport af apparatet

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

# 13 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring 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 via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website. Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G.

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

### Hvis den originale emballage ikke forefindes

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

Oplysningerne om forordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 findes online under [siemens-home.bsh-group.com](https://siemens-home.bsh-group.com) på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

## 13.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



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

# 14 Sådan lykkes det

Her findes anvisninger om de rigtige indstillinger samt det bedste tilbehør og fade til forskellige retter. Disse anbefalinger er specielt optimeret til det pågældende apparat.  
Der findes detaljerede bagetabeller og tips om bagning for apparatet i vejledningen på internettet: [siemens-home.bsh-group.com](https://siemens-home.bsh-group.com)

## 14.1 Anvisninger om tilberedning

Følg disse anvisninger ved tilberedning af retter.

- Temperatur og varighed afhænger af mængden og af opskriften. Derfor er der angivet indstillingsområder. Vælg først den laveste værdi.

- Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn.  
Sæt først tilbehøret i ovnen efter forvarmningen.
- Fjern tilbehør, som ikke bruges, fra ovnrummet.
- Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes ind.

## 14.2 Anvisninger om bagning

Brug de anførte rillehøjder ved bagning.

| Bagning i ét lag                                 | Rillehøjde |
|--------------------------------------------------|------------|
| Bagværk, der hæver / bagværk hhv. form på risten | 2          |

| Bagning i ét lag                          | Rillehøjde |
|-------------------------------------------|------------|
| 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.

## 14.4 Udvalg af retter

| Ret                                       | Tilbehør / fade                                | Rillehøjde | Ovn-funk-tion                                                                         | Temperatur i °C / grilltrin | Varighed i min. |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|
| 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           |
| Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej | Springform Ø 26 cm                             | 2          |  | 160-180                     | 70-90           |
| Lagkagebund, 6 æg                         | Springform Ø 28 cm                             | 2          |  | 160-170                     | 35-45           |
| Roulade                                   | Universalbradepande                            | 2          |  | 170-190 <sup>1</sup>        | 15-20           |
| Mørdejskage med fugtigt fyld              | Universalbradepande                            | 2          |  | 160-180                     | 60-90           |
| Muffins                                   | Muffinform på rist                             | 2          |  | 170-190                     | 20-40           |
| Småt bagværk, med gær                     | Universalbradepande                            | 3          |  | 150-170                     | 25-35           |
| Småkager                                  | Universalbradepande                            | 3          |  | 140-160                     | 20-30           |
| Småkager, 2 lag                           | Universalbradepande<br>+<br>Bageplade          | 3+1        |  | 130-150                     | 25-35           |
| Småkager, 3 lag                           | 2x<br>Bageplade<br>+<br>Universalbradepande    | 5+3+1      |  | 130-150                     | 30-40           |
| Brød, 1000 g, firkantet form / uden form  | Universalbradepande<br>eller<br>Firkantet form | 2          |  | 200-220                     | 35-50           |

- Vi anbefaler anvendelse af bageforme af mørkt metal for et optimalt tilberedningsresultat.

## 14.3 Anvisninger om stegning og grillning

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

#### BEMÆRK!

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

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

#### Oplysning til personer med nikkelallergi

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

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

| Ret                                                 | Tilbehør / fade     | Rillehøjde | Ovn-funk-tion | Temperatur i °C / grilltrin | Varighed i min.      |
|-----------------------------------------------------|---------------------|------------|---------------|-----------------------------|----------------------|
| Pizza, frisklavet                                   | Universalbradepande | 2          |               | 190-210                     | 20-30                |
| Pizza, frisklavet, tynd bund                        | Universalbradepande | 2          |               | 250-270 <sup>1</sup>        | 15-25                |
| Quiche, Wähe                                        | Tærteform           | 1          |               | 210-230                     | 40-50                |
| Krydret gratin, frisklavet, tilberedte ingredienser | Gratinform          | 2          |               | 200-220                     | 30-60                |
| Kylling, 1,3 kg, uden fyld                          | Fad uden låg        | 2          |               | 200-220                     | 60-70                |
| Små kyllingestykker, à 250 g                        | Fad uden låg        | 3          |               | 220-230                     | 30-35                |
| Gås, uden fyld, 3 kg                                | Fad uden låg        | 2          |               | 170-190                     | 120-140              |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakke-stykke, 1,5 kg   | Fad uden låg        | 1          |               | 180-200                     | 140-160              |
| Oksefilet, medium, 1 kg                             | Fad uden låg        | 3          |               | 210-220                     | 45-55                |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg                               | Fad med låg         | 2          |               | 200-220                     | 100-120 <sup>2</sup> |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg                           | Fad uden låg        | 2          |               | 200-220                     | 60-70                |
| Hamburger, 3-4 cm høj                               | Rist                | 4          |               | 3 <sup>3</sup>              | 25-30 <sup>4</sup>   |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg                 | Fad uden låg        | 2          |               | 170-190                     | 70-80 <sup>5</sup>   |
| Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel             | Rist                | 2          |               | 2                           | 20-25 <sup>4</sup>   |

## 14.5 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 langtids-holdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkeligt.

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

## Yoghurt

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

## 14.6 Prøveretter

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

### Bagning

Følg disse anvisninger ved bagning af prøveretterne.

#### Generelle anvisninger

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

#### Rillehøjder

Rillehøjder ved bagning i ét lag:

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

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

Rillehøjder ved bagning i to lag:

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

Rillehøjder ved bagning i tre lag:

- Bageplade: rillehøjde 5

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

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

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

<sup>4</sup> Sæt universalbradepanden ind under risten.

<sup>5</sup> Vend ikke retten. Dæk bunden med vand.

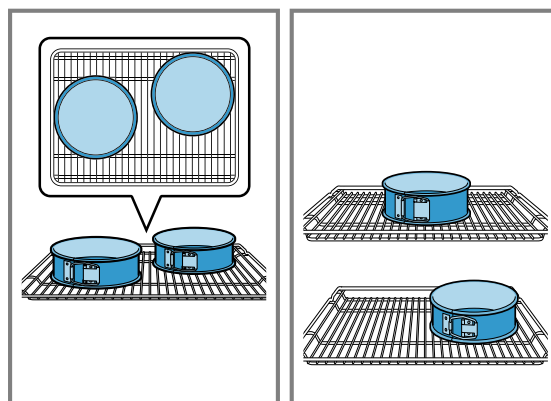
**da** Sådan lykkes det

Universalbradepande: rillehøjde 3

Bageplade: rillehøjde 1

Bagning med to springforme:

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



## Bagning

| Ret                       | Tilbehør / fade                             | Rillehøjde | 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<br>+<br>Bageplade       | 3+1        |               | 140-150 <sup>1</sup> | 30-45              |
| Sprøjtede småkager, 3 lag | 2x<br>Bageplade<br>+<br>Universalbradepande | 5+3+1      |               | 130-140 <sup>1</sup> | 40-55              |
| Små kager                 | Universalbradepande                         | 3          |               | 150 <sup>1</sup>     | 25-35              |
| Små kager                 | Universalbradepande                         | 3          |               | 150 <sup>1</sup>     | 25-35              |
| Små kager, 2 lag          | Universalbradepande<br>+<br>Bageplade       | 3+1        |               | 150 <sup>1</sup>     | 25-35              |
| Små kager, 3 lag          | 2x<br>Bageplade<br>+<br>Universalbradepande | 5+3+1      |               | 140 <sup>1</sup>     | 35-45              |
| Lagkagebunde              | Springform Ø 26 cm                          | 2          |               | 160-170 <sup>2</sup> | 30-40              |
| Lagkagebunde              | Springform Ø 26 cm                          | 2          |               | 170                  | 30-40              |
| Lagkagebunde, 2 lag       | Springform Ø 26 cm                          | 3+1        |               | 150-160 <sup>2</sup> | 30-45              |

## Grillning

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

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

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

# 15 Montagevejledning

Følg disse anvisninger ved montagen af apparatet.



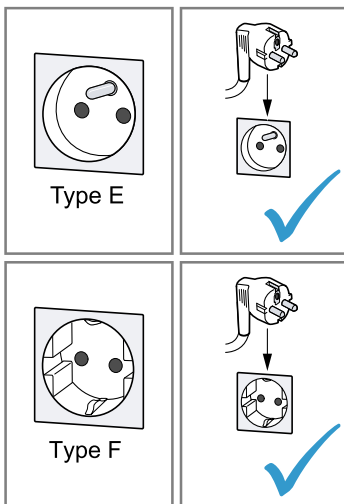
mm

## ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

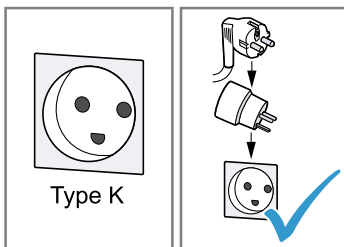
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 15

- ▶ Inden apparatet tilsluttes skal det sikres at installationen er egnet til apparater med en mærkestrøm der overstiger 13 A. I tvivlstilfælde bør en autoriseret el-installatør kontaktes.
- ▶ Apparatet skal sikres med en 16 A ledningssikkerhedsafbryder.
- ▶ Apparatet med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.



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

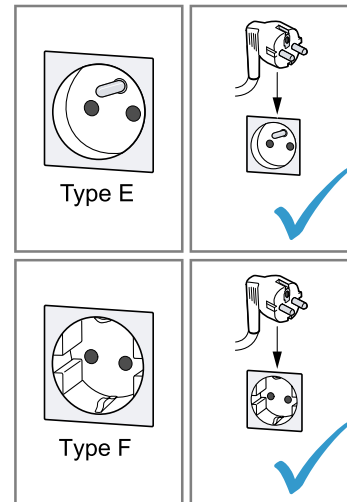


- ▶ Hvis apparatet skal tilsluttes med en fast forbindelse til den elektriske installation, kan der bestilles en særlig tilslutningsledning uden stik via kundeservice. Den faste tilslutning skal udføres af en autoriseret elektriker.

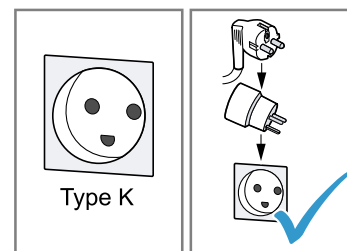
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet .

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 15

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



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



## 15.1 Vigtige oplysninger

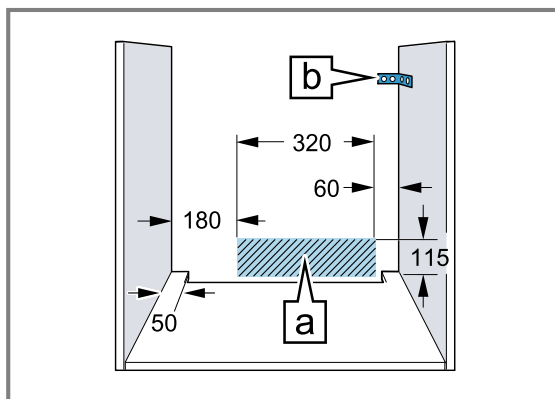
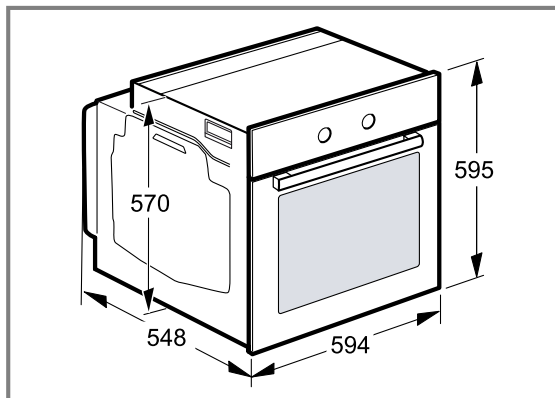
Dette apparat er beregnet til anvendelse i en højde på maksimalt 4000 meter over havets overflade. Håndtaget må ikke benyttes til transport eller ved montagen af apparatet. Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.

- Kun en korrekt montage efter denne montagevejledning sikrer sikker brug. Montøren hæfter for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transportskader.
- Følg anvisningerne for indbygning på tilbehørsdelenes montageblade.
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
- Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 90 °C og tilgrænsende skabsfronter på til 70 °C.
- Apparatet må ikke indbygges bag en dekorationslåge eller skabslåge, fordi dette medfører fare for overophedning.

- Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe de elektriske komponenters funktion.
- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitsår. Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.
- Mål er angivet i mm på afbildningerne

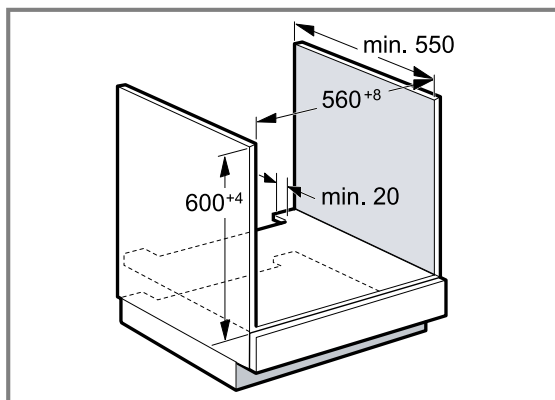
## 15.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



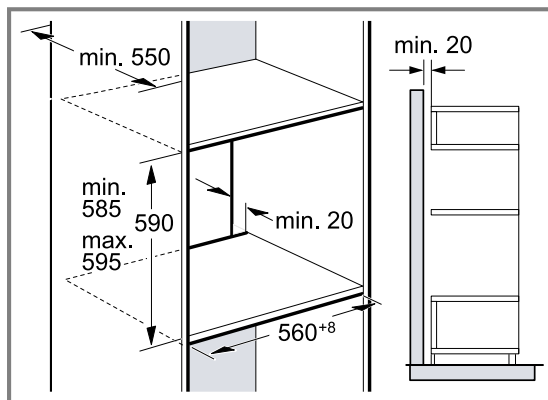
- Stikdåsen til apparatet skal befinde sig i det skraverede område A eller udenfor indbygningsnichen.
- Ikke-fastgjorte indbygningsskabe skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag B.

## 15.3 Montage af apparat under bordplade



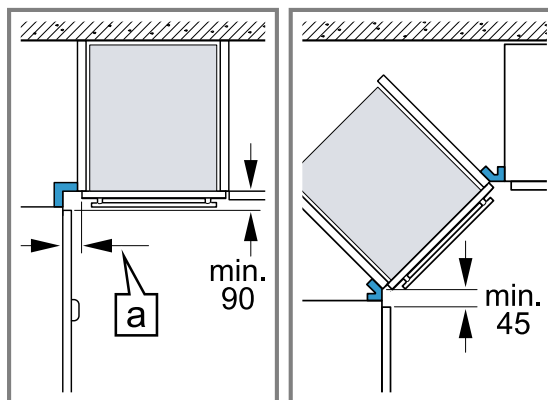
- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.
- Fastgør bordpladen på indbygningsskabet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen.

## 15.4 Indbygning i et højskab



- Der skal være en udskæring i mellembundene til ventilation af apparatet.
- Hvis højskabet ud over elementernes bagvæg har endnu en bagvæg, skal den fjernes.
- Apparatet må ikke indbygges højere, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

## 15.5 Indbygning i hjørne



- Overhold minimummålene ved indbygning i et hjørne, for at apparatets afdækning skal kunne åbnes. Målet [a] afhænger af møbelpladens tykkelse og af håndtaget.

## 15.6 Elektrisk tilslutning

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

- Inden apparatet tages i brug første gang, skal det sikres, at husets strømforsyningsnet er jordforbundet, og at de gældende sikkerhedskrav er opfyldt. Installationen af apparatet skal udføres af en kvalificeret tekniker. Både bestemmelserne fra det lokale strømforsyningsselskab og den generelle lovgivning skal overholdes. En manglende beskyttelsesleder eller en forkert installation kan i sjældne tilfælde medføre materielle skader eller til alvorlig tilskadekomst eller død som følge af elektrisk stød. Producenten hæfter ikke for personskader eller skader på apparatet, som skyldes en fejlagtig eller ukorrekt elektrisk installation.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Apparatet opfylder kravene til beskyttelsesklasse I og må kun tilsluttes en stikdåse, som er forbundet med jord.

- Nettetilslutningskablet H05 V V-F 3G skal som minimum være på 1,5 mm<sup>2</sup>. Den grøn-gule jordforbindelsesledning skal tilsluttes først og er lidt længere end de to andre tilslutningsledninger på apparatet.
- Ifølge sikkerhedsforskrifterne skal der forefindes en flerpolet afbryderanordning med mindst 3 mm kontaktafstand. Ved tilslutning til en let tilgængelig stikdåse, er en afbryderanordning ikke påkrævet.
- Under monteringen skal der være tilvejebragt berøringsbeskyttelse.
- Undersøg, hvor faserne og neutrallederne (nullederen) er placeret i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
- Ovnen skal tilsluttes svarende til angivelserne på typeskiltet.
- Placer apparatet foran indbygningsskabet ved tilslutningen. Tilslutningskablet skal være tilstrækkelig langt. Pas på! Vær opmærksom på under monteringen, at netkablet ikke kommer i klemme, og at det ikke kommer i berøring med varme komponenter i apparatet.
- Alle former for arbejde på apparatet inklusive udskiftning af netkablet må kun udføres af kundeservice.

## 15.7 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.
- Jordingssystemet er installeret efter forskrifterne.
- Hvis der anvendes et fejlstrømsrelæ, må der kun bruges en type med dette mærke . Kun dette mærke er garanti for, at de gældende forskrifter overholdes.
- Netledningen ikke kommer i berøring med varmekilder.

## 15.8 Tilslutningsledning med sikkerhedsstik

Apparatet må kun tilsluttes til en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.

Hvis stikket ikke er tilgængeligt efter indbygningen, skal der installeres en afbryderanordning på faserne i den faste elektriske installation i henhold til installationsbestemmelserne.

## 15.9 Tilslutningsledning uden sikkerhedsstik

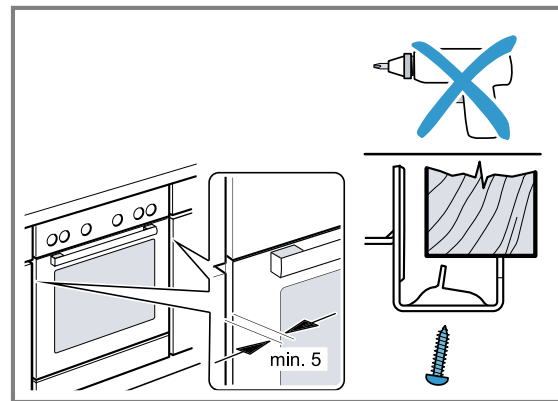
Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand.

Der skal installeres en afbryderanordning på faserne i den faste elektriske installation i henhold til installationsbestemmelserne. Identificer fase-lederen og neutrallederen (nul-lederen) i tilslutningsdåsen. En forkert tilslutning af beskadige apparatet.

Må kun tilsluttes iht. tilslutningsdiagrammet. Der findes oplysninger om spændingen på typeskiltet. Tilslut lederne i nettilslutningsledningen iht. deres farvekodning:

| Kabelfarve | Kabeltype               |
|------------|-------------------------|
| Grøn-gul   | Jordforbindelseskabel ⊕ |
| Blå        | Neutralleder (nul)      |
| Brun       | Fase (yderleder)        |

## 15.10 Fastgøring af apparatet



- Skyd apparatet helt ind, og centrér det.
- Skru apparatet fast.

Spalten mellem bordpladen og apparatet må ikke lukkes med en ekstra liste.

Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

Vedr. afmontage:

- Sørg for, at apparatet er uden spænding.
- Skru befæstigelsesskruerne ud.
- Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.



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



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

DA Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001707096** (050522) REG25

da