

SIEMENS

HB.79GF.3

Indbygningsovn



DA Betjenings- og installationsvejledning

Siemens Home Appliances

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





Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed	2
2	Undgåelse af tingsskader	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse	5
4	Lær apparatet at kende	6
5	Tilbehør	9
6	Inden den første ibrugtagning	10
7	Generel betjening	10
8	Lynopvarmning	11
9	Tidsfunktioner	11
10	Stegetermometer	12
11	Programmer	13
12	Børnesikring	16

13	Varmholdning over et længere tidsrum	17
14	Grundindstillinger	17
15	Rengøring og pleje	18
16	Selvrens	19
17	humidClean	20
18	Ovndør	21
19	Ribberammer	24
20	Afhjælpning af fejl	25
21	Bortskaffelse	26
22	Kundeservice	27
23	Sådan lykkes det	27
24	MONTAGEVEJLEDNING	32
24.1	Generelle montageanvisninger	32

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationen 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.

→ "Tilbehør", Side 9

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 stegesaft kan antændes.

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

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

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

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

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

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 spirituosere (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed. Teleskopudtrækkene bliver meget varme under driften.
- ▶ Lad de varme teleskopudtræk køle af, før de berøres.
- ▶ Brug grydelapper ved berøring af varme teleskopudtræk.

⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

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

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- ▶ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset. Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.
- ▶ Vær forsigtig ved håndtering og rengøring.
- ▶ Brug beskyttelseshandsker, når det er muligt.

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

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

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

→ "Undgåelse af tingsskader", Side 5

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

⚠ **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 eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

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

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke 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 27*

Efter installationen af apparatet må åbningerne i apparatets bagvæg ikke være tilgængelige for børn.

- ▶ Overhold den specielle montagevejledning.

⚠ **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.

1.6 Stegetermometer

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

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

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Stegetermometret er spidst.

- ▶ Håndter stegetermometret med forsigtighed.

1.7 Rengøringsfunktion

⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen.

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

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

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

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!**

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

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!**

Rengøringsfunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra steg-

ning, grillning og bagning brænder væk. Der- ved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne.

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

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet bliver meget varmt under rengø- ringsfunktionen.

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

 Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!

Alkohol dampe 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 deformet.

- ▶ 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 temperaturforskelle.

- ▶ 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.

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

- ▶ Sørg altid for at sætte tilbehøret helt ind til anslag. 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.

→ "Sådan lykkes det", Side 27

- ✓ 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 dybfrostrætter tø op inden tilberedningen.

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

Bemærk: I henhold til EU forordning 2023/826 om miljøvenligt design befinder følgende apparat sig i en anden tilstand i slukket tilstand. Denne tilstand bliver i det følgende betegnet som energibesparende tilstand. Apparatet bruger også energi, når hovedfunktionen ikke er aktiv:

- Detektion af aktivering af sensortaster
- Overvågning af døråbning
- Behandling af klokkeslæt (uden visning)

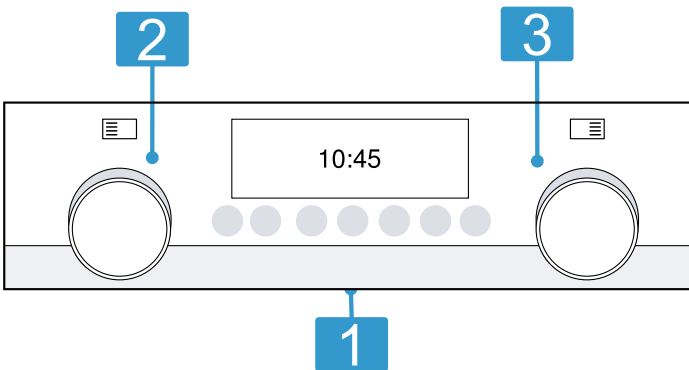
Fordi der i henhold til definitionen hverken tale om en "slukket tilstand" eller en "standbytilstand", bruges betegnelsen energibesparende tilstand. Til måling af den energibesparende tilstand skal EN IEC 60350-1:2023 anvendes.

4 Lær apparatet at kende

4.1 Betjeningselementer

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

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



Taster og display

Tasterne er berøringsfølsomme flader. Tryk let på det pågældende felt for at vælge en funktion. Displayet viser symboler for aktive funktioner samt for tidsfunktionerne.

1

→ "Taster og display", Side 6

Funktionsvælger

Ovnfunktionerne og yderligere funktioner indstilles med funktionsvælgeren.

Funktionsvælgeren kan frit drejes mod højre og venstre og har ingen nulposition.

2

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

→ "Ovnfunktioner og funktioner", Side 7

Temperaturvælger

Temperaturvælgeren bruges til indstilling af temperaturen for ovnfunktionerne og til valg af indstillinger for yderligere funktioner.

3

Temperaturvælgeren kan frit drejes mod højre og venstre og har ingen nulposition.

Afhængigt af apparatets type kan temperaturvælgeren forsænkes. Tryk på temperaturvælgeren for at få den til at gå i indgreb / ud af indgreb.

→ "Temperatur og indstillingstrin", Side 8

4.2 Taster og display

Med tasterne kan der indstilles forskellige funktioner på apparatet. Indstillingerne vises i displayet.

I displayet vises den valgte ovnfunktion og driftstype sammen med indstillet ovntemperatur eller trin.

Indstillingerne for den aktive tidsfunktion vises hhv. til højre eller venstre for det aktuelle klokkeslæt.

Symbol	Funktion	Anvendelse
⏻	til/fra	Tænd og sluk for apparatet.
☐	Menu	Åbning af menu med ovnfunktioner og driftstyper.
P	Programmer	Åbning af menuen for programmer med tilpassede indstillingsværdier. → "Programmer", Side 13
⦿	Rengøring	Åbning af Selvrens. → "Selvrens", Side 19

Symbol	Funktion	Anvendelse
»	Lynopvarmning	Start eller afbrydelse af lynopvarmning af ovnen. → "Lynopvarmning", Side 11
⌚	Tidsfunktioner Grundindstillinger	Indstilling af minutur, varighed eller sluttid. → "Tidsfunktioner", Side 11 Individuel tilpasning af apparatets indstillinger. → "Grundindstillinger", Side 17
i ↗	Information	Visning af oplysninger.

4.3 Ovnfunktioner og funktioner

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

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

Symbol	Ovnfunktion og temperaturområde	Anvendelse og funktionsmåde
	3D-varmluft 30-275 °C	Bagning og stegning i ét eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
	Varmluft, skånsom 125 - 275 °C	Skånsom tilberedning af udvalgte retter uden forvarmning i ét lag. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Der er intervaller, hvor retterne bliver tilberedt med restvarme. Hold ovndøren lukket under tilberedningen. Hvis du åbner apparatets dør, selv kortvarigt, vil apparatet fortsætte med at opvarme uden at udnytte restvarmen. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved drift med cirkulationsluft og af energiklassen.
	Over-/undervarme 30 - 275 °C	Traditionel bagning eller stegning i ét lag. Denne ovnfunktion er særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.
	Varmluft/impulsgrill 30-275 °C	Stegning af fjerkræ, hele fisk eller større kødstykker. Grillelementet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Intensiv varme 30 - 275 °C	Tilberedning af retter med sprød bund. Varmen kommer oppefra og særlig kraftigt nedefra.
	Grill, stor flade Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt	Grillning af flade grillstykker, som grøntsager, pølser eller toast. Gratineret af retter. Hele fladen under grillelementet opvarmes.
	Grill, lille flade Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt	Grillning af små mængder grøntsager, pølser eller toast. Gratineret af små mængder. Området i midten under grillelementet opvarmes.
	Varmholdning 60 - 100 °C	Varmholdning af færdigtilberedte retter.
	Pizzatrin 30 - 275 °C	Tilberedning af pizza eller retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmeelement og det ringformede varmeelement i bagvæggen varmer.
	Langtidsstegning 70 - 120 °C	Skånsom langtidsstegning af forbrunet skært kød i stykker i fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
	Undervarme 30 - 250 °C	Eftertilberedning eller tilberedning i vandbad. Varmen kommer nedefra.
	Pizzatrin 30 - 275 °C	Tilberedning af pizza eller retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmeelement og det ringformede varmeelement i bagvæggen varmer.

Symbol	Ovnfunktion og temperaturområde	Anvendelse og funktionsmåde
	Forvarmning af service 30 - 70 °C	Forvarmning af service.
	coolStart-funktion 30-275°C	Hurtig tilberedning af dybfrostprodukter uden forvarmning. Følg producentens oplysninger om temperatur og tilberedningstid på emballagen. Indstil den højeste af de angivne temperaturer, og indstil tilberedningstiden som angivet eller kortere. Sæt retten ind i rillehøjde 3.
	Air Fry 30-275°C	Tilberedning af sprøde retter med lidt fedt i ét niveau. Særlig egnet til retter, der normalt friteres i olie, f.eks. pommes frites.

Yderligere funktioner

Her findes en oversigt over apparatets yderligere funktioner.

Symbol	Funktion	Anvendelse
	Selvrens	Rengør ovnrummet stort set automatisk. → "Selvrens" , Side 19

4.4 Temperatur og indstillingstrin

Ovnfunktionerne og funktionerne har flere indstillinger. Indstillingerne vises i displayet. Op til 100 °C kan temperaturen indstilles i trin på 1 grad, derefter i trin på 5 grader.

Bemærk: Ved indstillingen Grilltrin 3 sænker apparatet efter ca. 20 minutter temperaturen til Grilltrin 1.

Opvarmningsindikator

Apparatet viser, når det varmer. Den hvide linje i displayet udfyldes fra venstre mod højre, efterhånden som temperaturen i ovnen stiger. Ved forvarmning er den optimale temperatur for isætning af retten nået, når hele linjen er fyldt ud.

Restvarme-indikator

Når apparatet er slukket, viser linjen i displayet restvarmen i ovnrummet. Jo lavere temperatur i ovnrummet desto mindre er linjen fyldt ud.

Bemærkninger

- Opvarmningsindikatoren udfyldes kun ved de ovnfunktioner, hvor der kan indstilles en temperatur. For eksempel ved grilltrin er opvarmningsindikatoren udfyldt med det samme.
- På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

4.5 Ovnrum

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

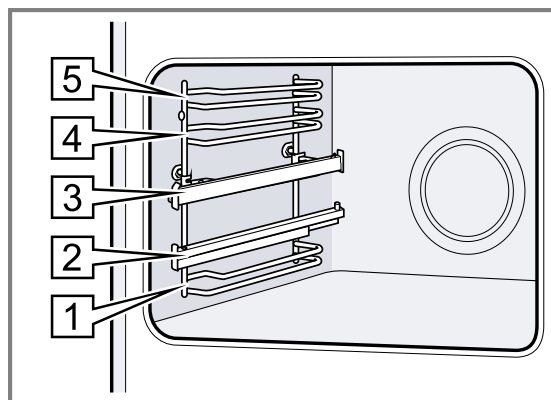
Ribberammer

Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

Apparatet har 5 rillehøjder. Rillehøjderne angives nedefra og op.

Afhængigt af apparatets type er ribberammerne udstyret med udtræk eller med klips-udtræk. Udtrækkene er fast

monteret og kan ikke tages af. Klips-udtrækkene kan efter behov sættes ind i alle ledige rillehøjder. Ribberammerne kan tages ud, f.eks. til rengøring.
→ **"Ribberammer"**, Side 24



Køleventilator

Køleventilatoren aktiveres automatisk under driften. Luften kommer ud over døren. Apparatet registrerer forøget fugtighed i ovnrummet. For at regulere fugtigheden kan køleventilatorens intensitet og driftslyde variere.

BEMÆRK!

Tildækning af ventilationsåbningerne medfører en overophedning af apparatet.

- Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til.

For at afkøle apparatet og fjerne restfugtighed fra ovnrummet fortsætter køleventilatoren med at køre et stykke tid efter brugen.

Bemærk: Efterløbstiden kan ændres i grundindstillingerne. Indstil en længere efterløbstid, hvis der ofte tilberedes eller varmholdes meget fugtige retter i ovnrummet.
→ **"Grundindstillinger"**, Side 17

Apparatets dør

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

5 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

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

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør	Anvendelse
Rist	▪ Kageforme ▪ Tærte-/gratinforme ▪ Fade og beholdere ▪ Kød, f.eks. stege eller grillstykker ▪ Dybfrostretter
Universalbradepande	▪ Fugtige kager ▪ Bagværk ▪ Brød ▪ Store stege ▪ Dybfrostretter ▪ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten.
Air Fry & Grillplade, emaljeret med huller	▪ Sprødbagning af retter, som normalt friteres i olie, f.eks. pommes frites. ▪ Grillning af retter.
Stegetermometer	Optimalt nøjagtig stegning og tilberedning.

5.1 Indgrebsfunktion

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

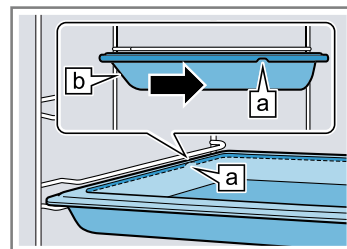
Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, til det går i indgreb. Vippesikringen fungerer kun, hvis tilbehøret sættes korrekt ind i ovnen.

5.2 Isætning af tilbehør i ovnen

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

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

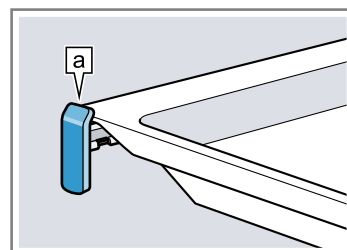
pande eller bageplade



Læg tilbehøret på udtræksskinne, der er skubbet ind.

Rist eller bageplade

Placer tilbehøret, så tilbehørets kant er placeret bag lasken  på udtræksskinne.



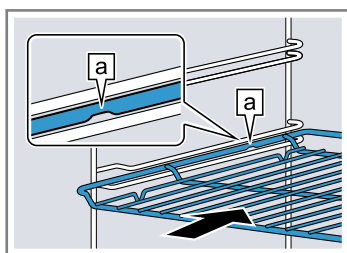
Bemærk: Udtræksskinne går i indgreb, når de er trukket helt ud. Udtræksskinne kan skydes ind i ovnen igen med et let tryk.

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

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

Rist

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



Bageplade
F.eks. uni-
versalbrade-

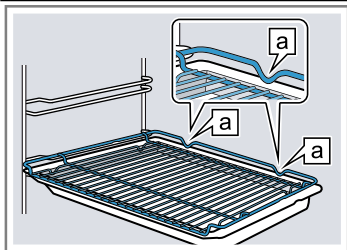
Sæt bagepladen ind med den skrå side  vendende mod ovndøren.

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 universalbradepande



6 Inden den første ibrugtagning

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

6.1 Første ibrugtagning

Der skal foretages indstillinger ved den første ibrugtagning, inden apparatet kan anvendes.

Udførelse af indstillinger

Efter strømtilslutningen vises menuen for den første ibrugtagning i displayet.

1. Om ønsket kan værdien for en indstilling ændres med temperaturvælgeren.
2. Skift til den næste indstilling med funktionsvælgeren. Mulige indstillinger:
 - Sprog
 - Home Connect
 - 1. Opsætningstrinnene kan foretages under den første ibrugtagning, eller de kan springes over og indstilles på et senere tidspunkt.
 - Klokkeslæt
3. Tryk vedvarende på tasten  i ca. 3 sekunder for at afslutte den første ibrugtagning.

5.3 Yderligere tilbehør

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

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

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.

6.2 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

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

1. Tag produktoplysninger og tilbehør ud af ovnrummet. Fjern emballagerester som styroporkugler og klæbebånd fra apparatet indvendigt og udvendigt.
2. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud.
3. Indstil ovnfunktion og temperatur.
→ "Generel betjening", Side 10

Ovnfunktion	3D-varmluft
Temperatur	Maksimum
Varighed	1 time

4. Luft ud i køkkenet, så længe apparatet varmer.
5. Sluk for apparatet efter den angivne varighed.
6. Rengør de glatte flader i ovnrummet med opvaskevand og en opvaskesvamp, når apparatet er afkølet.
7. Rengør tilbehøret med opvaskevand, en opvaskeklud eller en blød børste.

7 Generel betjening

7.1 Tænde apparat

- ▶ Tryk på tasten .
- ✓ Apparatet er tændt.

7.2 Indstille ovnfunktion og temperatur

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
2. Indstil temperatur eller grilltrin med temperaturvælgeren.
- ✓ Efter nogle 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.

→ "Ovnfunktioner og funktioner", Side 7

7.3 Slukning af apparat

- ▶ Tryk på tasten .
- ✓ Apparatet er slukket.

8 Lynopvarmning

For at spare tid kan opvarmningstiden forkortes med lynopvarmningen.

8.1 Egnede ovnfunktioner til lynopvarmning

Med lynopvarmning kan opvarmningstiden reduceres ved temperaturer over 100 °C.

Lynopvarmningen kan anvendes ved følgende ovnfunktioner:

- **3D-varmluft** 
- **Over-/undervarme** 
- **Intensiv varme** 

8.2 Indstilling af lynopvarmning

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

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

1. Indstil en egnet ovnfunktion og en temperatur over 100 °C.
2. Tryk på tasten .
 - ✓ I displayet vises .
 - ✓ Efter nogle sekunder starter lynopvarmningen.
 - ✓ Når lynopvarmningen er afsluttet, lyder der et signal, og i displayet slukkes symbolet .
3. Sæt retten i ovnen.

9 Tidsfunktioner

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

9.1 Oversigt over tidsfunktioner

De forskellige tidsfunktioner vælges med tasten .

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

9.2 Indstille minutur

Minuturet fungerer uafhængigt af driften. Minuturet kan indstilles op til 24 timer, både når apparatet er tændt og slukket. Minuturet har sit eget signal, så man kan høre, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

1. Tryk på tasten .
 - ✓ I displayet vises .
2. Indstil tiden på minuturet med temperaturvælgeren. Minuturet kan indstilles op til 10 minutter i trin på 30 sekunder. Derefter bliver trinnene større, efterhånden som den indstillede tid forøges.
3. Bekræft med tasten .
 - ✓ Efter nogle sekunder starter minuturet, og tiden tælles ned.
 - ✓ Når den indstillede tid på minuturet er gået, lyder der et signal, og i displayet står tiden for minuturet på nul.
4. Når tiden på minutur er udløbet:
 - ▶ Tryk på en tilfældig tast for at slukke minuturet.

Ændre tiden på minutur

Tiden på minuturet kan når som helst ændres.

Krav: I displayet er  markeret.

- ▶ Korrigér tiden på minuturet med temperaturvælgeren.
- ✓ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet ændringen.

Afbryde minutur

Tiden på minuturet kan når som helst afbrydes.

Krav: I displayet er  markeret.

- ▶ Nulstil tiden på minuturet med temperaturvælgeren.
- ✓ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet ændringen, og  slukkes.

9.3 Indstilling af varighed

Der kan indstilles en varighed for driften på op til 23 timer og 59 minutter.

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

1. Tryk på tasten .
2. Vælg Varighed  med funktionsvælgeren.
3. Indstil varigheden med temperaturvælgeren. Varigheden kan indstilles i trin på et minut op til en time, derefter i trin på 5 minutter.
 - ✓ Efter nogle sekunder begynder apparatet at varme. Varigheden tælles ned i displayet.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme. I displayet står "Drift afsluttet".
4. Sluk for apparatet med , når retten er færdig.

Ændre varighed

Varigheden kan når som helst ændres.

Krav: I displayet er  markeret.

- ▶ Korrigér varigheden med temperaturvælgeren.
- ✓ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet ændringen.

Afbryde varighed

Varigheden kan altid afbrydes.

Krav: I displayet er  markeret.

- ▶ Nulstil varigheden på minuturet med temperaturvælgeren.
- ✓ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet ændringen og fortsætter med at varme uden en indstillet varighed.

9.4 Indstille sluttid

Klokkeslættet for afslutning af en varighed kan forskydes med op til 23 timer og 59 minutter.

Bemærkninger

- For at opnå et godt tilberedningsresultat skal sluttidspunktet ikke forskydes yderligere, efter at driften er startet.
- Lad ikke madvarer stå for længe i ovnen, de kan blive fordærvede.

Krav

- Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur eller et trin.
 - Der er indstillet en varighed.
1. Tryk på tasten .
 2. Vælg sluttiden  med funktionsvælgeren.
 - ✓ I displayet vises den beregnede sluttid.
 3. Forskyd sluttiden med temperaturvælgeren.

4. Bekræft med tasten .

- ✓ Displayet viser den indstillede sluttid.
- ✓ Når det beregnede starttidspunkt er nået, begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og i displayet står "Drift afsluttet".

5. Sluk for apparatet med , når retten er færdig.

Ændre sluttidspunkt

For at sikre et godt resultat af tilberedningen kan den indstillede sluttid kun ændres, indtil driften starter, og varigheden tælles ned.

Krav: I displayet er  markeret.

- Forskyd sluttiden med temperaturvælgeren.
- ✓ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet ændringen.

Afbryde sluttid

Det indstillede sluttidspunkt kan når som helst slettes.

Krav: I displayet er  markeret.

- Nulstil sluttiden til det aktuelle klokkeslæt plus den indstillede varighed med temperaturvælgeren.
- ✓ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet ændringen og begynder at varme. Varigheden tæller ned.

10 Stegetermometer

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

10.1 Egnede ovnfunktioner med stegetermometer

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

Egnede ovnfunktioner:

- **3D-varmluft** 
- **Varmluft, skånsom** 
- **Pizzatrin** 
- **Varmluft/impulsgrill** 
- **Over-/undervarme** 

Bemærk: Der lyder et signal, hvis stegetermometeret er sat ind, og der vælges en uegnet ovnfunktion.

10.2 Placering af stegetermometer

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

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

BEMÆRK!

Stegetermometeret kan blive beskadiget.

- Stegetermometerets ledning må ikke komme i klemme.
- For at stegetermometeret ikke skal blive ødelagt af for høje temperaturer, skal der være en afstand på nogle

centimeter mellem stegetermometeret og grillvarmelegemet. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Stegetermometeret er spidst.

- Håndter stegetermometeret med forsigtighed.

1. Stik stegetermometeret ind på skrå i det tykkeste sted i kødet.
Sørg for, at placere stegetermometerets spids rigtigt i kødet:
 - Spidsen skal befinde sig ca. midt i kødet.
 - Spidsen må ikke være placeret i fedt.
 - Spidsen må ikke berøre fadet eller benet i kødet.
2. Sæt retten med stegetermometeret ind i ovnen.
Det bedste er at anbringe kødet i et fad på midten af risten.
3. Stik stegetermometerets stik ind i stikdåsen i ovnens venstre side.

Bemærkninger

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

10.3 Indstilling af stegetermometer

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

Krav

- Kødet med stegetermometeret står i ovnen.
 - Stegetermometerets stik er placeret i stikdåsen i ovnen.
1. Indstil en egnet ovnfunktion med funktionsvælgeren.
 - ✓ I displayet vises  og kernetemperaturindikatoren.
 2. Indstil kernetemperaturen med temperaturvælgeren.

3. Tryk let på .
4. Indstil ovntemperaturen med temperaturvælgeren.
Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur.
Der må ikke indstilles en ovntemperatur på over 250 °C.
- ✓ Efter nogle sekunder begynder apparatet at varme.
- ✓ Den aktuelle kernetemperatur i kødet vises til venstre, til højre vises den indstillede, f.eks. 15°C|75°C. Den aktuelle kernetemperatur vises først over 10 °C.
- ✓ Når kernetemperaturen i kødet er nået, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.

5. ⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Ovnrum, tilbehør og stegetermometer bliver meget varme.

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

Når kernetemperaturen er nået:

- ▶ Sluk for apparatet.
- ▶ Træk stegetermometerets stik ud af stikdåsen i ovnrummet.
- ▶ Træk stegetermometeret ud af kødet, og tag det ud af ovnen.

11 Programmer

Programmerne understøtter tilberedningen af forskellige retter og vælger automatisk de optimale indstillinger.

11.1 Fade og beholdere til programmer

Anvend fade og beholdere, der er varmebestandige op til 300 °C.

Fade af glas eller glaskeramik er mest velegnede. Stege bør dække ca. 2/3 af fadets bund.

Fade og beholdere af følgende materialer er uegnede:

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

11.2 Programtabel

Programnumrene er knyttet til bestemte retter.

Nr.	Ret	Fade og beholdere	Vægtområde Indstillet vægt	Tilsæt væde	Rille- højde	Henvisninger
01	Pizza, tynd bund Dybfrost, forbagt	Universalbradepande med bagepapir	0,28-0,4 kg Samlet vægt	nej	3	Følg angivelserne på emballagen ved en efterfølgende pizza
02	Pizza, tyk bund Dybfrost, forbagt	Universalbradepande med bagepapir	0,28-0,6 kg Samlet vægt	nej	3	Følg angivelserne på emballagen ved en efterfølgende pizza
03	Lasagne Dybfrost	Originalemballage	0,3-1,2 kg Samlet vægt	nej	3	-
04	Pommes frites Dybfrost	Universalbradepande med bagepapir	0,2-0,75 kg Samlet vægt	nej	3	Lægges ved siden af hinanden i universalbradepanden
05	Forbagte rundstykker Dybfrost, forbagt	Universalbradepande med bagepapir	0,1-0,8 kg Samlet vægt	nej	3	-
06	Kartoffelgratin	Tærte-/gratinform uden låg	0,5-3,0 kg Samlet vægt	nej	2	-
07	Pastatærte Med forkogt pasta	Tærte-/gratinform uden låg	0,4-3,0 kg Samlet vægt	nej	2	-
08	Crumble Frisk eller frossen frugt med kagedrys	Form på rist	0,5-2,5 kg Samlet vægt	nej	3	Kagedrys med havregryn eller nødder bliver ekstra sprødt
09	Bagte kartofler, hele Uskrællede, megede kartofler	Universalbradepande	0,3-1,5 kg Samlet vægt	nej	3	-
10	Gryderet med grøntsager Vegetarisk	Høj stegegryde med låg	0,5-2,5 kg Samlet vægt	Iht. opskrift	2	Skær grøntsager med lang tilberedningstid (f.eks. gulerødder) i mindre stykker end grøntsager med kort tilberedningstid (f.eks. tomater)
11	Gryderet, med kød	Høj stegegryde med låg	0,5-3,0 kg Samlet vægt	Iht. opskrift	2	Brun ikke kødet forinden

Nr.	Ret	Fade og beholdere	Vægtområde Indstillet vægt	Tilsæt væde	Rille- højde	Henvisninger
12	Gullasch Okse- eller svinekød, i tern med grøntsager	Høj stegegryde med låg	0,5-2,5 kg Samlet vægt	Iht. opskrift	2	Læg kødet underst, og dæk det til med grøntsagerne Brun ikke kødet forinden
13	Fisk, hel Grydeklar, med salt/krydderier	Stegegryde med låg	0,3-1,5 kg Vægt af fisk	Dæk stegegrydens bund	2	-
14	Kylling, uden fyld Grydeklar, med salt/krydderier	Stegegryde med glaslæg	0,6-2,5 kg Vægt af kylling	nej	2	Lægges med brystet opad i fadet
15	Kyllingestykker Grydeklar, med salt/krydderier	Stegegryde med låg	0,1-0,8 kg Vægt af det tungeste stykke	Dæk stegegrydens bund	2	-
16	And, uden fyld Grydeklar, med salt/krydderier	Stegegryde uden låg	1,0-2,7 kg Vægt af and	nej	2	-
17	Gås, uden fyld Grydeklar, med salt/krydderier	Stegegryde uden låg	2,5-3,5 kg Vægt af gås	nej	2	-
18	Gåselår Grydeklar, med salt/krydderier	Stegegryde uden låg	0,3-0,8 kg Vægt af kylling	Dæk stegegrydens bund	2	-
19	Lille kalkun, uden fyld Grydeklar, med salt/krydderier	Stegegryde uden låg	2,0-3,5 kg Vægt af kød	nej	2	-
20	Kalkunbryst Helt stykke, med salt/krydderier	Stegegryde med glaslæg	0,5-2,5 kg Vægt af kalkunbryst	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	-
21	Oksegrydesteg F.eks. højreb, bov, klump eller sursteg	Stegegryde med låg	0,5-2,5 kg Vægt af kød	Dæk kødet næsten helt med væde	2	Brun ikke kødet forinden
22	Roastbeef, engelsk Grydeklar, med salt/krydderier	Stegegryde uden låg	0,5-2,5 kg Vægt af kød	nej	2	Lægges med fedtsiden opad i fadet Brun ikke kødet forinden
23	Roastbeef, medium Grydeklar, med salt/krydderier	Stegegryde uden låg	0,5-2,5 kg Vægt af kød	nej	2	Lægges med fedtsiden opad i fadet Brun ikke kødet forinden
24	Benløse fugle af oksekød Med fyld af grøntsager eller kød	Stegegryde med låg	0,5-2,5 kg Samlet vægt af benløse fugle med fyld	Dæk de benløse fugle næsten helt med f.eks. bouillon eller vand	2	Brun ikke kødet forinden
25	Forloren hare, fersk kød Fars af hakket okse-, svine- eller lammekød	Stegegryde med låg	0,5-2,5 kg Stegens vægt	nej	2	Brun ikke kødet forinden
26	Lammekølle uden ben, medium Grydeklar, med salt/krydderier	Stegegryde med låg	0,5-2,5 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til	2	Brun ikke kødet forinden

Nr.	Ret	Fade og beholdere	Vægtområde Indstillet vægt	Tilsæt væde	Rille- højde	Henvisninger
				250 g grønt- sager ved		
27	Lammekølle uden ben, gennemstegt Grydeklar, med salt/ krydderier	Stegegryde med låg	0,5-2,5 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Brun ikke kødet forinden
28	Lammekølle med ben, gennemstegt Grydeklar, med salt/ krydderier	Stegegryde med låg	0,5-2,5 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Brun ikke kødet forinden
29	Kalvesteg, fedtmarmorert F.eks. højreb eller culotte	Stegegryde med låg	0,5-3,0 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Brun ikke kødet forinden
30	Kalvesteg, mager F.eks. mørbrad eller klump	Stegegryde med låg	0,5-2,5 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Brun ikke kødet forinden
31	Kalveskank	Stegegryde med låg	0,5-2,5 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Brun ikke kødet forinden
32	Kalve ossobuco	Stegegryde med låg	0,5-3,5 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Brun ikke kødet forinden
33	Dyrekølle uden ben	Stegegryde med låg	0,5-2,0 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	-
34	Rådyrkølle uden ben Dryset med salt	Stegegryde med låg	0,5-2,0 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	-
35	Kanin, hel Grydeklar, med salt/ krydderier	Stegegryde med glaslåg	1,0-2,5 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	-
36	Vildsvinesteg Grydeklar, med salt/ krydderier	Stegegryde med glaslåg	0,5-3,0 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til	2	-

Nr.	Ret	Fade og beholdere	Vægtområde Indstillet vægt	Tilsæt væde	Rille- højde	Henvisninger
				250 g grønt-sager ved		
37	Svinenakkekam, uden ben Grydeklar, med salt/krydderier	Stegegryde med glaslåg	0,5-3,0 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grønt-sager ved	2	Brun ikke kødet forinden
38	Flæskesteg, med svær F.eks. bov, med salt/krydderier og ridset svær	Stegegryde med glaslåg	0,5-3,0 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grønt-sager ved	2	Lægges med fedtsiden opad i stegegryden, drys sværen med rigeligt salt
39	Steg af svinemørbrad Med salt/krydderier	Stegegryde med glaslåg	0,5-2,5 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grønt-sager ved	2	Brun ikke kødet forinden
40	Svine-rullesteg Grydeklar, med salt/krydderier	Stegegryde med glaslåg	0,5-3,0 kg Vægt af kød	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grønt-sager ved	2	Brun ikke kødet forinden

11.3 Forberedelse af retten til programmet

Anvend kun friske madvarer, helst med køleskabstemperatur. Anvend dybfrostrerter direkte fra fryseren.

1. Vej retten.
Retten vægt er nødvendig for at kunne indstille programmet korrekt.
2. Læg retten i fadet / beholderen.
3. Stil fadet på risten.
Sæt altid fadet / beholderen ind i en kold ovn.

11.4 Indstilling af program

Apparatet vælger selv den optimale ovnfunktion, temperatur og varighed. Det er kun nødvendigt at indstille vægten.

Bemærkninger

- Vægten kan kun indstilles indenfor det angivne område.

- Når programmet er startet, kan programmet og vægten ikke ændres.

1. Tryk let på tasten .
2. Indstil det ønskede program med funktionsvælgeren.
3. Indstil vægten for den pågældende ret med temperaturvælgeren. Indstil altid den næsthøjeste vægt.
 - ▶ Tryk let på tasten .
 - ▶ Der vises en anvisningstekst.
4. Tryk let på tasten .
- Der vises en anvisningstekst.
- ✓ Efter nogle sekunder starter programmet, og tilberedningstiden tæller ned.
5. Når programmet er afsluttet:
 - ▶ Tryk på tasten  for at afbryde signalet før tiden.
 - ▶ Tryk på tasten  for at indstille eftertilberedningen.
 - ▶ Der kan indstilles en varighed til eftertilberedning med temperaturvælgeren.
 - ▶ Sluk for apparatet, når retten er færdig.

12 Børnesikring

Beskyt apparatet mod, at børn utilsigtet tænder for apparatet eller ændrer indstillinger.

12.1 Aktivering af børnesikring

- ▶ Tryk vedvarende på tasten , til  vises i displayet, for at aktivere børnesikringen.
- ✓ Børnesikringen er aktiveret.

12.2 Deaktivering af børnesikring

- ▶ Tryk vedvarende på tasten , til  slukkes i displayet, for at deaktivere børnesikringen.
- ✓ Børnesikringen er deaktiveret.

13 Varmholdning over et længere tidsrum

Retter kan holdes varme med apparatet i op til 70 timer ved mellem 85 °C og 140 °C med **Over-/undervarme**, uden at det er nødvendigt at tænde eller slukke for apparatet.

13.1 Indstilling af varmholdning over et længere tidsrum

Bemærkninger

- Hvis ovndøren åbnes under igangværende drift, holder apparatet op med at varme. Når ovndøren lukkes, fortsætter apparatet med at varme.
- Efter starten kan indstillingen ikke længere ændres eller afbrydes.
- Afslutningstidspunktet kan ikke forskydes.

Krav: Den pågældende grundindstilling er aktiveret.

→ "Grundindstillinger", Side 17

1. Tryk på tasten □.
 2. Varmholdning - vælg et længere tidsrum  med funktionsvælgeren.
 3. Tryk på tasten ○.
 4. Vælg "Varighed" med funktionsvælgeren.
 5. Indstil den ønskede varighed med temperaturvælgeren.
 - ✓ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet varigheden.
 6. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.
 - ✓ Efter nogle sekunder begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned.
 7. Når varigheden er gået, står varigheden på nul. Apparatet holder op med at varme og reagerer igen som normalt.
 - Sluk for apparatet.
- Apparatet slukkes automatisk efter ca. 10 til 20 minutter.

14 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

14.1 Oversigt over grundindstillingerne

Her findes en oversigt over grundindstillinger og fabriksindstillinger. Grundindstillingerne afhænger af apparatets udstyr.

Grundindstillinger	Valg
Sprog	Vælg sprog
Klokkeslæt	Indstilling af aktuelt klokkeslæt
Dato - år	Indstilling af aktuelt år
Dato - måned	Indstilling af aktuell måned
Dato - dag	Indstilling af aktuel dag
Lydsignal	Kort varighed Mellem varighed ¹ Lang varighed
Tastelyd	Deaktiveret ¹ Aktiveret
Displayets lysstyrke	Displayets lysstyrke kan indstilles i 5 trin
Belysning under drift	Fra Til ¹
Børnesikring	Kun tastelås ¹ Dørlås + tastelås Deaktiveret
Forløbet tilberedningstid	Ingen visning Fra Start ¹ Efter opvarmning
Start-animation	Ingen visning Visning ¹

Grundindstillinger	Valg
Ventilator - efterløbstid	Minimum Mellem Anbefalet ¹ Lang
Udtrækssystem	Ikke eftermonteret (ved ribberammer og enkelt udtræk) ¹ Eftermonteret (ved dobbelt og tredobbelt udtræk)
Varmholdning - længere tidsrum	Ingen visning ¹ Indikatorer
Retter	Alle ¹ Kun kosher Intet svinekød
Fabriksindstillinger	Ja (nulstil) Nej

14.2 Ændring af grundindstilling

Krav: Apparatet er slukket.

1. Tryk vedvarende på tasten ○ i ca. 3 sekunder.
- ✓ I displayet vises den første grundindstilling.
2. Skift til den næste eller den forrige grundindstilling med funktionsvælgeren.
3. Tryk vedvarende på tasten ○ i ca. 3 sekunder for at gemme ændringerne.

Bemærk: Ændringerne i grundindstillingerne bibeholdes efter et strømsvigt.

14.3 Afbryde grundindstillinger

- Tryk på ○.
- ✓ Alle ændringer bliver annulleret og ikke gemt.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

15 Rengøring og pleje

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

15.1 Rengøringsmidler

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

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

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.
 - ▶ Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
 - ▶ Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.
 - ▶ Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring.
 - ▶ Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.
 - ▶ Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
 - ▶ Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.
- Nye svampeklude indeholder rester fra fremstillingen.
- ▶ Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

15.2 Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Følg vejledningen for rengøring af apparatet.

Apparatets front

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

Apparatdør

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Glasruder i ovndør	▪ Varmt opvaskevand ▪ Rustfri ståls spiral	Brug ikke en glasskraber. Tip: Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 21
Dørafdækning	▪ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål ▪ Af kunststof: Varmt opvaskevand	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Tip: Tag dørafdækningen af for en grundigere rengøring. → "Ovndør", Side 21
Håndtag	▪ Varmt opvaskevand	For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra håndtagene med det samme.

Tilberedningsrum

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Emaljerede overflader	▪ Varmt opvaskevand ▪ Eddikevand ▪ Ovnrens ▪ Rustfri ståls spiral	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri ståls spiral. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen. Tip: Det bedste er at anvende rengøringsfunktionen. → " Selvrens ", Side 19

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
		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.
Ovnlampens glasafdækning	▪ Varmt opvaskevand	Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Ribberammer	▪ Varmt opvaskevand ▪ Rustfri ståls spiral	Ved stærk tilsmudsning skal smudset opblødes og fjernes med en børste eller en rustfri ståls spiral. Tip: Ribberammerne kan tages ud til rengøring. → "Ribberammer", Side 24
Udtrækssystem	▪ Varmt opvaskevand	Brug en børste ved stærk tilsmudsning. For ikke at fjerne smørefedt fra udtræksskinnerne, skal de rengøres, når de er skudt sammen. Må ikke vaskes i opvaskemaskine. Tip: Tag udtrækssystemet af til rengøring. → "Ribberammer", Side 24
Tilbehør	▪ Varmt opvaskevand ▪ Ovnrens ▪ Rustfri ståls spiral	Ved stærk tilsmudsning skal smudset opblødes og fjernes med en børste eller en rustfri ståls spiral. Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.
Stegetermometer	▪ Varmt opvaskevand	Brug en børste ved stærk tilsmudsning. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.

15.3 Rengøring af apparat

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

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

⚠ 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 18

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

16 Selvrens

Med rengøringsfunktionen **Selvrens**  rengøres ovnrummet stort set automatisk.

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

Rengøringsfunktionen bruger ca. 2,5 - 4,8 kilowatttimer.

16.1 Klargøring af apparatet til rengøringsfunktionen

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

⚠ 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.
Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen.
- ▶ Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger fjernes fra ovnrummet.
- ▶ Rens ikke tilbehøret med rengøringsfunktionen.

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

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

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

1. Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.
2. Tag ribberammerne af, og tag dem ud af ovnrummet.
→ "Ribberammer", Side 24
3. Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet.
Grove tilsmudsninger kan brænde fast og derved blive vanskelige at fjerne.
4. Rengør ovndøren indvendig og områderne langs kanterne af ovnrummet ved dørtætningen med opvaskevand og en blød klud.
Dørtætningen må ikke tages af eller skures.
Fjern kraftige tilsmudsninger på indersiden af ovndørens rude med ovnrens.
5. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt.

16.2 Indstilling af rengøringsfunktion

Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen er i gang.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.

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

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- ▶ Rør aldrig ved ovndøren.

- ▶ Lad apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Bemærk: Ovnbelysningen lyser ikke, mens rengøringsfunktionen udføres.

Krav:

→ "Klargøring af apparatet til rengøringsfunktionen", Side 19

1. Tryk på tasten .
2. Indstil rengøringsstrinnet med temperaturvælgeren.

Rengøringsstrin	Rengøringsgrad	Varighed i timer
1	Let tilsmudset	Ca. 1:15
2	Mellem	Ca. 1:30
3	Høj	Ca. 2:00

Jo kraftigere og mere indgroet tilsmudsning, desto højere rengøringsstrin skal der vælges.
Varigheden kan ikke ændres.

3. Tryk på tasten .
4. Start rengøringsfunktionen med tasten .
- ✓ Efter nogle sekunder starter rengøringsfunktionen, og varigheden tæller ned.
- ✓ Af hensyn til sikkerheden låses ovndøren kort efter starten. I displayet vises .
- ✓ Når rengøringsfunktionen er afsluttet, vises "Pyrolyse afsluttet" i displayet, og varigheden står på nul.
5. Sluk for apparatet.
Når apparatet er tilstrækkeligt afkølet, ophæves dørens låsning, og  slukkes.
6. → "Klargøring af apparatet til brug efter rengøringsfunktionen", Side 20

16.3 Klargøring af apparatet til brug efter rengøringsfunktionen

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern resterende aske i ovnrummet og omkring ovndøren.
→ "Rengøring og pleje", Side 18
3. Fjern hvide belægninger med citronsyre.
Bemærk: De hvide belægninger på de emaljerede flader kan opstå på grund af grove tilsmudsninger. Disse levnedsmiddelrester udgør ingen sundhedsfare. Belægningerne indskrænker ikke apparatets funktion.
4. Monter ribberammerne.
→ "Ribberammer", Side 24

17 humidClean

humidClean er et hurtigt alternativ til rengøring af ovnrummet ind i mellem. Rengøringsunderstøttelsen opbløder smuds ved fordampning af opvaskevand. Så er det lettere at fjerne smudset bagefter.

17.1 Indstilling af rengøringsunderstøttelse

Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen er i gang.

⚠ 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. Luk apparatets dør.
Brug ikke destilleret vand.
3. Indstil ovnfunktionen **Undervarme**  med funktionsvælgeren.
4. Indstil 80 °C med temperaturvælgeren.
5. Tryk på tasten .
6. Vælg varigheden  med funktionsvælgeren.
7. Indstil varigheden til 4 minutter med temperaturvælgeren.
8. Bekræft med tasten .
- ✓ Efter nogle sekunder begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og i displayet står "Drift afsluttet".
9. Sluk for apparatet og lad ovnrummet afkøle i ca. 20 minutter.

17.2 Rengøring af ovnrummet efter Rengøringsunderstøttelse

BEMÆRK!

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

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

Krav: Ovnrummet er afkølet.

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

18 Ovndør

Ovndøren kan skilles ad for grundig rengøring.

Bemærk: Yderligere oplysninger:



18.1 Aftagning af ovndør

Bemærk: Afhængigt af apparatets type kan håndtagene være forskellige.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

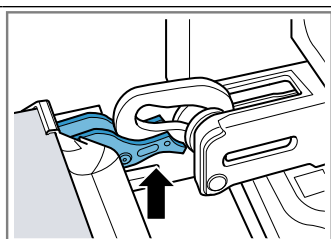
- Brug beskyttelseshandsker.

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

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

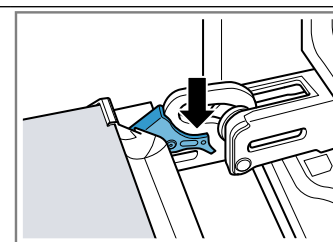
1. Åbn ovndøren helt.
2. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel op.

Låsepal vippet op



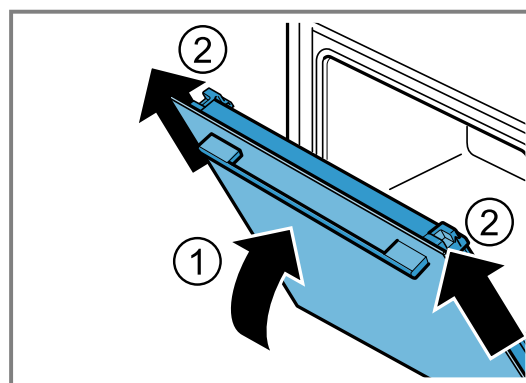
Hængslet er sikret og kan ikke smække i.

Låsepal vippet ned



Ovndøren er sikret og kan ikke tages af.

- ✓ Låsepalerne er klappet op. Hængslerne er sikret og kan ikke smække i.
- 3. Luk ovndøren, til den når anslaget ①. Hold i ovndøren med begge hænder i venstre og højre side, og træk den opad og ud ②.



4. Læg forsigtigt ovndøren på et plant underlag.

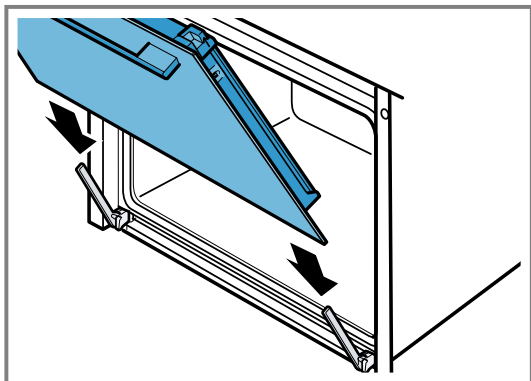
18.2 Påsætning af ovdør

1. ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

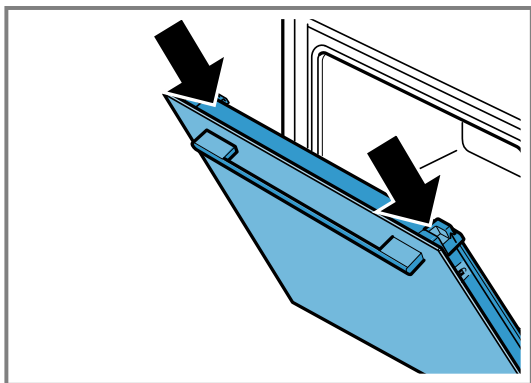
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemmt.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

2. Bemærk: Det er vigtigt, at ovndøren kan skydes på de to hængsler uden modstand.

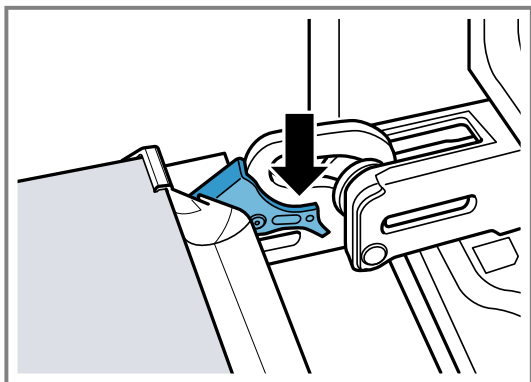


3. Skyd ovndøren med begge hænder ind til anslaget.



4. Åbn ovndøren helt.

5. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel ned.



- ✓ Låsepalerne er klappet til. Ovndøren er sikret og kan ikke tages af.

6. Luk apparatets dør.

18.3 Afmontage af glastruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

Bemærk: Afhængigt af apparatets type har det en metalliste, der kan klappes op.

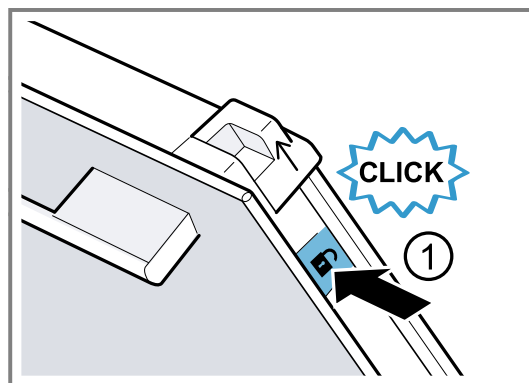
1. Åbn ovndøren helt.

2. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel op.

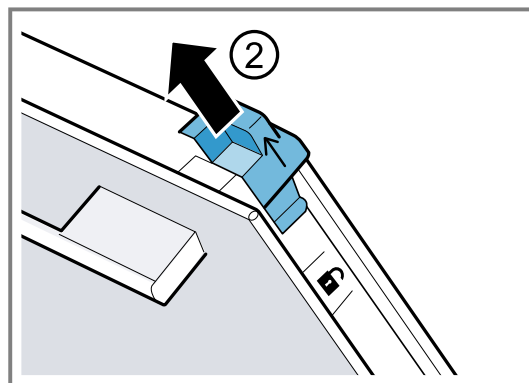
- ✓ Låsepalerne er klappet op. Hængslerne er sikret og kan ikke smække i.

3. Luk ovndøren, til den når anslaget.

4. Tryk på venstre og højre trykflade ①, til der høres et klik.

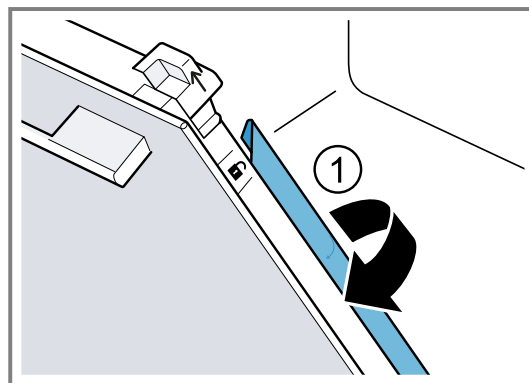


5. Skyd de to skydekapper opad i pilens retning ②.

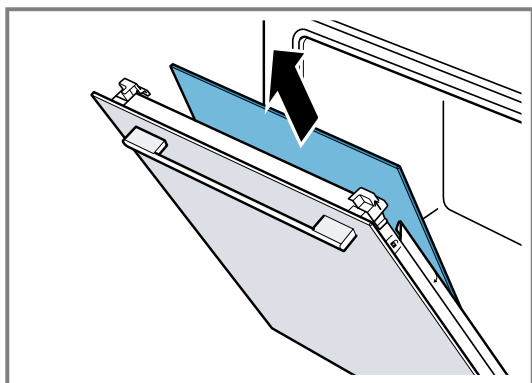


6. Træk den indvendige glastrude skråt ud opad, og læg den forsigtigt på et plant underlag.

7. Klap afhængigt af apparatets type metallisten i venstre og højre side op i pilens retning ①.



8. Træk den første og den anden mellemrude skråt ud opad, og læg den forsigtigt på et plant underlag.



9. **⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

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

10. Rengør ovndøren.

11. Tør glasruderne, og monter dem igen.

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

18.4 Montage af glasruder i ovndør

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

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

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

Bemærk

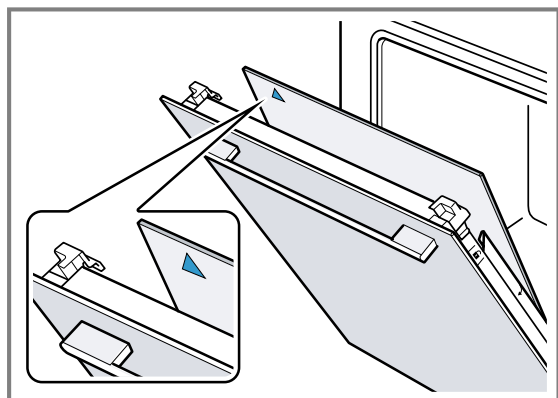
Afhængigt af apparatets type har det

- en metalliste, der kan klappes op,
- eller to forskellige vinduesruder.

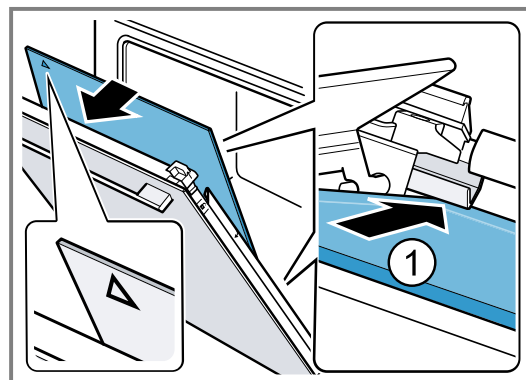
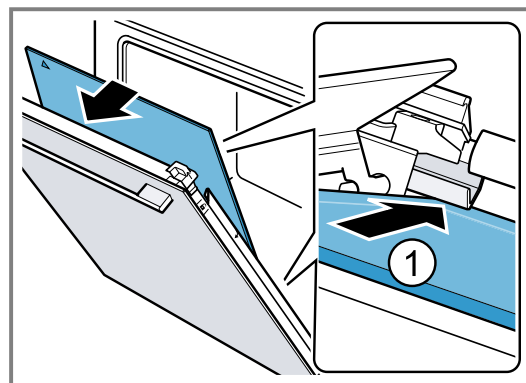
Mellemruderne er markeret med et trekant-symbol.

Monter først mellemruden med en ikke-udfyldt trekant △, og monter derefter mellemruden med en udfyldt trekant ▲.

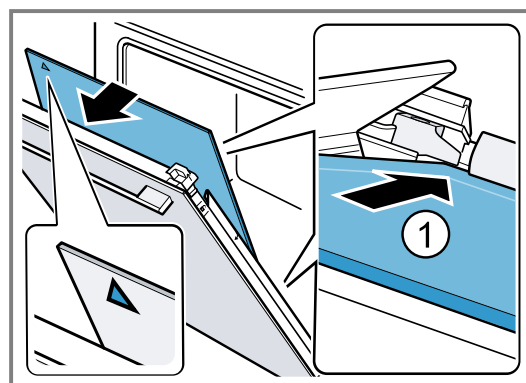
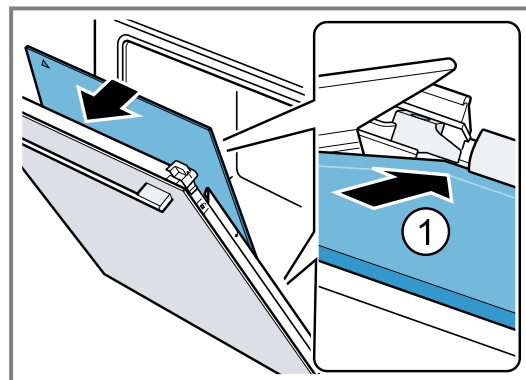
Vær opmærksom på, at pilen på mellemruderne skal befinde sig øverst til venstre.



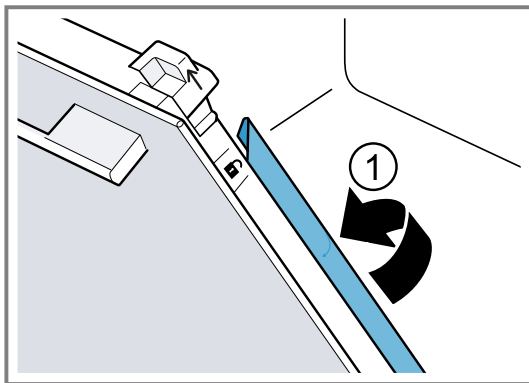
1. Sæt den første mellemrude ind i den underste holder ①, og læg den til foroven.



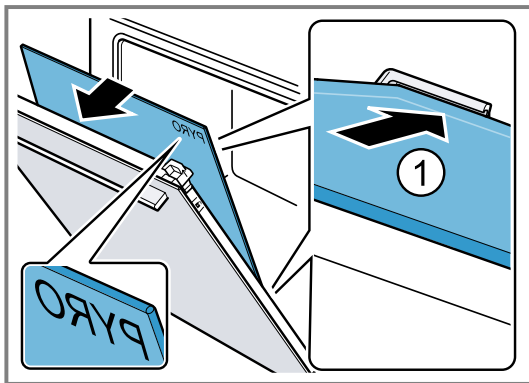
- ✓ Mellemruden får automatisk den korrekte position, når afstandsholderne drejes.
2. Sæt den anden mellemrude ind i den mellemste holder ①, og læg den til foroven.



3. Klap afhængigt af apparatets type metallisterne i venstre og højre side til. ①.

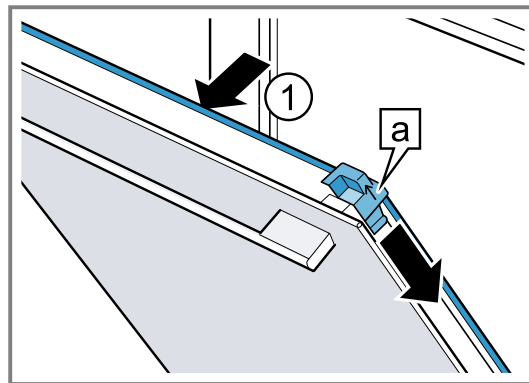


4. Skyd den indvendige rude ind i holderen forinden ①, og læg den til foroven.

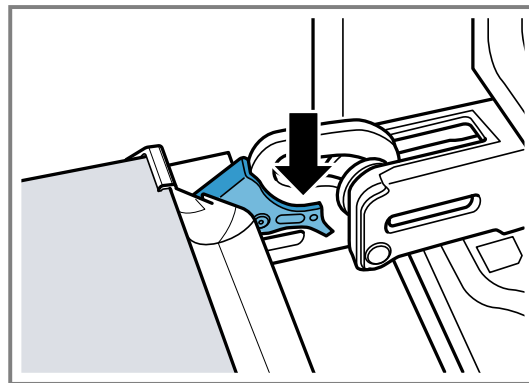


Teksten "Pyro" skal være læsbar foroven, som vist på billedet.

5. Tryk den indvendige glastrude ind foroven ①. Skyd skydekapperne ② nedad i pilens retning.



6. Åbn ovndøren helt.
7. Klap låsepalerne på venstre og højre hængsel ned.



8. Luk apparatdøren.

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

19 Ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, så ovnrummet kan rengøres af, f.eks. til rengøring eller til udskiftning af dem.

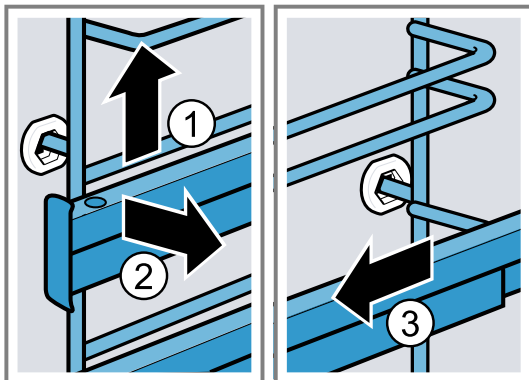
19.1 Udtagning af ribberammer

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ribberammerne bliver meget varme

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

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



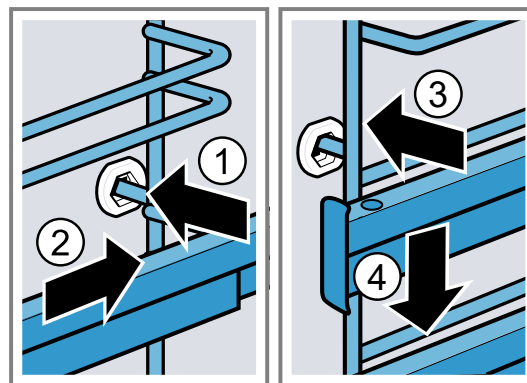
3. Rengør ribberammen.
→ "Rengøringsmidler", Side 18

19.2 Isætning af ribberammer

Bemærkninger

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

2. Sæt derefter ribberammen ind i den forreste bøsning ③, til den ligger an mod ovenrummets væg, og tryk ribberammen nedad ④.



20 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 27

⚠ 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 eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

20.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	Sikringen i sikringsskabet er udløst. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet. Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer. Fejl i elektronikken 1. Afbryd apparatet fra strømforsyningsnettet i mindst 30 sekunder ved at slå sikringen i sikringsskabet fra. 2. Nulstil grundindstillingerne til fabriksindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 17
Apparatet opfordrer til at udføre den første ibrugtagning igen.	Strømforsyning er afbrudt. ▶ Udførelse af den første ibrugtagning
Apparatet kan ikke indstilles. I displayet lyser  .	
Apparatets dør kan ikke åbnes, i displayet lyser  .	Apparatets dør er låst med børnesikringen. ▶ Deaktiver børnesikringen med tasten . → "Børnesikring", Side 16
Apparatets dør kan ikke åbnes, i displayet lyser  .	Apparatets dør er låst af rengøringsfunktionen. ▶ Lad apparatet køle af, til  slukkes i displayet.
I displayet lyser  , og apparatet kan ikke indstilles.	Børnesikring er aktiveret. ▶ Deaktiver børnesikringen med tasten . → "Børnesikring", Side 16

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
I displayet vises en meddelelse med "E" f.eks. E0502	Fejl i elektronikken - Tryk på tasten ☹. - Indstil om nødvendigt klokkeslættet igen. ✓ Fejlmeddelelsen forsvinder, hvis fejlen kun forekom én gang. - Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse samt apparatets E-nr. → "Kundeservice", Side 27
Resultatet af madlavningen er ikke tilfredsstillende.	Indstillingerne var forkerte. Indstillingsværdierne, f.eks. temperatur og varighed afhænger af opskriften, mængden og af madvarerne. Indstil lavere eller højere værdier næste gang. 
Resultatet af rengøringsfunktionen er ikke tilfredsstillende.	Ovnrummet var for kraftigt tilsmudset. - Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet, inden rengøringsfunktionen startes. - Vær opmærksom på rengøring og pleje af apparatet. → "Rengøring og pleje", Side 18

20.2 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 sikringskabet.

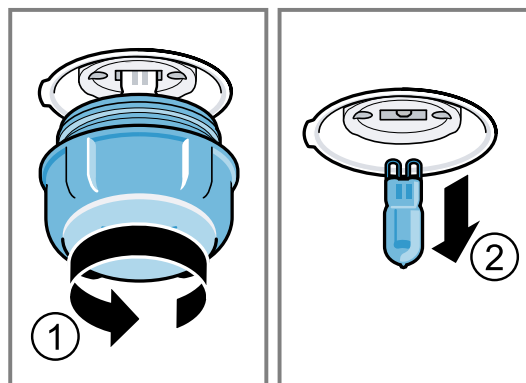
⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Glasafdækningen kan allerede være knækket som følge af ydre påvirkninger, eller den kan knække under montage eller demontage som følge af for hård belastning.

- Vær forsigtig ved montage eller demontage af glasafdækningen.
- Brug handsker eller et viskestykke.

Krav

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



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

21 Bortskaffelse

21.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
- Skær nettilslutningsledningen over.

- 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 Kundeservice

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.

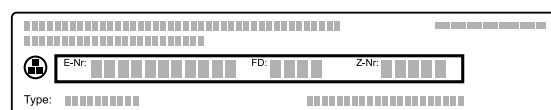
Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G.

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

22.1 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.

23 Sådan lykkes det

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

23.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

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

BEMÆRK!

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

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

Oplysning til personer med nikkelallergi

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

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

→ "Yderligere tilbehør", Side 10

23.2 Anvisninger om bagning

Brug de anførte rillehøjder ved bagning.

Bagning i ét lag	Rillehøjde
Højt bagværk hhv. form på risten	2

Bagning i ét lag	Rillehøjde
Fladt bagværk hhv. bagværk på bageplade	3

Bagning i to lag	Rillehøjde
Universalbradepande	3
Bageplade	1

Forme på risten:	Rillehøjde
Første rist	3
Anden rist	1

Bagning i tre lag	Rillehøjde
Bageplade	5
Universalbradepande	3
Bageplade	1

Bemærkninger

- Brug Varmluft ved bagning i flere lag. Bagværk, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdigt på samme tid.
- Stil bageformene ved siden af hinanden eller forskudt over hinanden i ovnrummet.
- Vi anbefaler anvendelse af bageforme af mørkt metal for et optimalt tilberedningsresultat.

23.3 Anvisninger om stegning og grillning

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

- 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.
- Hvis fjerkræ skal vendes, skal det først tilberedes med brystsiden hhv. skindsiden nedad.

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefadet. Fade af glas er mest velegnede.

Fad uden låg

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

Fad med låg

- Stil fadet på risten.
- Kød, fjerkræ og fisk kan også blive sprødt i en stegegryde med låg. Brug en stegegryde med glaslåg. Indstil 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.

23.4 Udvalg af retter

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

Anbefalede indstillinger for forskellige retter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Rørekage, enkel	Glat randform eller Firkantet form	2		150-170	50-70
Rørekage, enkel	Glat randform eller Firkantet form	2		150-160	70-90
Rørekage, fin (i firkantet form)	Glat randform eller Firkantet form	2		150-170	60-80
Rørekage, 2 lag	Glat randform eller Firkantet form	3+1		140-150	70-85
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform, Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform, Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Gærkage i springform	Springform Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Roulade	Universalbradepande	3		180-200 ¹	10-15
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	2		160-180	55-95
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3		170-180	50-60
Gærkage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinplade	2		170-190	20-40
Småt bagværk af gærdej	Universalbradepande	3		160-180	25-35
Småt bagværk af gærdej	Universalbradepande	3		160-170	25-45

¹ Forvarm apparatet.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Småkager	Universalbradepande	3		140-160	15-25
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140-160	15-25
Småkager, 3 lag	Universalbradepande + 2x Bageplade	5+3+1		140-160	15-25
Marengs	Universalbradepande	3		80-90 ¹	120-150
Brød, 1000 g (firkantet form / uden form)	Universalbradepande eller Firkantet form	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, frisklavet - på bageplade	Universalbradepande	2		200-220	25-35
Pizza, frisklavet - på bageplade	Universalbradepande	3		180-200	20-30
Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform	Pizzaplate	2		250-270 ¹	15-20
Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform	Pizzaplate	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Tærteform eller Sort metalplade	1		210-230	30-40
Quiche	Tærteform eller Sort metalplade	1		190-210	40-50
Quiche	Tærteform eller Sort metalplade	2		190-210	25-35
Börek	Universalbradepande	1		180-200	40-50
Börek	Universalbradepande	3		200-210	30-40
Gratin, pikant, 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		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Svineryg, mager, 1 kg	Flad glasform	2		180	90-120
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkeestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		160-170	130-150
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkeestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		190-200	120-150
Oksefilet, medium, 1 kg ²	Rist + Universalbradepande	3		210-220	40-50 ³
Oksegrydesteg, 1,5 kg ⁴	Fad med låg	2		200-220	130-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist + Universalbradepande	3		200-220	60-70 ³
Burger, 3-4 cm høj ⁵	Rist	4		3	25-30 ⁶

¹ Forvarm apparatet.² Sæt universalbradepanden ind under risten.³ Vend retten efter 1/2 - 2/3 af den samlede tilberedningstid.⁴ Hæld væske i stegefadet med det samme, stegen skal mindst være 2/3 dækket af væske⁵ Sæt universalbradepanden ind nedenunder i rillehøjde 2.⁶ Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Lammekølle uden ben, medium, 1,0 kg, snøret ¹	Fad uden låg	2		170-190	70-80 ²
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel ³	Rist	2		160-180	20-30
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. forel	Fad med låg	2		170-190	30-40
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Fad med låg	2		180-200	55-65

Yoghurt

Apparatet kan bruges til tilberedning af yoghurt.

Tilberedning af yoghurt

1. Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet.

2. Fyld den på forhånd tilberedte masse i små beholdere, f.eks. kopper eller små glas.
3. Dæk beholderne til med folie, f.eks. plastfolie.
4. Stil beholderne på ovnbunden.
5. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.
6. Lad yoghurten hvile i køleskabet efter tilberedningen.

Anbefalede indstillinger for desserter

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

23.5 Særlige tilberedningsmåder og andre anvendelser

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

Langtidsstegning

Til alle slags skært kød, som skal tilberedes meget præcist, f.eks. som rosastegt. Ved langsom tilberedning ved lave temperaturer bliver kød og fjerkræ saftigt og mørt.

Anbefalede indstillinger for langtidsstegning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Bruningstid i min.	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Andebryst, à 300 g	Fad uden låg	2	6-8		95 ⁴	60-70
Svinefilet, hel	Fad uden låg	2	4-6		85 ⁴	75-100
Oksefilet, 4-6 cm tyk, 1 kg	Fad uden låg	2	6-8		85 ⁴	90-150
Kalvemedaljoner, 4 cm tykke	Fad uden låg	2	4		80 ⁴	50-70
Lammeryg, udbenet, à 200 g	Fad uden låg	2	4		85 ⁴	30-70

Air Fry

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

Langtidsstegning af retter

Krav

- Ovnrummet er koldt.
 - Anvend fersk og hygiejnisk fejlfrit kød. Stykker uden ben og kun med lidt bindevæv er bedst egnede.
1. Forvarm ovnrummet og fadet i ca. 15 minutter.
 2. Brun kødet kraftigt på alle sider på kogezone.
 3. Læg derefter straks kødet i det forvarmede fad, og sæt det i ovnen.
 4. Hold altid apparatets dør lukket for at bibeholde et ensartet tilberedningsklima.

Anvisninger om tilberedning med Air Fry

Følg disse anvisninger, når retter tilberedes med Air Fry.

- Tilberedning med Air Fry er kun mulig i ét lag.
- Resultatet bliver mest sprødt med den emaljerede Air Fry plade. Den perforerede overflade giver en særlig god luftcirkulation omkring retten. Hvis AirFry pladen

¹ Hæld vand i fadet, så bunden er dækket.

² Vend ikke retten.

³ Sæt universalbradepanden ind under risten.

⁴ Forvarm apparatet.

ikke som standard følger med apparatet, kan AirFry pladen fås som ekstra tilbehør.

- Forvarm ikke ovnen.
- Brug ikke bagepapir. Luften skal kunne cirkulere i ovnrummet.
- Dybfrostretter skal ikke tøs op.
- Fordel retterne jævnt i Air-Fry-pladen. Fordel så vidt muligt retterne i ét lag på tilbehøret.
- Sæt tilbehøret ind i ovnen på rillehøjde 3. Under anvendelsen af Air-Fry-pladen kan den tomme univer-

salbradepande sættes ind i rillehøjde 1 som beskyttelse.

- Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden. Vend retten 2 gange ved større mængder.

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

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

Anbefalede indstillinger for Air Fry

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Pommes frites, dybfrost	AirFry plade	3		170-190	20-25
Kartoffellommer, med fyld, dybfrost	AirFry plade	3		170-190	20-25
Kartoffelrösti, dybfrost	AirFry plade	3		170-190	20-25
Kyllinge-sticks, nuggets, dybfrost	AirFry plade	3		170-190	10-15
Fiskepinde, frosne	AirFry plade	3		170-190	15-20
Broccoli, paneret	AirFry plade	3		170-190	15-25

23.6 Prøveretter

Bagning

- Indstillingsværdierne gælder for isætning i kold ovn.
- Følg anvisningerne om forvarmning i de anbefalede indstillinger. Indstillingsværdierne er angivet uden lynopvarmning.
- Brug først den laveste af de angivne temperaturer ved bagning.
- Bagværk på plader eller i forme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
- Rillehøjder ved bagning i 2 lag:

- Universalbradepande: Rillehøjde 3
- Bageplade: Rillehøjde 1

- Forme på risten:

Første rist: Rillehøjde 3

Anden rist: Rillehøjde 1

- Rillehøjder ved bagning i 3 lag:

- Bageplade: Rillehøjde 5

- Universalbradepande: Rillehøjde 3

- Bageplade: Rillehøjde 1

- Lagkagebunde

- Bagning af lagkagebunde i 2 lag: Sæt springforme- ne på midten over hinanden på ristene.

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

Anbefalede indstillinger for bagning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Sprøjtede småkager	Universalbradepande	3		140-150 ¹	25-35
Sprøjtede småkager	Universalbradepande	3		140 ¹	28-38
Sprøjtede småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140 ¹	30-40
Sprøjtede småkager, 3 lag	Universalbradepande + 2x Bageplade	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Universalbradepande	3		150 ¹	25-35
Small Cakes	Universalbradepande	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Universalbradepande	3		170	20-30
Small Cakes, 2 niveauer	Universalbradepande + Bageplade	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 niveauer	Universalbradepande +	5+3+1		140 ¹	30-40

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

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
	2x Bageplade				
Kagebunde	Springform, Ø 26 cm	2		160-170 ¹	25-35
Kagebunde	Springform, Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Lagkagebunde, 2 lag	Springform, Ø 26 cm	3+1		150-160 ¹	35-50
Apple Pie, 2 stk.	2x Springform Ø 20 cm	2		180-190	75-90

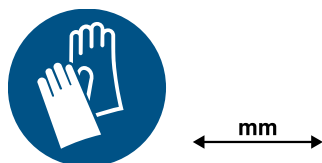
Grillning

Anbefalede indstillinger for grillning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Ristning af toast	Rist	5		3 ²	5-6

24 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



24.1 Generelle montageanvisninger

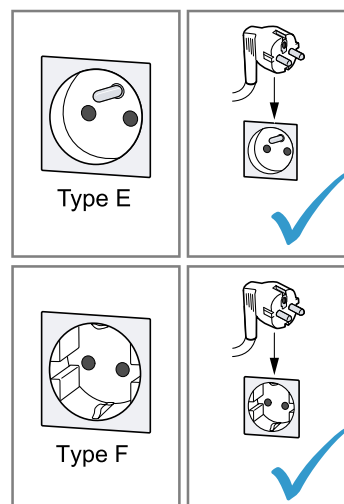
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

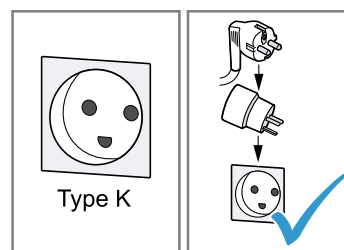
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet.

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

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



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



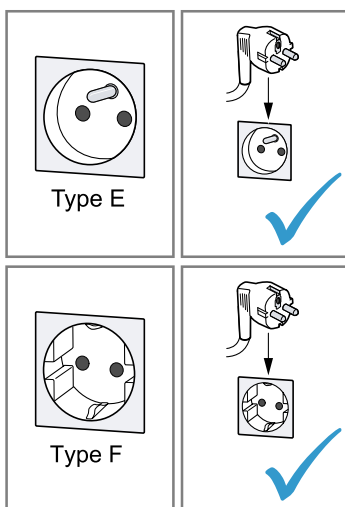
¹ Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

² Forvarm ikke apparatet.

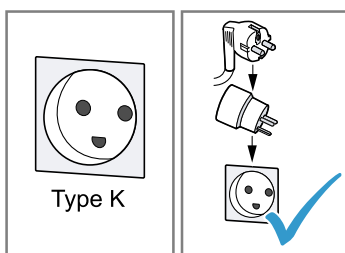
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

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

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

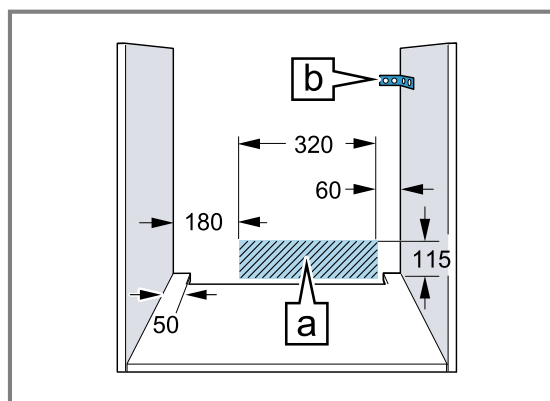


- Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- Hvis apparatet skal tilsluttes med en fast forbindelse til den elektriske installation, kan der bestilles en særlig tilslutningsledning uden stik via kundeservice. Den faste tilslutning skal udføres af en autoriseret elektriker.
- Der kan kun garanteres for sikkerheden ved brugen af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne monteringsanvisning. Montøren er ansvarlig for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.

- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
 - Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
 - Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
 - Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 95 °C og tilgrænsende skabsfronter på til 70 °C.
 - Apparatet må ikke indbygges bag en dekorations- eller skabslåge. Fare som følge af overophedning.
 - Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
 - Placer apparatet på en vandret flade.
 - Stikdåsen til apparatet skal befinde sig i det skraverede område **a** eller udenfor indbygningsnichen.
- 1 Ikke-fastgjorte indbygningsskabe skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag **b**.



- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitsår. Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.
- Målene på tegningerne er angivet i mm.

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

Efter installationen af apparatet må åbningerne i apparatets bagvæg ikke være tilgængelige for børn, heller ikke gennem skuffer eller køkkenskabe under apparatet. Dette skal sikres ved indbygningsmåden. Ved indbygning i en køkkenø kræves en lukket bagvæg.

⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

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

- Brug ikke forlængerledning eller multistikdåser.

- ▶ Brug kun adaptore og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen i huset.

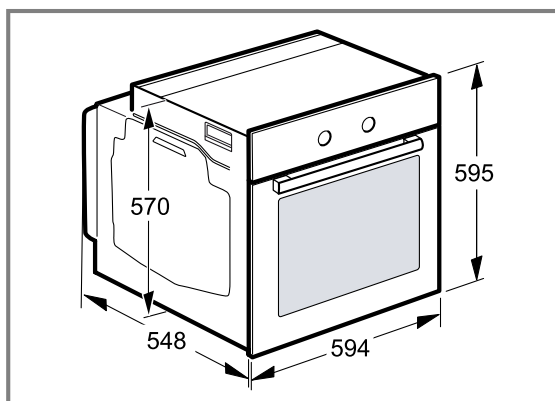
BEMÆRK!

Hvis apparatet bæres i dørens håndtag, kan det knække af. Ovndørens håndtag kan ikke bære apparatets vægt.

- ▶ Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med.

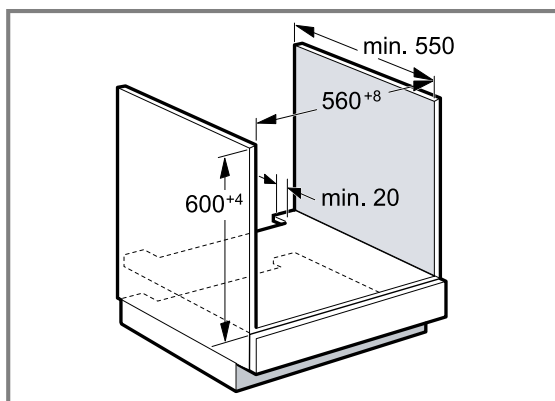
24.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



24.3 Indbygning under bordplade

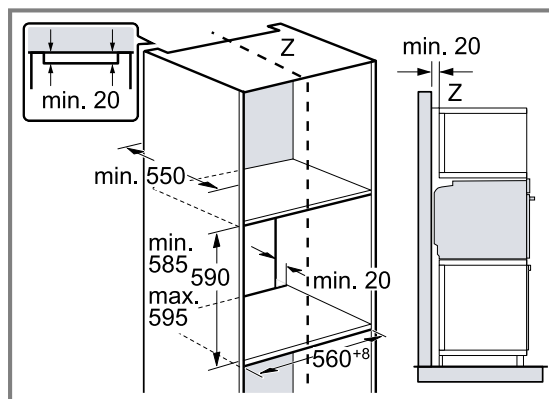
Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.



- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.
- Ved kombination med induktionskogesektioner må spalten mellem bordpladen og apparatet må ikke lukkes med ekstra lister.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.
- Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

24.4 Indbygning i højskab

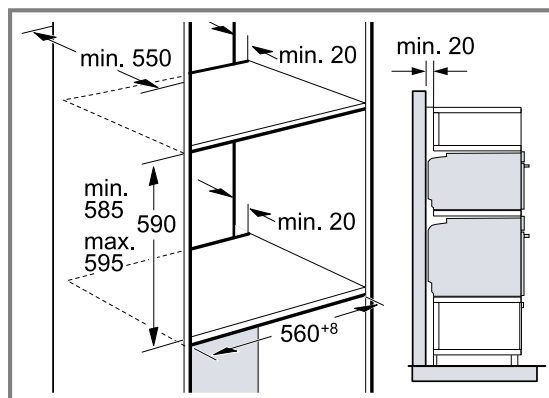
Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



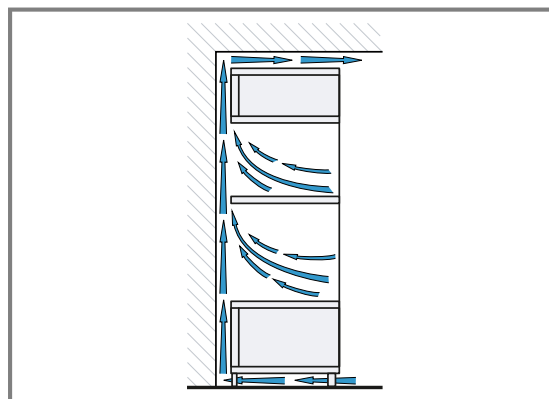
- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- Apparatet må ikke indbygges højere oppe, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

24.5 Indbygning af to apparater over hinanden

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



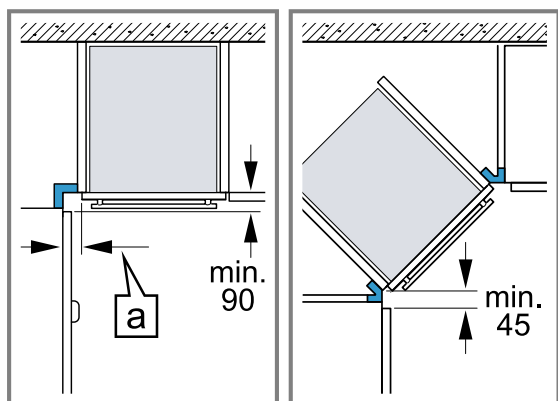
- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparaterne.
- For at sikre tilstrækkelig ventilation af begge apparaterne skal der være en ventilationsåbning i soklen på min. 200 cm². Hertil skal der skæres noget af sokkelpanelet, eller der skal anbringes et ventilationsgitter.
- Sørg for, at luftudskiftningen iht. tegningen er opfyldt.



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

24.6 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.

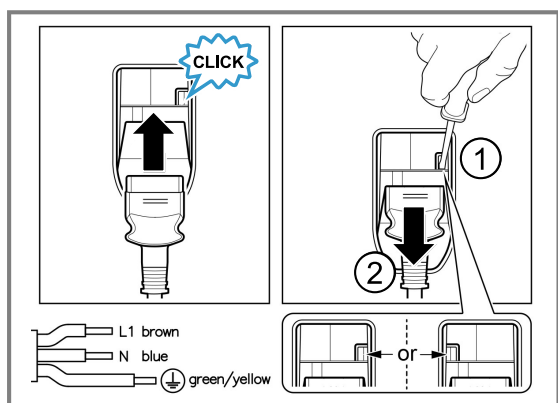


- Ved indbygning i et hjørne skal minimummålene overholdes, så apparatets dør stadig kan åbnes. Målet a afhænger af tykkelsen af skabsfronten og af håndtaget.

24.7 Elektrisk tilslutning

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

- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Sikringen skal dimensioneres i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Apparatet må kun tilsluttes med den medfølgende tilslutningsledning.
- Stik tilslutningsledningen ind på bagsiden af apparatet, til der høres en klik-lyd. Der kan fås en tilslutningsledning på 3 m hos kundeservice.



- Tilslutningsledningen må kun udskiftes med en original tilslutningsledning, som kan bestilles via kundeservice. Den kan fås hos kundeservice.
- Indbygningen skal sikre berøringsbeskyttelse.

Apparatet skal tilsluttes elektrisk med stikket til sikkerhedskontakten

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.

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

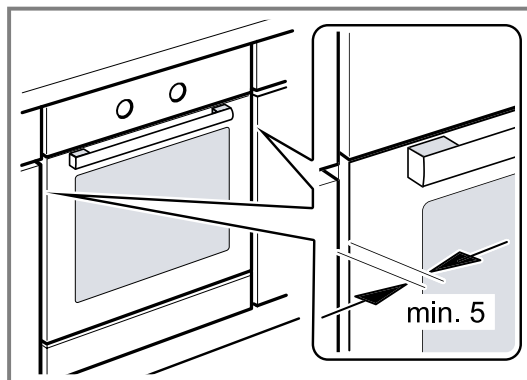
Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

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

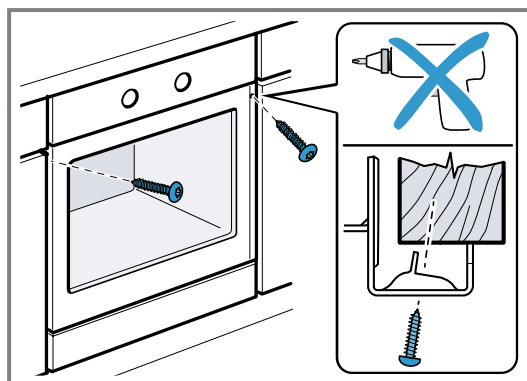
1. Identificer fase- og nulleader i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
 - ▶ grøn-gul = jordforbindelsesledning ⊕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

24.8 Indbygning af apparat

1. Skyd apparatet helt ind, og centrér det.



2. Skru apparatet fast.

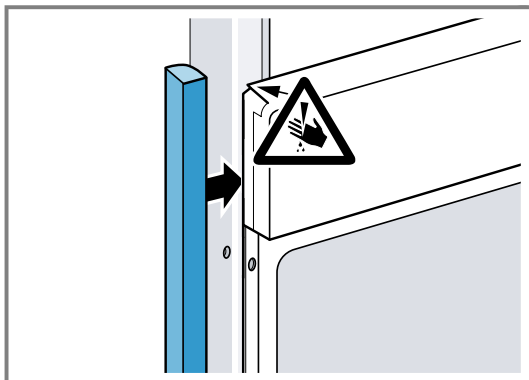


Bemærk: Spalten mellem bordplade og apparat må ikke lukkes med ekstra lister.

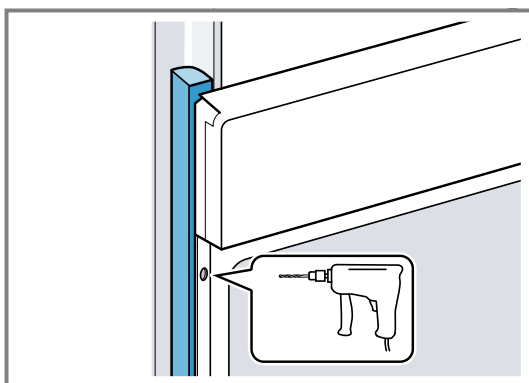
Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

24.9 Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:

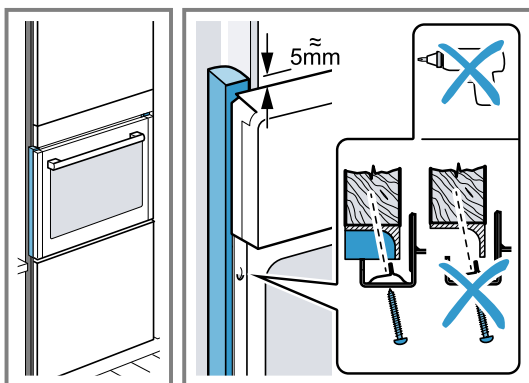
1. Anbring et egnet mellemstykke på begge sider for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørge for sikker montage.



2. Fastgør mellemstykket til skabet.
3. Lav en forboring i mellemstykket og skabet til en skrueforbindelse.



4. Fastgør apparatet med egnede skruer.



24.10 Afmontage af apparat

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



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



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



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



9001977858 (050325) REG25

da