

SIEMENS



## Fritstående komfur

### Spis

HA744.31U

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

da	Brugsanvisning	.....	3
sv	Bruksanvisning	.....	28

Register  
your  
product  
online



# Indholdsfortegnelse

<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>4</b>
<b>Årsager til skader</b> .....	<b>6</b>
Oversigt.....	6
Skader på ovnen.....	6
Skader på den nederste skuffe.....	6
<b>Opstilling og tilslutning</b> .....	<b>7</b>
Til installatøren.....	7
Vægbesættelse.....	7
Dørsikring.....	7
<b>Deres nye apparat</b> .....	<b>7</b>
Generelt.....	7
Madlavningsområde.....	8
Betjeningsfelt.....	8
Ovnrum.....	9
<b>Tilbehør</b> .....	<b>9</b>
Sætte tilbehør ind.....	9
Ekstraudstyr*.....	9
Varer fra kundeservice.....	10
<b>Inden den første ibrugtagning</b> .....	<b>11</b>
Indstille klokkeslæt.....	11
Opvarme ovnen.....	11
Rense tilbehør.....	11
<b>Indstille kogesektionen</b> .....	<b>11</b>
Sådan indstiller De.....	11
Stor dobbelt kogezone og stegezone.....	11
Tilberedningstabel.....	11
<b>Programmering af ovnen</b> .....	<b>12</b>
Ovnfunktion og temperatur.....	12
Hurtig opvarmning.....	13
<b>Indstille tidsfunktioner</b> .....	<b>13</b>
Minutur.....	13
Tilberedningstid.....	13
Slut-tid.....	14
Klokkeslæt.....	14
<b>Børnesikring</b> .....	<b>14</b>
<b>Justering af grundindstillingerne</b> .....	<b>15</b>
<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>15</b>
Rengøringsmiddel.....	15
Afmontere/montere ribberammer.....	16
Afmontere/montere ovndør.....	16
Afmontage/montage af glasruder i ovndør.....	17
<b>En fejl, hvad gør man?</b> .....	<b>18</b>
Fejltabel.....	18
Udskifte ovnlampepære i ovnloft.....	18
Glasafdækning.....	18
<b>Kundeservice</b> .....	<b>18</b>
E-nummer og FD-nummer.....	18
<b>Tips om energibesparelse og miljøsyn</b> .....	<b>19</b>
Spare på energien - i ovnen.....	19
Spare på energien - på kogesektion.....	19
Miljøvenlig bortskaffelse.....	19
<b>Testet i vores prøvekøkken</b> .....	<b>19</b>
Kager og bagværk.....	19
Bagetips.....	21
Kød, fjerkræ, fisk.....	22
Stege- og grilltips.....	23

Tærte, gratin, toast.....	24
Færdigretter.....	24
Specielle retter.....	25
Optøning.....	25
Tørring.....	25
Henkogning.....	26
<b>Akrylamid i levnedsmidler</b> .....	<b>26</b>
<b>Prøveretter</b> .....	<b>27</b>
Bagning.....	27
Grilning.....	27

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) og Online-Shop: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)



## **Vigtige sikkerhedsanvisninger.**

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugsvejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

Apparatet skal være under opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Dette komfur er ikke konstrueret til drift med en ekstern timer eller en fjernbetjening.

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre. De kan medføre tilskadekomst.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsig.

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

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se *beskrivelsen af tilbehøret* i brugsanvisningen.

### **Brandfare!**

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.

Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

- 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. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.
- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsig. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Komfuret bliver meget varmt, brændbart materiale kan let blive antændt. Opbevar eller anvend ikke brændbare genstande ( f.eks. spraydåser, rengøringsmidler) under eller i nærheden af ovnen. Opbevar ikke brændbare genstande i eller på ovnen.
- Overfladerne på den nederste skuffe kan blive meget varme. Opbevar kun ovntilbehør i den nederste skuffe. Antændelige og brændbare genstande må ikke opbevares i den nederste skuffe.

### **Fare for forbrænding!**

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt

alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Komfurets overflader bliver varme under driften. Rør ikke ved de varme overflader. Hold børn borte fra komfuret.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

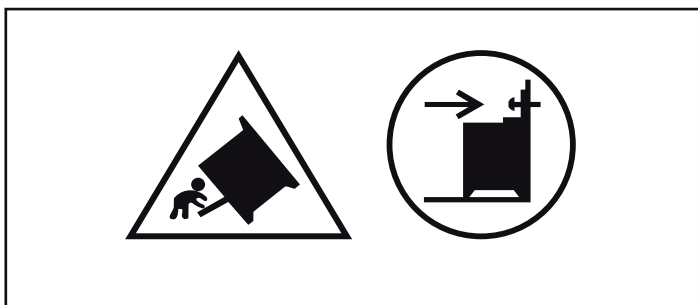
### Fare for skoldning!

- 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. Luk apparatets dør forsigtigt op. 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.

### Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- Hvis apparatet anbringes på en sokkel uden at fastgøres, kan det glide ned af soklen. Apparatet skal gøres fast til soklen.

### Vippefare!



**Advarsel:** For at forhindre at komfuret vælter, skal der monteres en vippebeskyttelse. Læs monteringsvejledningen.


### Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

### Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvrens. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrum og tilbehør inden selvrens.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrens. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på dørgrebet. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.

### Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under selvrens. Luk aldrig apparatets dør op, og forsøg ikke at flytte låsepalen med hånden. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
-  Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrens. Rør aldrig ved ovndøren. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

# Årsager til skader

## Kogesektion

### Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.
- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

## Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
	Afslid fra gryder (f.eks. aluminium)	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.

## Skader på ovnen

### Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som afsætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

## Skader på den nederste skuffe

### Pas på!

Læg ikke varme genstande i nederste skuffe. Den kan blive beskadiget.

# Opstilling og tilslutning

## Elektrisk tilslutning

Den elektriske tilslutning skal udføres af en autoriseret fagmand. Forskrifterne fra det aktuelle elektricitetsforsyningsselskab skal overholdes.

Hvis apparatet bliver tilsluttet forkert, dækker garantien ikke i forbindelse med skader.

## Pas på!

Hvis komfurets kabel beskadiges, skal det udskiftes af producenten, deres kundeservice eller en lignende kvalificeret person.

## Til installatøren

- Installationen skal forsynes med en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm. Ved tilslutning med stik er dette ikke nødvendigt, når brugeren har adgang til stikkontakten.
- Elektrisk sikkerhed: Komfuret er et apparat med beskyttelsesklasse I og må kun anvendes, når det er tilsluttet en jordforbindelse.
- Ved tilslutningen af apparatet skal der anvendes et kabel af typen H 05 VV-F eller tilsvarende.

## Vægbesættelse

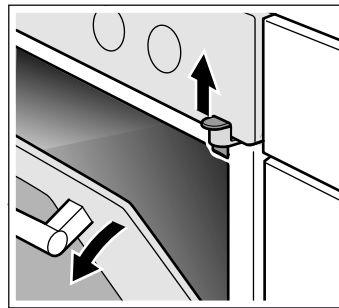
Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbesættelsen.

## Dørsikring

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

## Åbne ovndøren

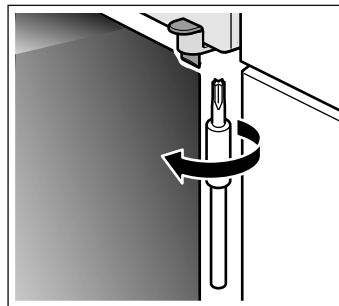
Tryk sikringen opad (figur A).



## Fjerne dørsikring

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

1. Åbne ovndøren
2. Skru skruen ud, og fjern dørsikringen (figur B).



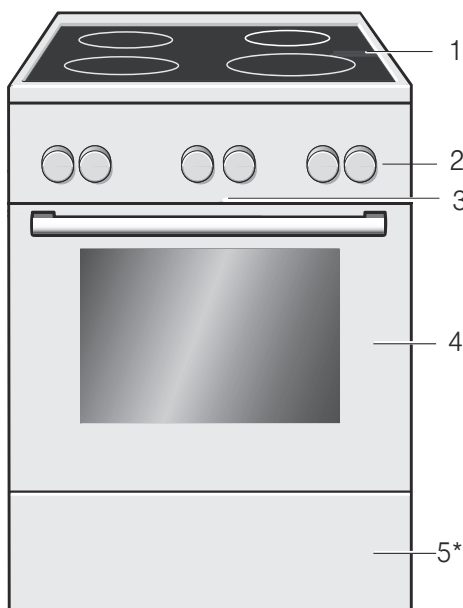
3. Luk ovndøren.

# Deres nye apparat

I dette kapitel findes oplysninger om apparatet, ovnfunktionerne og tilbehøret.

## Generelt

Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.



## Forklaring

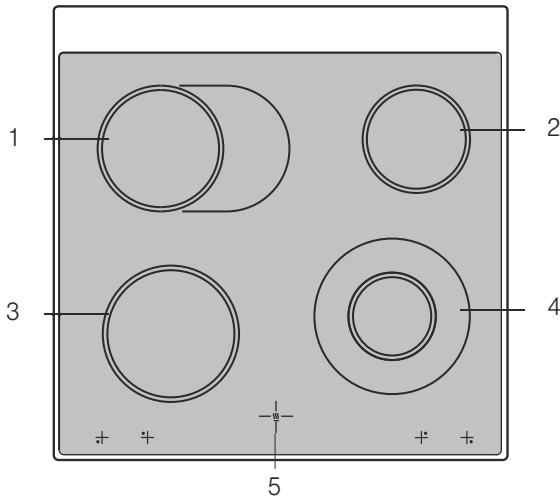
1	Kogetop**
2	Betjeningsfelt**
3*	Køleventilator
4	Ovndør**
5*	Magasinskuffe**

\* Option (findes på nogle apparater)

\*\* Afhængig af apparattype kan der forekomme mindre afvigelser.

## Madlavningsområde

Her kan du få et overblik over betjeningspanelet. Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.



### Kommentarer

1	Kogeplade 17 cm eller kogezone 17x26 cm
2	Kogeplade 14,5 cm
3	Kogeplade 18 cm
4	Dobbelt kogeplade 21 og 12 cm
5	Restvarmevisning

### Restvarme-indikator

Kogesektionen er forsynet med en restvarme-indikator for hver kogezone. De viser, hvilke kogezone der stadig er varme. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, til kogezone er kølet tilstrækkeligt af, også selvom der er slukket for kogezone.

De kan spare på energien ved at udnytte restvarmen, f.eks. til at holde en lille ret varm.

## Betjeningsfelt

Der kan forekomme små afvigelser afhængig af apparattype.

### Betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes i "0"-positionen. Tryk på knappen for at få den til at gå i eller ud af hak.

### Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.

Position	Anvendelse
○ Nulstilling	Ovnen er slukket.
⊗ 3D-varmluft*	Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
☐ Over-/undervarme	Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. oksekød eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
⊗ Pizzatrin	Hurtig tilberedning af dybfrostvarer uden forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel (æbleruller). Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
☒ Varmluft/impulsgrill	Stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
☒ Grill, stor flade	Grillning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm.
☒ Grill, lille flade	Grillning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grill-varmelegemet bliver varmt.
☐ Undervarme	Til henkogning og efterbagning eller efterbruning. Varmen kommer nedefra.

\* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Position	Anvendelse
☒ Optøning	Optøning af f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
☒ Ovnlampe	Tænd for ovnlampen.

\* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Når De indstiller, lyser indikatorlampen over funktionsvælgeren. Lampen i ovnrummet bliver tændt.

### Temperaturvælger

Du kan indstille temperaturen og grilltrinnet med temperaturvælgeren.

Positioner	Funktion
● Nul-position	Ovnen er varm.
50-300	Temperaturområde
•, ••, •••	Grilltrin
	Grilltrin for grillen, lille ☐ og stor ☒ flade.
	• = Trin 1, svag
	•• = Trin 2, mellem
	••• = Trin 3, kraftig

Når ovnen varmer, lyser indikatorlampen på betjeningspanelet. Hvis opvarmningen afbrydes, slukker symbolet. Ved nogle indstillinger lyser den ikke.

### Kogezone-betjeningsknapper

Varmeeffekten for de enkelte kogezone indstilles med de fire betjeningsknapper.

Position	Betydning
0	Nulstilling
1-9	Kogetrin
☐	Aktivering
⊗	Aktivering
	Kogezonen er slukket.
	1 = laveste ydelse
	9 = højeste ydelse
	Til aktivering af stegezone.
	Til aktivering af den store dobbelte kogezone.

Når De tænder for en kogezone, lyser indikatorlampen.



## Taster og display

Der kan indstilles forskellige ekstrafunktioner med tasterne. I displayet vises de indstillede værdier.

Tast	Anvendelse
⌚	Tidsfunktioner Vælg Minutur ↻, Varighed I→I, Sluttid →I eller Klokkeslæt ⌚.
-	Minus Reducere indstillingsværdier.
+	Plus Forøge indstillingsværdier.
⏏	Lynopvarmning Særlig hurtig opvarmning af ovnen.
🔒	Børnesikring Aktivere / deaktivere låsning af ovnfunktioner.

Den tidsfunktion, der vises i forgrunden i displayet, markeres med en pil ► foran det pågældende symbol. Undtagelse: Ved klokkeslættet lyser symbolet ⌚ kun, når det ændres.

## Tilbehør

Det leverede tilbehør er velegnet til mange forskellige retter. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.

For at visse retter kan lykkes endnu bedre, og det kan blive endnu behageligere at arbejde med ovnen, findes der et udvalg af specialtilbehør.



### Rist

Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.

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



### Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

Sæt bagepladen ind med den skrå side mod ovndøren.



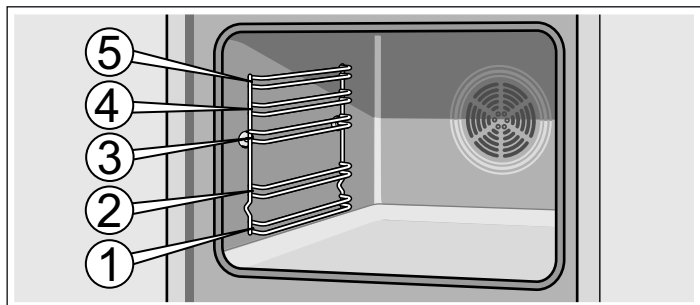
### Universalbradepande

Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten.

Sæt universalbradepanden ind med den skrå side mod ovndøren.

## Sætte tilbehør ind

Tilbehøret kan sættes ind i 5 forskellige riller i ovnrummet. Skyd altid tilbehøret helt ind til anslaget, så det ikke rører ved ruden i døren.




Tilbehøret kan trækkes ca. halvt ud, før det går i indgreb. På den måde er det let at tage retterne ud.

Vær opmærksom på, at udbugningen på tilbehøret skal vende bagud, når det sættes ind i ovnen. Ellers går det ikke i indgreb.

## Ovnrum

Ovnlampen er placeret inde i ovnrummet. Ovnen bliver beskyttet mod overophedning af en køleventilator.

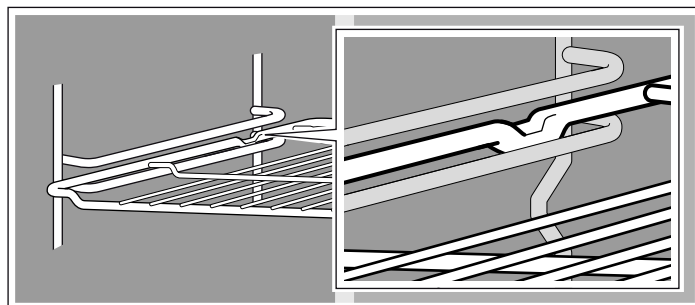
### Ovnlampe

Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug. Når funktionsvælgeren placeres på position , bliver ovnlampen tændt, uden at ovnen varmer.

### Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren. Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen, så den hurtigere kan køle af.



**Bemærk:** Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når det er afkølet igen, forsvinder deformationen. Dette har ingen indflydelse på funktionen.

Hold fast i bagepladen i siderne med begge hænder og skub den parallelt ind i rillerne. Undgå bevægelser mod højre eller venstre mens bagepladen skubbes ind. Ellers er det meget svært at skubbe bagepladen ind. De emaljerede overflader kan blive beskadiget.

De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Angiv HZ-nummeret.

## Ekstraudstyr\*

Ekstraudstyr kan købes hos kundeservice eller i faghandlen. I vores brochurer eller på internettet findes forskellige produkter, der er egnet til din ovn. Tilgængeligheden af ekstraudstyr eller muligheden for bestilling via internettet er forskellig fra land til land. Du kan finde informationer om dette i salgsmaterialet.

Ikke alt ekstraudstyr er egnet til alle apparater. Angiv altid apparatets komplette navn (E-nr.) ved køb.

Ekstraudstyr*	HZ-nummer	Funktion
Pizzaplade	HZ317000	Egner sig specielt til pizza, dybfrosen retter og runde tærter. Du kan bruge pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Skub pladen ind over risten og hold dig til angivelserne i tabellerne.
Indsatsrist	HZ324000	Til stegning. Stil altid grillristen på universalbradepanden. Her opfanges fedt og kødsaft, der drypper ned.
Grillplade	HZ325000	Anvendes ved grillning i stedet for grillristen eller som beskyttelse mod sprøjt, så ovnen beskyttes mod kraftig tilsmudsning. Anvend kun grillpladen sammen med universalbradepanden. Grillvarer på grillpladen: Det er kun rille 1, 2 og 3, der kan anvendes. Grillplade som beskyttelse mod sprøjt: Universalbradepanden skubbes ind under risten sammen med grillpladen.
Bagesten	HZ327000	Bagestenen egner sig fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizza, der skal have en sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.
Emaljebageplade	HZ331003	Til kager og småkager. Skub bagepladen ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovenlågen.
Emaljebageplade med slip let-overflade	HZ331011	Kager og småkager er lette at fordele på bagepladen. Skub bagepladen ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovenlågen.
Universalbradepande	HZ332003	Til saftige kager, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges til at opsamle fedt eller kødsaft under risten. Skub universalbradepanden ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovenlågen.
Universalbradepande med slip let-overflade	HZ332011	Saftige kager, bagværk, dybfrosne retter og store stege er lette at fordele på universalbradepanden. Skub universalbradepanden ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovenlågen.
Låg til profpande	HZ333001	Med låg bliver profpanden til en profstegegyrde.
Profpande med indsatsrist	HZ333003	Egner sig specielt til tilberedningen af store mængder.
Teleskopudtræk		
3-dobbelt udtræk	HZ338352	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan du trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte udtræk er ikke egnet til drejespydanordninger.
3-dobbelt udtræk med stopfunktion	HZ338357	Med udtræksskinnerne i 1., 2. og 3. rille kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det tipper. Udtrækkets skinner går i hak og muliggør en behagelig isætning af tilbehøret. Det 3-dobbelte udtræk med stopfunktion er ikke egnet til drejespydanordninger.
Rist	HZ334000	Til ildfaste fade, kageforme, stege, grillvarer og dybfrosne retter.
Glasstegegyrde	HZ915001	Glasstegegyrden passer til stegeretter og souffléer. Egner sig specielt til programmer og stegeautomatik.

## Varer fra kundeservice

De kan købe de rigtige pleje- og rengøringsmidler og andet tilbehør til Deres husholdningsapparater hos kundeservice, i

specialforretninger eller i e-shoppen for de enkelte lande på Internettet. Hertil skal de respektive varenumre angives.


Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål	Varenr. 311134	Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimprægnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.
Rense-gel til ovn/grill	Varenr. 463582	Til rengøring af ovenrummet. Gelen er lugtfri.
Mikrofiberklud med rudestruktur	Varenr. 460770	Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme arbejds-gang.
Dørsikring	Varenr. 612594	Forhindrer børn i at åbne ovenlågen. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen.


# Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter i ovnen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

## Indstille klokkeslæt

Efter tilslutning blinker symbolet  og tre nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.


1. Tryk på tasten .

I displayet vises klokkeslættet 12:00. Tidssymbolerne lyser, og pilen ► er placeret foran .


2. Indstil klokkeslættet med tasten + eller -.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

## Opvarme ovnen

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn. Det er bedst at opvarme ovnen i en time med over-/undervarme  på 240 °C. Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen.

Luft ud i køkkenet under opvarmningen af ovnen.

1. Stil funktionsvælgeren på over-/undervarme .

2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.

Sluk ovnen efter en time. Dette gøres ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul.

## Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

# Indstille kogesektionen

I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezonerne. I tabellen kan De se kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

## Sådan indstiller De

De indstiller de enkelte kogezoners varmeeffekt med kogezone-betjeningsknapperne.

Position 0 = slukket

Position 1 = laveste effekt

Position 9 = højeste effekt

Når De tænder for en kogezone, lyser indikatorlampen.

## Stor dobbelt kogezone og stegezone

De kan ændre størrelsen på disse kogezoner.

### Aktivere stor kogezone

Drej kogezone-betjeningsknappen til position 9 - der mærker De en smule modstand - og videre indtil symbolet

 = stor dobbelt kogezone eller

 = stegezone

Skru derefter straks betjeningsknappen tilbage til det ønskede kogetrin.

### Skifte tilbage til lille flade

Drej kogezone-betjeningsknappen til 0, og indstil igen.

Den lille flade i den dobbelte kogezone er særligt velegnet til opvarmning af små mængder.

### Pas på!

Drej aldrig indstillingsknappen forbi symbolet  eller  til 0.

## Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

Tilberedningstiderne og kogetrinnene afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

Ved opvarmning af tyktflydende retter omrøres regelmæssigt.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtræschokolade, husblas	1	-
Smør	1-2	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1-2	-
<b>Trække, simre</b>		
Melboller, kødboller	4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1	3-6 min.

\* Videretilberedning uden låg

\*\* Uden låg

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
<b>Kogning, dampning</b>		
Ris (med dobbelt mængde vand)	3	15-30 min.
Pillekartofler	3-4	25-30 min.
Hvide kartofler	3-4	15-25 min.
Dejretter, pasta	5*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3-4	15-60 min.
Grøntsager	3-4	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3-4	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	3-4	-
<b>Grydestegning</b>		
Benløse fugle	3-4	50-60 min.
Grydesteg	3-4	60-100 min.
Gullasch	3-4	50-60 min.
<b>Stegning**</b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel	4-5	8-20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	4-5	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	5-6	fortløbende

\* Videretilberedning uden låg


\*\* Uden låg

## Programmering af ovnen

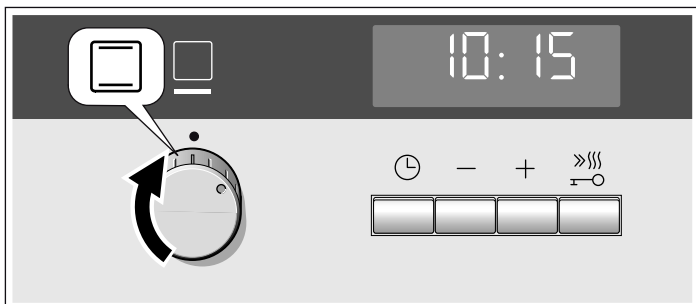
Der er mange måder at programmere ovnen på. Her beskrives, hvordan du kan programmere opvarmningstype og temperatur eller grillniveau. Det er muligt at programmere tilberedningstiden (varighed) og sluttiden for hver ret. Du kan finde flere oplysninger i kapitlet *Programmering af tidsfunktioner*.

**Bemærk:** Det anbefales altid at foropvarme ovnen før indsættelse af fødevarer for at undgå, at der dannes for meget kondens på glasset.

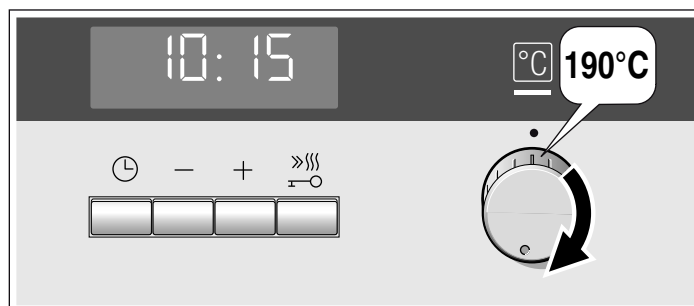
### Ovnfunktion og temperatur

Eksempel på billedet: Over-/undervarme  ved 190 °C.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.



2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.



Ovnen begynder at varme.

#### Slukke ovnen

Drej funktionsvælgeren til position nul.

#### Ændre indstillinger



De kan når som helst ændre temperatur eller grilltrin med den pågældende vælgerknop.



## Hurtig opvarmning


Med funktionen hurtig opvarmning opnår ovnen hurtigt den indstillede temperatur.


Hurtigopvarmningen skal anvendes ved temperaturer på over 100 °C. Følgende opvarmningstyper er egnede:

- Varmluft 3D 
- Øvre og nedre varme 


For at opnå et ensartet tilberedningsresultat må madvaren ikke sættes ind i ovnen, før den hurtige opvarmning er afsluttet.

1. Vælg opvarmningstype og temperatur.



2. Tryk kort på tasten .

I displayet vises symbolet . Ovnen begynder at varme.






### Tænd hurtigopvarmningen

Der høres et signal. Symbolet  på indikatorpanelet slukkes. Sæt maden ind i ovnen.

### Afbryd hurtigopvarmning


Tryk kort på knappen . Symbolet  forsvinder fra indikatorpanelet.



## Indstille tidsfunktioner

Ovnen har forskellige tidsfunktioner. Luk menuen op med tasten , hvorefter der kan skiftes mellem de enkelte funktioner. Så længe det er muligt at indstille, lyser alle tidssymboler. Pilen  viser, hvilken tidsfunktion De befinder Dem i. Når pilen  er placeret foran tidssymbolet, kan en indstillet tidsfunktion ændres direkte med tasten  eller .


### Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har sit eget signal. På den måde kan De høre, om det er minuturet eller en tilberedningstid, der er udløbet.


1. Tryk en gang på tasten .

Tidssymbolerne lyser i displayet, og pilen  er placeret foran .


2. Indstil tiden på minuturet med tasten  eller .

Foreslået værdi med tasten  = 10 minutter



Foreslået værdi med tasten  = 5 minutter

Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minuturet starter. I displayet lyser symbolet , og den indstillede tid på minuturet tælles ned. De andre tidssymboler slukkes.


### Indstillet tid på minutur er gået

Der lyder et signal. I displayet står der 0:00. Sluk for minuturet med tasten .


### Ændre indstillet tid på minutur







Korriger tiden på minuturet med tasten  eller . Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

### Slette tiden på minutur

Nulstil tiden på minuturet til 0:00 med tasten . Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Minuturet er deaktiveret.

### Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Pilen  er placeret foran den aktive tidsfunktion.

Tryk så mange gange på tasten  for at vise minuturet , tilberedningstiden , slut-tiden  eller klokkeslættet , at pilen  er placeret foran det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

### Tilberedningstid



De kan indstille en tilberedningstid for retten på ovnen. Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen automatisk. De behøver ikke at afbryde andre aktiviteter for at slukke for ovnen. Tilberedningstiden bliver aldrig overskredet ved et uheld.

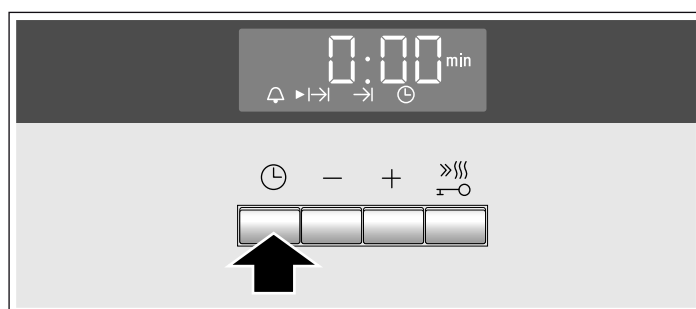
Det viste eksempel: Tilberedningstid 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.


2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.

3. Tryk to gange på tasten .

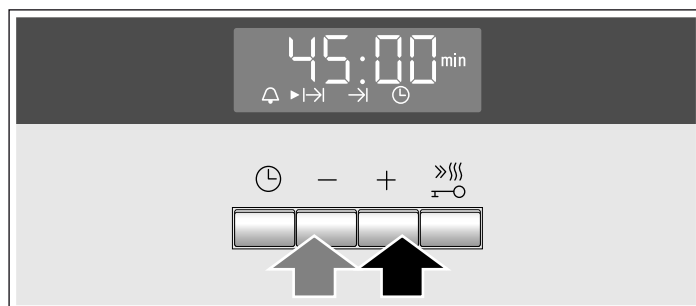
I displayet står der 0:00. Tidssymbolerne lyser, og pilen  er placeret foran .




4. Indstil tilberedningstiden med tasten  eller .





Foreslået værdi med tasten  = 30 minutter

Foreslået værdi med tasten  = 10 minutter






Efter nogle få sekunder starter ovnen. I displayet ses, hvordan tilberedningstiden tæller ned, og symbolet  lyser. De andre tidssymboler slukkes.



### Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet står der 0:00. Tryk på tasten . Indstil en tilberedningstid igen med tasten  eller . Eller tryk to gange på tasten , og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

### Ændre tilberedningstid

Korriger tilberedningstiden med tasten  eller . Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tryk forinden på tasten , hvis minuturet er indstillet.

### Slette tilberedningstid

Stil tilberedningstiden tilbage til 0:00 med tasten . Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tilberedningstiden er slettet. Tryk forinden på tasten , hvis minuturet er indstillet.

## Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Pilen ► er placeret foran den aktive tidsfunktion.

Tryk så mange gange på tasten ⏸ for at vise minuturet ⏰, tilberedningstiden I→I, slut-tiden →I eller klokkeslættet ⏰, at pilen ► er placeret foran det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

## Slut-tid

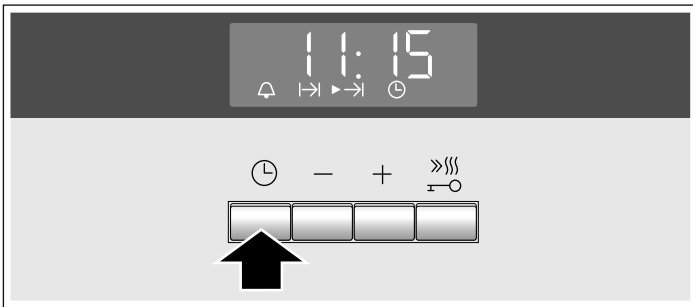
De kan udskyde tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig. Ovnens starter automatisk, og tilberedningen er færdig på det ønskede tidspunkt. De kan f.eks. sætte retten ind i ovnrummet om morgenen og indstille, så den er færdig ved middagstid.

Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.

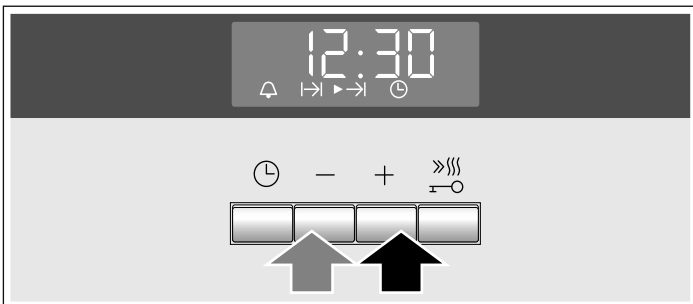
Det viste eksempel: Klokken er 10:30, tilberedningstiden er 45 minutter, og ovnen skal være færdig med tilberedningen klokken 12:30.

1. Indstil funktionsvælgeren.
2. Indstil temperaturvælgeren.
3. Tryk to gange på tasten ⏸.
4. Indstil tilberedningstiden med tasten + eller -.
5. Tryk på tasten ⏸.

Pilen ► er placeret foran →I. Det tidspunkt, hvor retten vil være færdig, bliver vist.



6. Forskyd slut-tiden til et senere tidspunkt med tasten + eller -.



Efter få sekunder gemmer ovnen indstillingerne og skifter om til venteposition. I displayet vises det klokkeslæt, hvor retten er færdig, og pilen ► er placeret foran symbolet →I. Symbol ⏰ og ⏰ slukkes. Når ovnen starter, tælles tilberedningstiden ned i displayet, og pilen ► er placeret foran symbolet I→I. Symbolet →I slukker.

## Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnens holder op med at varme. I displayet står der 0:00. Tryk på tasten ⏸. Indstil en tilberedningstid igen med tasten + eller -. Eller tryk to gange på tasten ⏸, og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnens er slukket.

## Ændre slut-tid

Korriger slut-tiden med tasten + eller -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tryk forinden to gange på tasten ⏸, hvis minuturet er indstillet. Slut-tiden må ikke ændres, når den indstillede tilberedningstid er begyndt. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

## Slette slut-tid

Stil slut-tiden tilbage til det aktuelle klokkeslæt med tasten -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Ovnens starter. Tryk forinden to gange på tasten ⏸, hvis minuturet er indstillet.

## Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Pilen ► er placeret foran den aktive tidsfunktion.

Tryk så mange gange på tasten ⏸ for at vise minuturet ⏰, tilberedningstiden I→I, slut-tiden →I eller klokkeslættet ⏰, at pilen ► er placeret foran det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

## Klokkeslæt

Efter tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker symbolet ⏰ og tre nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten ⏸.  
I displayet vises klokkeslættet 12:00. Tidssymbolerne lyser, og pilen ► er placeret foran ⏰.
2. Indstil klokkeslættet med tasten + eller -.  
Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

## Ændre klokkeslæt

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Tryk fire gange på tasten ⏸.  
Tidssymbolerne lyser i displayet, og pilen ► er placeret foran ⏰.
2. Korriger klokkeslættet med tasten + eller -.  
Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

## Skjul klokkeslæt

De kan skjule klokkeslættet. Se vedr. dette i kapitlet *Ændre grundindstillinger*.

## Børnesikring

Ovnens har en børnesikring for at undgå, at børn kommer til at tænde ovnen ved et uheld.

Ovnens reagerer ikke på nogen indstilling. Alarmuret og klokken kan programmeres, mens børnesikringen er aktiveret.

Når opvarmningstypen og temperaturen eller grillniveauet er programmeret, afbryder børnesikringen opvarmningen.

### Aktivér børnesikringen

Der må ikke være programmeret en tilberedningstid eller en sluttid.

Tryk på tasten ⏸ i ca. fire sekunder.

På indikatorpanelet vises symbolet ⚡. Børnesikringen er aktiveret.

### Deaktiver børnesikringen

Tryk på tasten ⏸ i ca. fire sekunder.

Symbolet ⚡ på indikatorpanelet slukker. Børnesikringen er deaktiveret.

# Justering af grundindstillingerne

Denne ovn har forskellige grundindstillinger. Disse indstillinger kan tilpasses efter brugerens individuelle behov.

Grundindstillinger	Mulighed 1	Mulighed 2	Mulighed 3
☰ 1 Angivelse af klokkeslæt	altid*	kun med tasten ☰	-
☰ 2 Varighed af signalet efter afsluttet tilberedningstid eller alarmtid	ca. 10 sek.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
☰ 3 Ventetid, inden en indstilling anvendes	ca. 2 sek.	ca. 5 sek.*	ca. 10 sek.

\* Standardindstilling

Der må ikke være programmeret andre tidsfunktioner.

1. Tryk på tasten ☰ i ca. 4 sekunder.

I indikatorpanelet vises den nuværende grundindstilling for klokken, f.eks. ☰ 1 for mulighed 1.

2. Foretag ændringer i grundindstillingen med tasterne + og -.

3. Bekræft med tasten ☰.

I indikatorpanelet vises den næste grundindstilling. Ved hjælp af tasten ☰ er det muligt at gennemgå alle niveauer og ændre indstillingen med tasterne + og -.

4. For at afslutte skal du trykke på tasten ☰ i ca. 4 sekunder.

Alle grundindstillingerne er blevet anvendt.

Grundindstillingerne kan altid ændres igen på et hvilket som helst tidspunkt.

## Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres kogesektion og ovn smuk og funktionsdygtig i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan begge dele skal plejes og rengøres rigtigt.

### Anvisninger

- De små farveforskelle på ovnens front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på ovnglasset, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere kanter på tynde bageplader helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

### Rengøringsmiddel

Overhold følgende angivelser, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

#### Ved rengøring af kogepladen

- ingen ufortyndet opvaskemiddel eller opvaskemiddel til opvaskemaskiner,
- ingen skuresvampe
- ingen aggressive rengøringsmidler som ovnrens eller pletfjerner,
- ingen højtryksrensere eller dampstråler.
- Rengør ikke de enkelte dele i opvaskemaskinen.

#### Ved rengøring af ovnen

- ingen stærke eller skurende rengøringsmidler,
- ingen rengøringsmidler med stor alkoholandel,
- ingen skuresvampe
- ingen højtryksrensere eller dampstråler.
- Rengør ikke de enkelte dele i opvaskemaskinen.

Vask nye svampe grundigt inden første anvendelse.

Område	Rengøringsmiddel
Apparatets yderside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.


Område	Rengøringsmiddel
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.  Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Kogesektion	Pleje: Midler til beskyttelse og pleje af glaskeramik. Rengøring: Rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne om anvendelsen på emballagen.  ⚠ Glasskraber til kraftig tilsmudsning: Frigør sikringen, og rengør udelukkende med knivbladet. Pas på, knivbladet er meget skarpt. Fare for tilskadekomst. Skyd knivbladet ind igen efter rengøringen. Beskadigede knivblade skal skiftes ud med det samme.
Kogesektionens ramme	Varmt opvaskevand: Rengør aldrig med glasskraber, citron eller eddike.
Ovnglassene i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Stegetermometer (alt efter apparattype)	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.

Område	Rengøringsmiddel
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Magasinskuffe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengøringen.

### Rengøre selvrensede flader i ovnrummet

Bagvæggen i ovnen er beklædt med et højporøst keramisk lag. Stænk fra stegning og bagning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt, når ovnen er i brug. Jo højere temperatur og jo længere ovnen er i drift, desto bedre bliver resultatet.

Gør følgende, hvis der stadig er tilsmudsninger at se, når ovnen har været i brug flere gange:

1. Rengør ovnbund, loft og sidevægge grundigt.
2. Indstil 3Dvarmluft .
3. Opvarm den tomme ovn med lukket dør ved maksimal temperatur i ca. 2 timer.

Derved bliver keramikbelægningen regenereret. Fjern brune eller hvide rester med vand og en blød svamp, når ovnrummet er kølet af.

En svag misfarvning af belægningen har ingen indflydelse på selvrensen.

### Pas på!

- Brug aldrig skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporøse belægning eller ødelægger den.
- De selvrensede flader må aldrig behandles med midler til ovnrens. Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.

### Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

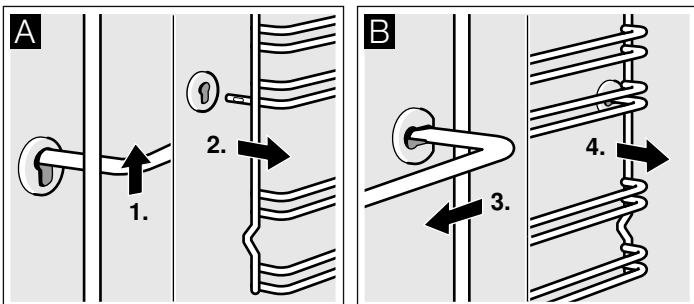
Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. De selvrensede flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

### Afmontere/montere ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, når de skal rengøres. Ovnens skal være kold.

#### Tage ribberammen af

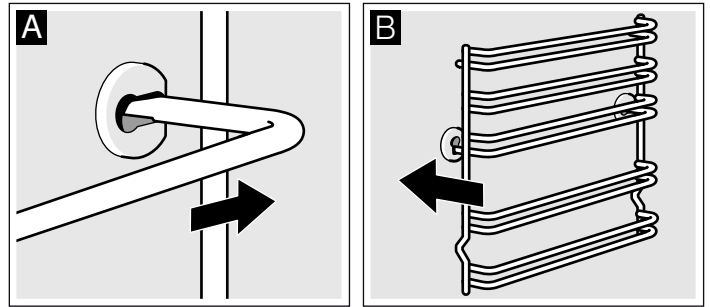
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hængt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



Rengør ribberammen med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket smuds.

### Sætte ribberammer på plads

1. Stik først ribberammen ind i den bagerste bøsning, og tryk den lidt bagud (figur A),
2. og hængt den derefter ind i den forreste bøsning (figur B).

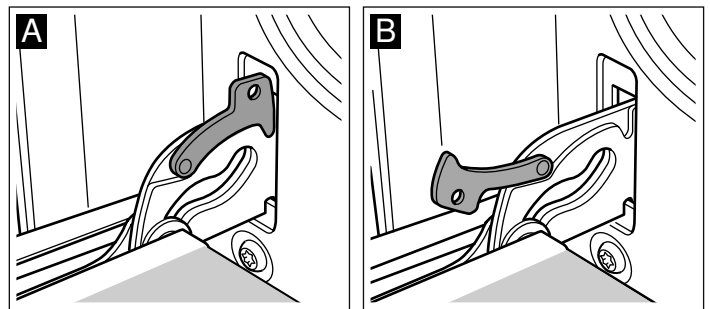


Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side. Vær opmærksom på, at rille 1 og 2 skal være nede og rille 3, 4 og 5 skal være oppe, som vist i figur B.

### Afmontere/montere ovndør

Ved rengøring og når glasruderne i ovndøren skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepal ovndørens hængsler. Når låsepalerne er vippet ned, (figur A), er ovndøren låst fast. Så kan den ikke tages af. Når ovndøren skal tages af, og låsearmene er vippet op, (figur B), er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.

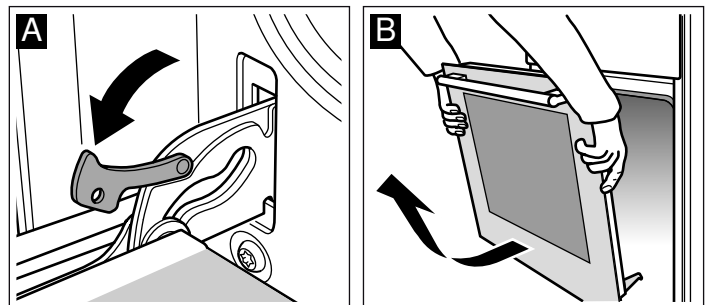


### ⚠ Fare for tilskadekomst!

Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.

#### Tage døren af

1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).

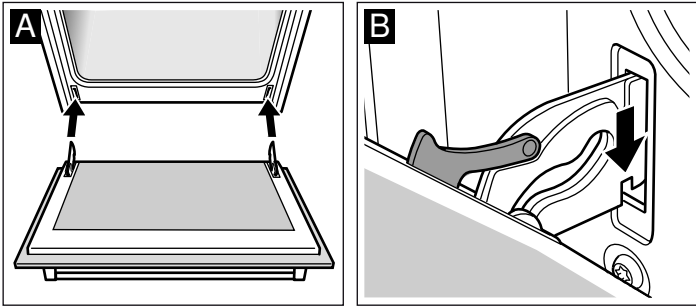




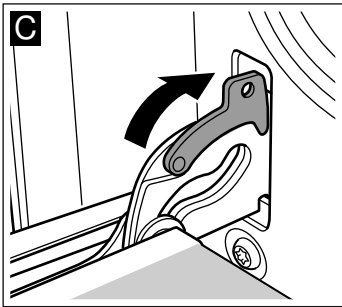
## Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur A).
2. Kærven på hængslerne skal gå i indgreb på begge sider (figur B).



3. Vip begge låsepaler ned igen (figur C). Luk ovndøren.



### ⚠ Fare for tilskadekomst!

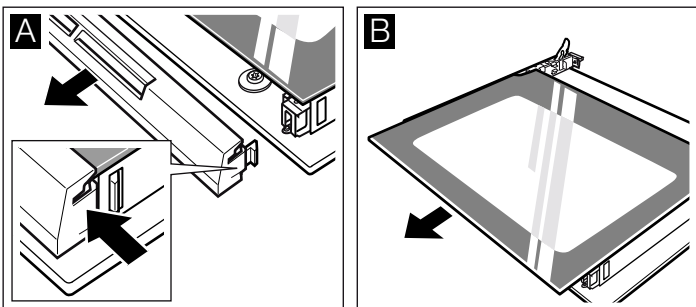
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

## Afmontage/montage af glasruder i ovndør

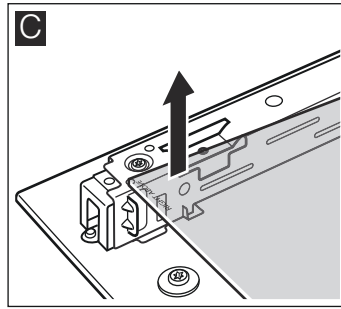
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

### Afmontage

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Træk afdækningen foroven på ovndøren af. Tryk lasken ind med fingrene i højre og venstre side (figur A).
3. Løft den øverste glasrude, og træk den ud (figur B).



4. Løft glasruden, og træk den ud (figur C).



Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

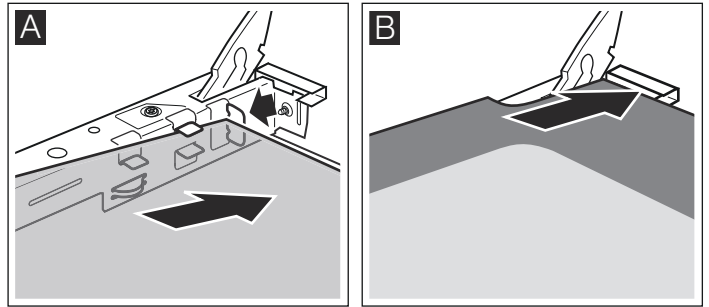
### ⚠ Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

### Montage

Sørg for ved montagen, at teksten "right above" står på hovedet nederst til venstre.

1. Skyd glasruden skråt ind og bagud (figur A).
2. Skyd den øverste glasrude skråt ind og bagud i de to holdere. Den glatte flade skal vende udad. (Figur B).



3. Sæt afdækningen på, og tryk den fast.
4. Sæt ovndøren på plads.

**Ovnen må først bruges, når glasruderne er monteret korrekt igen.**

# En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, er årsagen ofte en bagatel. Se efter i tabellen, inden De kontakter kundeservice. Måske kan De selv afhjælpe fejlen.

## Fejltabel

Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes helt som forventet, kan De prøve at læse kapitlet *Testet i vores prøvekøkken*. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedningen.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
Ovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller om sikringen i sikringskabet er i orden.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
I displayet lyser ☹ og nogle nuller.	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnen varmer ikke.	Støv på kontakterne.	Drej betjeningsknapperne frem og tilbage et par gange.

## Fejlmeddelelser

Hvis der vises en fejlmeddelelse med **E** i displayet, skal der trykkes på tasten ☹. Fejlmeddelelsen slukkes. Indstillede tidsfunktioner bliver slettet. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke slukkes.

Ved følgende fejlmeddelelse kan De måske selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
<b>E011</b>	Der er blevet trykket for længe på en tast, eller en tast er dækket til.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Se efter, om der er en tast, der har sat sig fast, er tildækket eller tilsudset.

# Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

## E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes på siden af ovndøren. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

**E-nr.** \_\_\_\_\_ **FD-nr.** \_\_\_\_\_

**Kundeservice** ☎

Bemærk, at serviceteknikerens besøg i tilfælde af fejlbetjening ikke er gratis, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

## ⚠ Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

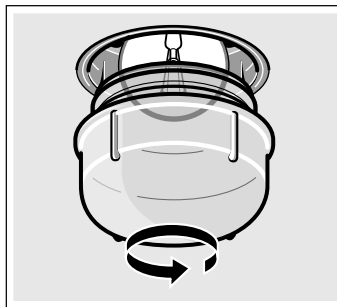
## Udskifte ovnlampepære i ovnloft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan købes temperaturbestandige reservepærer, 40 watt, hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun denne type pærer.

## ⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringskabet fra.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
2. Skru glasafdækningen af mod venstre, og tag den ud.



3. Udskift pæren med en pære af samme type.
4. Skru glasafdækningen på igen.
5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

## Glasafdækning

Hvis en glasafdækning er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Der fås glasafdækninger af den rigtige type hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

## Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

**DK** 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

# Tips om energibesparelse og miljøhensyn

Her findes tips om, hvordan De kan spare på energien ved bagning og stegning i ovnen og ved madlavning på kogesektionen, og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

## Spare på energien - i ovnen

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme, De optager varmen særligt godt.
- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantforme ind ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

## Spare på energien - på kogesektion

- Brug gryder og pander med en tyk, plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Gryde- eller pandebundens diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på

kogezonerne spild af energi. Vigtigt: Producenter af køkkengrej angiver ofte grydediameteren på oversiden. Den er for det meste større end bundens diameter.

- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Brug altid et låg, der passer til grydens størrelse. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil kogezone til et lavere kogetrin i god tid.
- Udnyt restvarmen Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

## Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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.

# Testet i vores prøvekøkken

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret. De får oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er også tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

## Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn.  
Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i tabellerne. Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmningen.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.  
Tag alt tilbehør og service, der ikke skal bruges, ud af ovnen, inden den benyttes.
- Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

## Kager og bagværk

### Bage i et lag

Kager bliver bedst ved bagning med over-/undervarme .

Hvis De bager med 3D-varmluft , skal De anvende følgende riller til tilbehøret:

- Kager i form: rille 2
- Kager på plade: rille 3

### Bage i flere lag

Anvend 3D-varmluft .

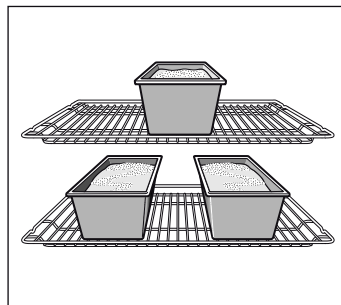
Riller ved bagning i 2 lag:

- Universalbradepande: højde 3
  - Bageplade: højde 1
- Riller ved bagning i 3 lag:
- Bageplade: højde 5
  - Universalbradepande: højde 3
  - Bageplade: højde 1

Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

I tabellerne findes forslag til mange forskellige retter.

Hvis De anvender 3 firkantede forme samtidig, skal de placeres på ristene som vist på figuren.



## Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

Ved lyse bageforme af tyndt metal eller glasforme bliver bagetiderne forlænget, og kagerne bliver ikke så jævnt bagt.

Hvis De ønsker at anvende forme af silikone, skal De bruge producentens angivelser og opskrifter som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne være anderledes.

## Tabeller

I tabellerne findes de bedst egnede ovnfunktioner til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste

værdi. En lav temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

Bagetiden bliver reduceret med ca. 5 til 10 minutter, hvis ovnen forvarmes.

Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

Kager i form	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		160-180	40-50
	3 firkantede forme	3+1		140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2		150-170	60-70
Tærtebunde, rørt kagedej	Tærteform	2		150-170	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2		160-180	50-60
Spansk lagkage	Springform	2		160-180	30-40
Mørdejsbund med kant	Springform	1		170-190	25-35
Frugt- eller kvarktærte, mørdejsbund*	Springform	1		170-190	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplade	1		220-240	35-45
Pikante kager (f.eks. quiche/løgtærte)*	Springform	1		180-200	50-60
Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplade	1		250-270	10-15

\* Lad kagen køle af i ca. 20 minutter i den slukkede ovn med lukket dør.

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørt kagedej eller gærdej med tørt fyld	Bageplade	2		170-190	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	35-45
Rørt kagedej eller gærdej med saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	3		160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	50-60
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	2		210-230	40-50
Roulade (forvarm ovnen)	Bageplade	2		190-210	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2		160-180	30-40
Julekage, "Stollen"af 500 g mel	Bageplade	3		160-180	60-70
Julekage, "Stollen"af 1 kg mel	Bageplade	3		150-170	90-100
Strudel (tysk æblerulle), sød	Universalbradepande	2		180-200	55-65
Börek	Universalbradepande	2		180-200	40-50
Pizza	Bageplade	2		220-240	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	35-45

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1		130-150	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-150	30-40
Sprøjtede småkager (forvarmning)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-140	40-55
Makroner	Bageplade	2		110-130	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		100-120	35-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		100-120	40-50
Marengs	Bageplade	3		80-100	100-150



Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2	☐	200-220	30-40
Butterdej	Bageplade	3	☉	180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	180-200	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	160-180	35-45
Bagværk, gærdej	Bageplade	3	☐	180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	170-190	25-35

### Brød og rundstykker

Ved brødbagning skal ovnen forvarmes, hvis intet andet er angivet.

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Ved bagning i 2 lag skal universalbradepanden altid sættes ind oven over bagepladen.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	300	8
				200	35-45
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	300	8
				200	40-50
Rundstykker (uden forvarmning)	Bageplade	3	☐	210-230	20-30
Boller af gærdej, søde	Bageplade	3	☐	170-190	15-20
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	160-180	20-30

### Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.	en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter, før bagetiden i opskriften er gået. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme ☐ i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.
Småt bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft ☉ ved bagning i flere lag. Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

## Kød, fjerkræ, fisk

### Forme og tilbehør

De kan bruge alle slags varmebestandige fade og gryder. Til store stege er universalbradepanden også velegnet.

Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Vær opmærksom på, at låget passer til stegegryden og slutter tæt.

Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde.

Ved stegegryder af rustfrit stål bliver kødet ikke brunet så kraftigt og lidt mindre gennemstegt. Forlæng tilberedningstiderne.

Oplysninger i tabellerne:

Fade uden låg = åben

Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

Stil altid varmt glasservice på en tør varmebriks. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

### Stegning

Tilsæt lidt væde til magert kød. Bunden af fadet skal være dækket med ca. ½ cm væde.

Ved grydestege skal der tilsættes rigeligt væde. Bunden af fadet skal være dækket med 1 - 2 væde.

Mængden af væden afhænger af kødets art og fadets materiale. Ved tilberedning af kød i en emaljeret stegegryde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas.

Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

### Grilning

Ved grilning skal ovnen forvarmes i ca. 3 minutter, inden grillmaden lægges ind i ovnen.

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. På den måde bliver de ensartet stegt og forbliver saftige.

Vend grillstykkerne efter 2/3 af tilberedningstiden.

Steaks skal først saltes efter grilningen.

Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten.

Sæt også universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset.

Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rille 4 eller 5. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige ovnen, når det tages ud.

Grill-elementet tænder og slukker med jævne mellemrum. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

### Kød


Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.

Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet.

Pak roastbeef ind i alufolie efter tilberedningen, og lad den hvile i ovnen i 10 minutter.

Skær ridser over kryds i sværen på flæskesteg, og læg den i fadet med sværen nedad først.

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
<b>Oksekød</b>						
Oksegrydesteg	1,0 kg	Med låg	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Oksefilet, medium	1,0 kg	Uden låg	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1		210-230	50
Steak, medium, 3 cm tyk		Rist	5		3	15
<b>Kalvekød</b>						
Kalvesteg	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Svinekød</b>						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2		210-230	70
<b>Lammekød</b>						
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		150-170	120
<b>Hakket kød</b>						
Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		170-190	70

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
<b>Pølser</b>						
Pølser		Rist	4		3	15

**Fjerkræ**

Vægtangivelserne i tabellen gælder for fjerkræ uden fyld, der er gjort i stand til stegning.

Læg først helt fjerkræ med brystsidens nedad på risten. Vend efter  $\frac{2}{3}$  af den angivne tid.

Vend stege, som f.eks. kalkunrullesteg eller kalkunbryst, efter halvdelen af den angivne tid. Vend fjerkræstykker efter  $\frac{2}{3}$  af tiden.

Ved stegning af and eller gås skal De huske at prikke huller i huden under vingerne, så fedtet kan løbe fra.

Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pensler det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.



Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		200-220	60-70
Poulard, hel	1,6 kg	Rist	2		190-210	80-90
Kyllinger, halve	500 g pr. stk.	Rist	2		200-220	40-50
Kyllingestykker	300 g pr. stk.	Rist	3		200-220	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		170-190	90-100
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		160-170	110-130
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		170-190	80-100
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

**Fisk**

Vend fisk i stykker efter  $\frac{2}{3}$  af tiden.

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk i ovnen i svømmestilling med rygfinnen opad. Placer en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så den står stabilt.

Hvis De griller direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Fisk	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Fisk, hel	ca. 300 g pr. stk.	Rist	2		3	20-25
	1,0 kg	Rist	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rist	2		170-190	50-60
Fiskekotelet, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25

## Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen.	Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden.
De ønsker at finde ud af, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.
Der dannes damp, når der hældes væske på stegen.	Det er fysisk betinget og normalt. Størstedelen af vanddampen ledes ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig forside af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

## Tærte, gratin, toast

Hvis De griller direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Så bevares ovnen ren.

Stil altid fade og beholdere på risten.

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Angivelserne i tabellen er kun vejledende.

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
<b>Tærter / gratiner</b>					
Tærte, sød	Tærteform	2		180-200	40-50
Pastatærte	Tærteform	2		210-230	30-40
<b>Gratin</b>					
Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 gratinform	2		160-180	60-80
	2 tærteforme	1+3		150-170	65-85
<b>Toast</b>					
Toast, gratineret, 4 stk.	Rist	4		160-170	10-15
Toast, gratineret, 12 stk.	Rist	4		160-170	15-20

## Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Kontroller, at bagepapiret kan tåle de angivne temperaturer, når De lægger bagepapir på tilbehøret. Tilpas papiret efter rettens størrelse.

Resultatet af tilberedningen er meget afhængig af levnedsmidlerne. Der kan være tale om misfarvninger og ujævnheder allerede ved den utilberedte vare.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
<b>Pizza, dybfrossen</b>					
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	2		190-210	15-20
	Universalbradepande + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2		170-190	20-30
	Universalbradepande + rist	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalbradepande	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalbradepande	3		180-200	10-20
Pizza, kold, forvarmning	Universalbradepande	1		180-200	10-15
<b>Kartoffelprodukter, dybfrost</b>					
Pommes frites	Universalbradepande	3		190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalbradepande	3		190-210	20-25
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbradepande	3		190-210	15-25
<b>Bagværk, dybfrost</b>					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3		190-210	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3		200-220	10-20
<b>Bagværk, forbagt</b>					
Opvarmede boller eller baguettes	Universalbradepande	3		190-210	10-20
	Universalbradepande + rist	3+1		160-180	20-25

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
<b>Stegeretter, dybfrost</b>					
Fiskepinde	Universalbradepande	2		200-220	10-15
Kyllingesticks, -nuggets	Universalbradepande	3		190-210	10-20
<b>Strudel (tysk æblerulle), dybfrost</b>					
Strudel	Universalbradepande	3		190-210	30-40

## Specielle retter

Ved lave temperaturer lykkes med 3D-varmluft cremet yoghurt lige så godt som blød gærdej.

Tag først tilbehør, gitter og teleskopudtræk ud af ovnrummet.

### Tilberede yoghurt

1. Kog 1 liter mælk (3,5 % fedt) op, og lad den køle af til 40 °C.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas med skruelåg, og dæk til med plastfolie.

4. Forvarm ovnrummet som angivet.

5. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

### Hævning af gærdej

1. Tilbered gærdejen som normalt, hæld den i en varmekfast skål af keramik, og dæk den til.
2. Forvarm ovnrummet som angivet.
3. Sluk for ovnen, og stil dejen ind i den slukkede ovn til hævnings.

Ret	Forme og tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed	
Yoghurt	Kopper eller glas med skruelåg	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C 50 °C	5 min. 8 timer
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C Sluk ovnen, og anbring gærdejen i ovnen	5-10 min. 20-30 min.

## Optøning

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et egnet fad.

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

Læg fjerkræ med brystsidens nedad på en tallerken.

Dybfrostvarer	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	
F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugt, kylling, pølser og kød, brød, rundstykker, kager og andet bagværk		Rist	2		Temperaturvælgeren er slået fra

## Tørring

Med 3D-varmluft kan De tørre madvarer med fremragende resultater.

Brug kun fejlfri frugt og grøntsager, og vask alt grundigt.

Lad frugt/grøntsager dryppe godt af, og tør dem af.

Læg bagepapir på universalbradepanden og risten.

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange.

De tørrede frugter eller grøntsager skal løsnes fra papiret straks efter tørringen.

Frugt og krydderurter	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
600 g æbleringe	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 5 timer
800 g pæreblade	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8 timer
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8-10 timer
200 g køkkenurter, rensede	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 1½ timer



## Henkogning

Henkogning kræver, at glas og gummiringe er rene og intakte. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellerne er udregnet i forhold til runde enlittersglas.

### Pas på!

Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager. Vask frugt og grøntsager grundigt.

De angivne tider i tabellerne er vejledende. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af indholdets mængde og temperatur. Inden De ændrer på indstillingen eller slukker, skal De kontrollere, at der dannes rigeligt med luftbobler i glassene.

### Forberedelse

1. Fyld glassene, undgå at fylde dem for meget op.
2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.

#### Frugt i enlittersglas

	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Æbler, ribs, jordbær	sluk ovnen	ca. 25 minutter
Kirsebær, abrikoser, ferskener, stikkelsbær	sluk ovnen	ca. 30 minutter
Æblemos, pærer, blommer	sluk ovnen	ca. 35 minutter

#### Grøntsager

Så snart der stiger små bobler op i glassene, skal temperaturen

sættes ned til 120 til 140 °C. Alt efter grøntsagstypen ca. 35 til 70 minutter. Sluk derefter for ovnen, og brug eftervarmen.

#### Grøntsager med kold luge i enlittersglas

	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeder	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

### Tage glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

### Pas på!

Stil ikke de varme glas på et koldt eller vådt underlag. De kan springe.

## Akrylamid i levnedsmidler

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig

f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

### Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

#### Generelt

- Hold tilberedningstiden så kort som muligt.
- Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.
- Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.

#### Bagning

Med over-/undervarme maks. 200 °C.  
Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.

#### Småkager

Med over-/undervarme maks. 190 °C.  
Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C.  
Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.

#### Pommes frites i ovn

Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så pommes fritene ikke bliver tørre

# Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og test af de forskellige apparater.

I henhold til EN 50304/EN 60350 (2009) og IEC 60350.

## Bagning

Bagning i 2 lag:

Sæt altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Bagning i 3 lag:

Sæt universalbradepanden ind i midten.

Sprøjtede småkager:

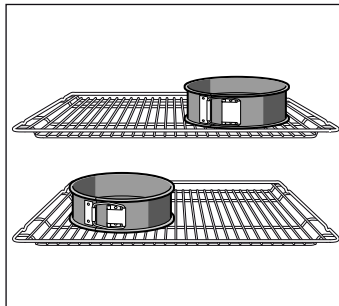
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Æblekage med låg, bagt i 1 lag:


Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Æblekage med låg, bagt i 2 lag:













Sæt mørke springforme forskudt over hinanden, se billedet.



Kager i springforme af hvidblik:

Bag med over-/undervarme  i 1 lag. Anvend universalbradepanden i stedet for risten, og sæt springformene på den.



**Bemærk:** Anvend først den laveste af de angivne temperaturer ved bagningen.

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sprøjtede småkager, forvarmning*	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade + universalbradepande	1+3		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	1+3+5		130-140	40-55
Småkager, forvarmning*	Bageplade	3		150-170	20-35
	Bageplade	3		150-170	20-35
	Bageplade + universalbradepande	1+3		140-160	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	1+3+5		130-150	35-55
Vandbiskuit, forvarmning*	Springform på rist	2		160-170	30-40
	Springform på rist	2		160-170	25-40
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

\* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

## Grilning

Hvis De lægger madvarer direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i minutter
Ristning af toast Forvarmning i 10 minutter	Rist	5		3	1/2-2
Hamburgerbøffer, 12 stk.* uden forvarmning	rist + universalbradepande	4+1		3	25-30

\* Vend efter 2/3 af tiden

# Innehållsförteckning

<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> .....	<b>29</b>	Gratänger, varma mackor .....	48
<b>Felorsaker</b> .....	<b>31</b>	Färdigmat .....	49
Översikt .....	31	Speciella maträtter .....	50
Skador på ugnen .....	31	Upptining .....	50
Skador på sockellådan .....	31	Torkning .....	50
<b>Uppställning och anslutning</b> .....	<b>32</b>	Konservering .....	51
Till elektrikern .....	32	<b>Akrylamid i livsmedel</b> .....	<b>51</b>
Tippskydd .....	32	<b>Provrätter</b> .....	<b>52</b>
Lucklås .....	32	Baka .....	52
<b>Din nya enhet</b> .....	<b>32</b>	Grilla .....	52
Allmänt .....	32		
Kokzoner .....	33		
Kontroller .....	33		
Ugnsutrymme .....	34		
<b>Dina tillbehör</b> .....	<b>34</b>		
Sätt in tillbehöret .....	34		
Extratillbehör .....	34		
Kundtjänstartikel .....	35		
<b>Före första användning</b> .....	<b>36</b>		
Ställa klockan .....	36		
Värma upp ugnen .....	36		
Rengöra tillbehören .....	36		
<b>Ställa in hällen</b> .....	<b>36</b>		
Gör så här .....	36		
Stor dubbelkokzon samt grytzon .....	36		
Tillagningstider .....	36		
<b>Programmera ugnen</b> .....	<b>37</b>		
Ugnsfunktion och temperatur .....	37		
Snabbuppvärmning .....	38		
<b>Ställa in tidsfunktioner</b> .....	<b>38</b>		
Timer .....	38		
Tillagningstid .....	38		
Färdigtid .....	39		
Tid .....	39		
<b>Barnspärr</b> .....	<b>39</b>		
<b>Ändra grundinställningar</b> .....	<b>40</b>		
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>40</b>		
Rengöringsmedel .....	40		
Ta ut och sätta in ugnsstegar .....	41		
Haka av och hänga på ugnsluckan .....	41		
Ta ur och sätta i luckans glasskivor .....	42		
<b>Felsökning</b> .....	<b>43</b>		
Felsökningstabell .....	43		
Byta ugnslampan i taket .....	43		
Lampglas .....	43		
<b>Service</b> .....	<b>43</b>		
E-nummer och FD-nummer .....	43		
<b>Energi- och miljötips</b> .....	<b>44</b>		
Spara effekt i ugnen .....	44		
Spara effekt på hällen .....	44		
Återvinning .....	44		
<b>Testat i vårt provkök</b> .....	<b>44</b>		
Kakor, tårter och småkakor .....	44		
Tips vid gräddning .....	46		
Kött, fågel, fisk .....	46		
Tips vid stekning och grillning .....	48		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) och onlineshop: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruksanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen. *Läs mer om tillbehören* i användarhandboken.

### **Brandrisk!**

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på

tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir mycket het, brännbara material kan lätt börja brinna. Förvara och använd inga brännbara föremål (t.ex. sprayburkar, rengöringsmedel) under eller i närheten av ugnen. Förvara inga brännbara föremål i eller på ugnen.
- Sockellådans ovandel kan bli mycket varm. Förvara endast ugnstillbehör i den här lådan. Brandfarliga och brännbara föremål får inte förvaras i sockellådan.

### **Risk för brännskador!**

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Kokzonerna och ytorna runtom blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Enhetens ovandsida blir het vid användning. Undvik kontakt med de heta ytorna på ovansidan. Håll barnen bort från enheten.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

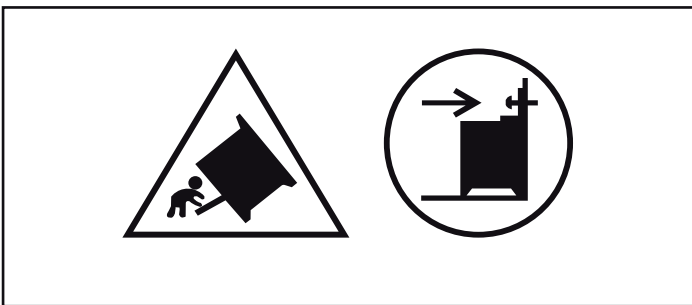
## Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

## Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.
- Om enheten placeras lös ovanpå en sockel kan den glida av. Se till att enheten fästs ordentligt på sockeln.

## Vältrisk!!



**Varning!** Du måste sätta dit tippskyddet, så att enheten inte välter. Läs monteringsanvisningarna.

## Risk för stötar!


- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

## Brandrisk!!

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid självrengöring. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före självrengöring.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

## Risk för brännskador!!

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid självrengöring. Öppna aldrig luckan och pilla inte på låshaken för hand. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
-  Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.



# Felorsaker

## Hällen

### Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

## Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken.	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgörpning	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

## Skador på ugnen

### Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstätningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

## Skador på sockellådan

### Obs!

Placera inga heta föremål i sockellådan. Den kan skadas.

# Uppställning och anslutning

## Elanslutning

Det är bara behörig elektriker som får elansluta. Följ elleverantörens föreskrifter.

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

## Obs!

Är sladden skadad, så måste den bli utbytt av tillverkaren, service eller någon med samma behörighet.

## Till elektrikern

- Installationen kräver en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Det är inte nödvändigt vid sladdanslutning om användaren kan komma åt kontakten.
- Elsäkerhet: spisen har skyddsklass I och ska vara ansluten till skyddsjord.
- Använd sladdtyp H 05 VV-F eller liknande vid anslutning av enheten.

## Tippskydd

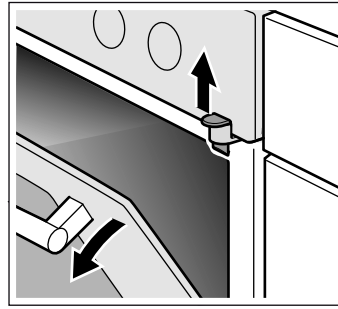
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tippskyddet.

## Lucklås

Ugnsluckan har en spärr, så att barn inte bränner sig på den heta ugnen. Den sitter ovanför ugnsluckan.

## Öppna ugnsluckan.

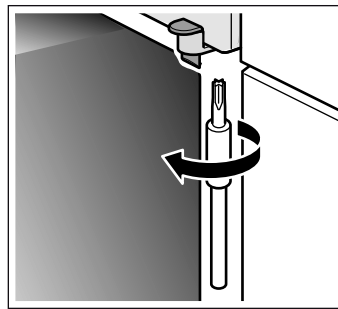
Tryck upp spärren (bild A).



## Ta bort luckspärren

Om du inte behöver luckspärren längre eller om lucktätningen är smutsig:

1. Öppna ugnsluckan.
2. Skruva ur skruven och ta bort luckspärren (bild B).



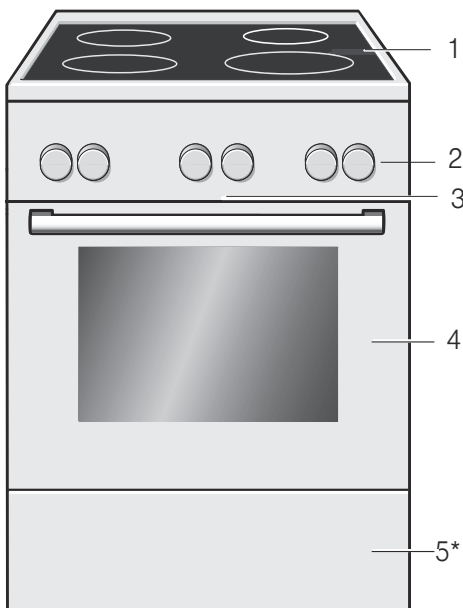
3. Stäng ugnsluckan.

# Din nya enhet

Kapitlet ger dig information om enheten, funktioner och tillbehör.

## Allmänt

Utförandet beror på aktuell modell.



## Kommentarer

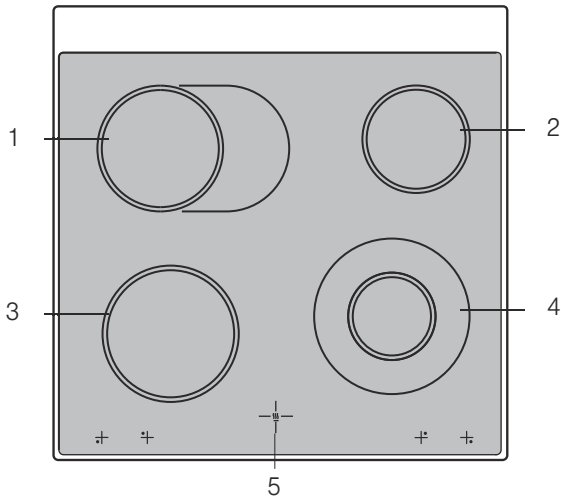
1	Häll**
2	Kontroller**
3	Kylfläkt
4	Ugnslucka**
5*	Sockellåda**

\* Tillval (finns bara på vissa maskiner)

\*\* Detaljvikelser kan förekomma beroende på modell.

## Kokzoner

Här är en överblick över kontrollerna. Utförandet beror på aktuell modell.



## Kontroller

Detaljavvikelser kan förekomma beroende på modell.

### Vred

Vreden går att trycka in när de är AV. Tryck till på vredet, så åker det ut eller in.

### Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

Läge	Användning
○ Nolläge	Ugnen är av.
⊗ 3D-varmluft*	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
☐ Över- och undervärme	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.
⊗ Pizzaläge	Snabb tillagning av djupfrost utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer från undervärmen och ringelementet.
☒ Varmluftsgrill	Ugnstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
☐ Grill, stor grilllyta	Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
☐ Grill, liten grilllyta	Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Mittdelen på grillelementet blir varm.
☐ Undervärme	Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
☒ Upptining	Upptining av t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
⊗ Ugnsbelysning	Slå på ugnslampan.

\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in, så lyser kontrolllampan över funktionsvredet. Ugnslampan tänds.

## Förklaringar

1	Kokzon 17 cm eller grytzon 17 x 26 cm
2	Kokzon 14,5 cm
3	Kokzon 18 cm
4	Dubbelkokzon 21 och 12 cm
5	Restvärmeindikering

### Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. De visar vilka kokzoner som fortfarande är varma. Indikeringen lyser tills kokzonen svalnat tillräckligt, även om du slår av hällen.

Du sparar effekt om du utnyttjar restvärmen t.ex. för att varmhålla småvarmt.

### Termostatvred

Med temperaturreglaget kan du ställa in önskad temperatur och grilläge.

Inställningar	Funktion	
● Nolläge	Ugnen är inte varm.	
50-300	Temperaturintervall	Temperaturen anges i °C.
•, ••, •••	Grilläge	Grillägen, liten ☐ och stor ☐ grilllyta. • = läge 1, svag •• = läge 2, medel ••• = läge 3, stark

När ugnen värms upp lyser indikatorn på kontrollpanelen. Om uppvärmningen avbryts slocknar symbolen. Vid vissa inställningar lyser inte symbolen.

### Vreden

De fyra kokzonsvreden ställer in effektläget på kokzonerna.

Läge	Beskrivning
0 Nolläge	Kokzonen är av.
1-9 Effektlägen	1 = lägsta effekt 9 = högsta effekt
☐ PÅ	Slår på grytzonen
⊗ PÅ	Slår på den stora dubbelkokzonen

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

## Knappar och displayer

Knapparna ställer in olika tillvalsfunktioner. Displayen visar de inställda värdena.

Knapp	Användning
⌚	Tidsfunktioner Väljer timer⌚, tillagningstid→ , färdigtid→  och klocka⌚.
-	Minus Minskar inställt värde.
+	Plus Ökar inställt värde.
⏏	Snabbuppvärmning Snabbuppvärmer ugnen.
🔒	Barnspärr Spärra och låsa upp ugnsfunktionerna.

Pilen ► framför resp. symbol visar vilken tidsfunktion som är i förgrunden på displayen. Undantag: när klockan är på lyser ⌚ bara vid ändringar.

## Dina tillbehör

De tillbehör som medföljer kan användas till en mängd olika maträtter. Men var noga med att kontrollera att tillbehöret placeras korrekt i ugnen.

För att du ska lyckas bättre med din matlagning och för att underlätta hanteringen finns det mängder av tillbehör att välja bland.



### Galler

För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysade rätter.

Skjut in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och böjningen vänd nedåt.



### Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

Skjut in plåten med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



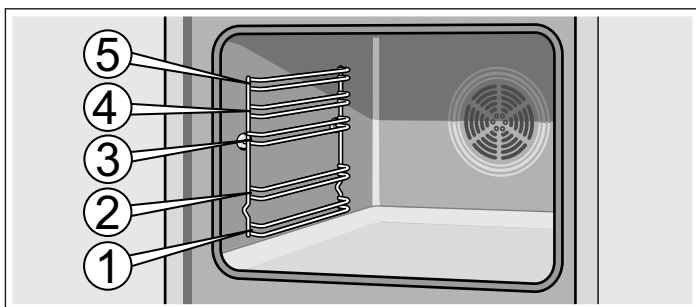
### Långpanna

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysade maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

Skjut in långpannan med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.

## Sätt in tillbehöret

Du kan placera tillbehöret på fem olika falsar i ugnen. Skjut alltid in tillbehöret så långt det går; tillbehöret får inte ligga emot ugnsluckan.



Tillbehöret kan dras ut till hälften, där det låses/hakar i. På så sätt kan du enkelt ta ut maten ur ugnen.

När du sätter in tillbehöret i ugnen, se till att utbuktningen är vänd inåt. Annars låses inte tillbehöret i utdraget läge.

## Ugnsutrymme

Det sitter en ugnslampan inuti ugnsutrymmet. Kylfläkten skyddar ugnen mot överhettning.

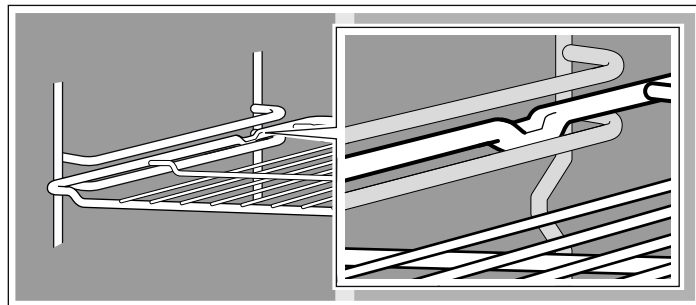
### Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Ställer du funktionsvredet i läge ⏏, så tänder du ugnslampan utan att slå på ugnen.

### Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnsutrymmet svalnar snabbare efter användning.



**Anvisning:** Tillbehöret kan bågna när det blir varmt. När det har fått svalna återtar det sin ursprungliga form. Detta påverkar inte funktionen.

Håll i bakplåten med båda händerna, en på varje sida, och skjut in den parallellt på ugnsstegen. Se till att bakplåten inte vrids åt höger eller vänster när du skjuter in den. Då blir det svårt att få in bakplåten och de emaljerade ytorna kan skadas.

Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet. Uppge HZ-numret.

## Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos service. Du hittar matchande produkter till din ugn i våra broschyrer eller på Internet. Tillgången på extratillbehör och möjlighet till internetorder kan variera från land till land. Det finns mer information i säljunderlagen.

Extratillbehören passar inte i alla enheter. Ange alltid fullständig enhetsbeteckning (E-nr) vid köp.

Extratillbehör	Tillv.nr.	Funktion
Pizzaplåt	HZ317000	Passar utmärkt till pizza, djupfryst och tårtor. Pizzaplåten går att använda i stället för långpannan. Sätt in plåten över gallret och följ anvisningarna i tabellen.
Iläggsgaller	HZ324000	För stekning. Placera alltid grillgallret på långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och steksky.
Grillplåt	HZ325000	Används i stället för grillgaller eller stänkskydd vid grillning för att undvika att smutsa ner ugnen. Använd alltid grillplåten i långpannan. Lägg det du ska grilla på grillplåten: Du kan bara använda fals 1, 2 och 3. Grillplåt som stänkskydd: Sätt in långpannan tillsammans med grillplåten under gallret.
Baksten	HZ327000	Bakstenen passar utmärkt när du ska baka bröd, frallor och pizza som ska ha krispig botten. Använd alltid bakstenen i ugn som är förvärmad enligt anvisning.
Emaljplåt	HZ331003	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Emaljbakplåt med släppa lätt-beläggning	HZ331011	Det går bra att sprida ut kakor och småkakor på bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna	HZ332003	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Går även att sätta in under gallret för att fånga upp fett eller sky. Sätt in långpannan i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.
Långpanna med släppa lätt-beläggning	HZ332011	Du kan använda långpannan till saftiga kakor, bakverk, djupfryst och stora stekar. Sätt in långpannan i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.
Lock till proffspannan	HZ333001	Locket gör proffspannan till en proffsig stekgryta.
Proffspanna med iläggsgaller	HZ333003	Passar bra för tillagning av stora mängder.
Teleskoputdrag		
3 par helutdragsskenor	HZ338352	Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehören utan att de välter. 3 par helutdragsskenor, passar inte roterande grillspettsanordningar.
3 par helutdragsskenor med stoppfunktion	HZ338357	Med utdragsskenorna på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehören längre utan att de tippar. Utdragsskenorna snäpper fast, så att det går smidigare att sätta i tillbehöret. 3 par helutdragsskenor med stoppfunktion passar inte roterande grillspettsanordningar.
Galler	HZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Glasstekgryta	HZ915001	Glasstekgrytan passar för grytstekar och gratänger. Passar bra för program- och stekautomatik.

## Kundtjänstartikel

Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare

eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.

Putsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan in specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
Ugnrensningsgel	Artikelnr 463582	För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med bikakstruktur	Artikelnr 460770	Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.
Luckspärr	Artikelnr 612594	Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.



# Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

## Ställa klockan

⏰-symbolen och fyra nollor lyser på displayen när du startar enheten. Ställ klockan.


### 1. Tryck på ⏰-knappen.

Displayen visar klockan 12:00. Klocksymbolerna lyser, ►-pilen står vid ⏰.

### 2. Ställ klockan med + eller -knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

## Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Bäst är en timme med över-/undervärme  på 240° C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

Vädra köket medan ugnen värms upp.

### 1. Ställ in över-/undervärme med funktionsvredet.

### 2. Ställ termostatvredet på 240 °C.

Slå av ugnen efter en timme. Vrid funktionsvredet till noll.

## Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disktrasa före första användning.

# Ställa in hällen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

## Gör så här

Kokzonsvreden ställer in värmeeffekten på kokzonerna.

Läge 0 = AV

Läge 1 = lägsta effekt

Läge 9 = högsta effekt

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

## Stor dubbelkokzon samt grytzon

Det går att ändra storlek på de här kokzonerna.

### Slå på stor kokzon

Vrid kokzonsvredet till läge 9 - du känner att det tar emot lite - fortsatt till symbolen

⊙ = dubbelkokzon eller

⊙ = grytzon

Vrid sedan tillbaka till det effektläge du vill ha.

### Slå om till liten kokzon igen

Vrid kokzonsvredet till 0 och ställ in igen.

Den lilla zonen i dubbelkokzonen är bra för att värma upp små mängder mat.

### Obs!

Vrid aldrig förbi ⊙- eller ⊙-symbolerna till 0.

## Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

Tillagningstid och effektläge beror på matens typ, vikt och kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

Värmer du på tjockflytande mat, rör hela tiden.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr, gelatin	1	-
smör	1-2	-
<b>Värma upp och varmhålla</b>		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjök**	1-2	-
<b>Sjuda</b>		
Kroppkakor, palt	4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1	3-6 min.

\* Fortsatt tillagning utan lock

\*\* utan lock

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
Ris (med dubbel vattenmängd)	3	15-30 min.
Skalpotatis	3-4	25-30 min.
Kokt potatis	3-4	15-25 min.
Pasta, nudlar	5*	6-10 min.
Grytor, soppor	3-4	15-60 min.
Grönsaker	3-4	10-20 min.
Grönsaker, djupfrysta	3-4	10-20 min.
Tryckkokning	3-4	-
<b>Bräsera</b>		
Rullader	3-4	50-60 min.
Grytstek	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
<b>Steka**</b>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
Schnitzel, djupfrost	6-7	8-12 min.
Biff (ca 3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Opanerad fisk och fiskfilé	4-5	8-20 min.
Panerad fisk och fiskfilé	4-5	8-20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfrost, t.ex.fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Frysätter	6-7	6-10 min.
Pannkakor	5-6	kont.

\* Fortsatt tillagning utan lock

\*\* utan lock

## Programmera ugnen

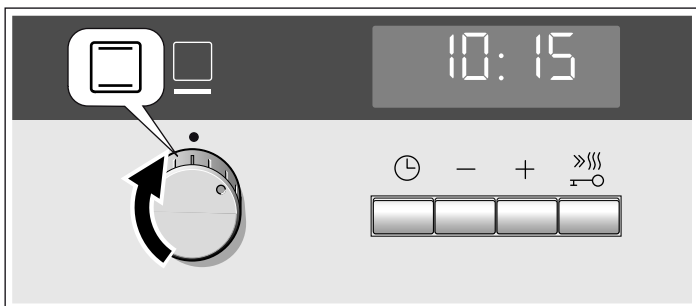
Det finns olika sätt att ställa in ugnen på. Nedan beskrivs hur man ställer in uppvärmningstyp och temperatur eller grillnivå. Ugnen låter dig ställa in tillagningstid (varaktighet) och sluttid för varje rätt. För ytterligare information, se kapitlet *Ställa in tidsfunktioner*.

**Anvisning:** Du bör alltid förvärma ugnen innan du ställer in livsmedlet, annars kan det bildas för mycket kondens på glaset.

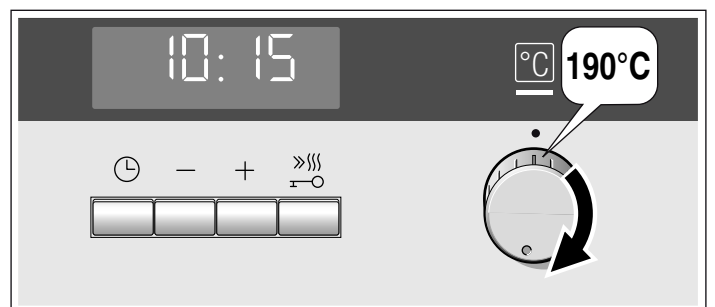
### Ugnsfunktion och temperatur

Exempel i bild: över-/undervärme  på 190 °C.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostadvredet.



Ugnsuppvärmningen slår på.

#### Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.



#### Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

## Snabbuppvärmning


Med snabbuppvärmningsfunktionen når ugnen snabbt den angivna temperaturen.


Snabbuppvärmningen bör användas för temperaturer på över 100 °C. Den passar till följande uppvärmningstyper:

- Varmluft 3D 
- Över- och undervärme 


För att uppnå ett jämnt tillagningsresultat bör du inte ställa in livsmedlet i ugnen förrän snabbuppvärmningen har slutförts.

1. Välj uppvärmningstyp och temperatur.



2. Tryck kort på knappen .

På displayen tänds symbolen . Ugnen börjar värmas upp.






### Slut på snabbuppvärmningen

En signal hörs. Symbolen  försvinner från indikatorpanelen. Sätt in livsmedlen i ugnen.

### Avbryt snabbuppvärmningen

Tryck kort på knappen . Symbolen  försvinner från indikatorpanelen.



## Ställa in tidsfunktioner

Ugnen har olika tidsfunktioner. -knappen öppnar meny och hoppar mellan de olika funktionerna. Du kan ställa in när klocksymbolerna lyser. -pilen visar vilken tidsfunktion du påverkar. Inställd tidsfunktion ändrar du direkt med  eller -knappen, om -pilen står på klocksymbolen.


### Timer


Timern går även att använda som äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnen. Timern har en egen signal. Det gör att du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.


1. Tryck en gång på -knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen, -pilen står på .


2. Ställ in timertiden med  eller -knappen.

-knappen = 10 minuter



-knappen = 5 minuter

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder. Timern går igång. -symbolen lyser på displayen och du ser hur timern räknar ned. De andra tidssymbolerna slocknar.


### Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Displayen visar 0:00. Slå av timern med -knappen.


### Ändra timertiden







Ändra timertiden med  eller -knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder.

### Radera timertiden

Återställ timern till 0:00 med -knappen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Timern slår av.

### Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Pilen  framför symbolen indikerar tidsfunktionen.

Ska du kolla timer , tillagningstid , färdigtid  eller klockan , tryck på  tills -pilen står framför respektive symbol. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

### Tillagningstid



Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. När tillagningstiden går ut, slår ugnen av automatiskt. Du behöver inte avbryta annat du gör och slår av ugnen. Tillagningstiden blir inte överskriden av misstag.

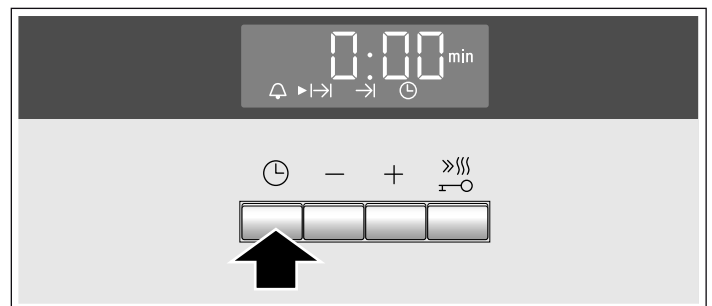
Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.



1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.


2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.


3. Tryck två gånger på -knappen.

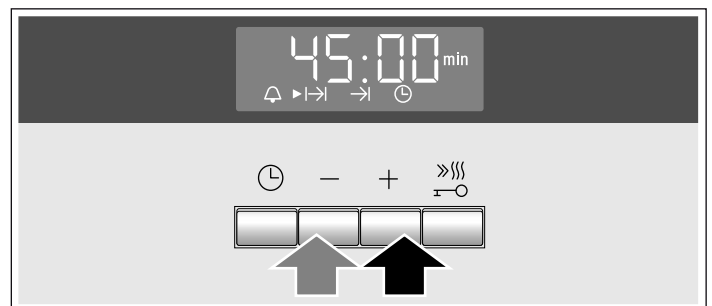
Displayen visar 0:00. Klocksymbolerna lyser, -pilen står på .




4. Ställ in tillagningstiden med  eller -knappen.





-knappen = 30 minuter

-knappen = 10 minuter






Ugnen slår på inom några sekunder. Tiden räknar ned på displayen och -symbolen lyser. De andra klocksymbolerna slocknar.



### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 0:00. Tryck på -knappen. Ställ in en ny tillagningstid med  eller -knappen. Du kan även trycka två gånger på -knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

### Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med  eller -knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Har du satt timern, tryck först på -knappen.

### Radera tillagningstid

Återställ tillagningstiden till 0:00 med -knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Tillagningstiden är raderad. Har du satt timern, tryck först på -knappen.

## Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Pilen ► framför symbolen indikerar tidsfunktionen.

Ska du kolla timer ⏰, tillagningstid I→I, färdigtid →I eller klockan ⌚, tryck på ⌚ tills ►-pilen står framför respektive symbol. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

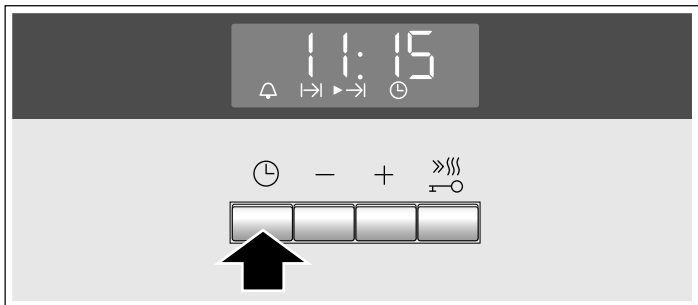
## Färdigtid

Du kan flytta tiden för när maten ska vara klar. Ugnen startar automatiskt och maten är klar den tid du ställer in. Du kan t.ex.sätta in maträtten i ugnsutrymmet på morgonen och ställa in så att det är färdigt till lunch.

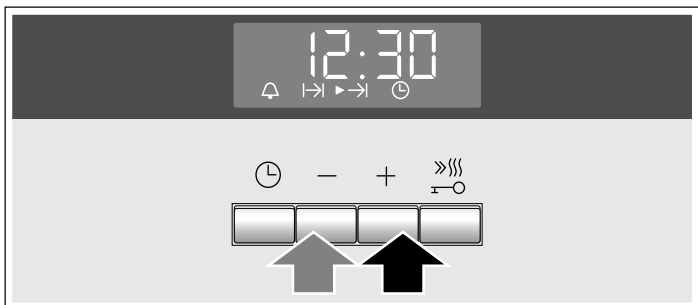
Tänk på att inte låta livsmedel stå för länge i ugnsutrymmet så att det blir förstört.

Exempel i bilden: klockan är 10:30, maten tar 45 minuter och ska vara klar i ugnen 12:30.

1. Ställ in funktionsvredet.
2. Ställ termostatvredet.
3. Tryck två gånger på ⌚-knappen.
4. Ställ in tillagningstiden med + eller -knappen.
5. Tryck på ⌚-knappen.  
►-pilen står på →I. Du får upp tiden då maten är klar.



6. Flytta fram färdigtiden med + eller -knappen.



Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder och ställer sig i standbyläge. Displayen visar när maten är klar, →I-symbolen är markerad av ►-pilen. ⏰ och ⌚ slocknar. När ugnen startar, räknar tillagningstiden ned och ►-pilen står på I→I-symbolen. →I-symbolen slocknar.

## Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 0:00. Tryck på ⌚-knappen. Ställ in en ny tillagningstid med + eller -knappen. Du kan även trycka två gånger på ⌚-knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

## Flytta färdigtiden

Flytta färdigtiden med + eller -knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Har du satt timern, tryck först två gånger på ⌚-knappen. Flytta inte färdigtiden om tillagningstiden redan har börjat räkna ned. Då blir inte slutresultatet som du tänkt dig.

## Radera färdigtid

Återställ färdigtiden till aktuell tid med -knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Ugnen slår på. Har du satt timern, tryck först två gånger på ⌚-knappen.

## Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Pilen ► framför symbolen indikerar tidsfunktionen.

Ska du kolla timer ⏰, tillagningstid I→I, färdigtid →I eller klockan ⌚, tryck på ⌚ tills ►-pilen står framför respektive symbol. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

## Tid

⌚-symbolen och fyra nollor lyser på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställ klockan.

1. Tryck på ⌚-knappen.  
Displayen visar klockan 12:00. Klocksymbolerna lyser, ►-pilen står vid ⌚.
2. Ställ klockan med + eller -knappen.  
Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

## Ställa om klockan

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck fyra gånger på ⌚-knappen.  
Klocksymbolerna lyser på displayen, ►-pilen står på ⌚.
2. Ställ klockan med + eller -knappen.  
Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

## Slå av klockan

Det går att slå av klockan. Se kapitlet *Ändra grundinställningar*.

## Barnspärr

Ugnen har en barnspärr för att undvika att barn sätter på den av misstag.

Ugnen reagerar inte på någon inställning. Äggklockan och klockan kan ställas in när barnspärren är på.

När uppvärmningstypen och temperaturen eller grillnivån har programmerats, avbryter barnspärren uppvärmningen.

### Aktivera barnspärren

Det får inte finnas någon tillagningstid eller sluttid inställd.

Tryck på knappen ⏏ i cirka fyra sekunder.

På indikatorpanelen visas symbolen ⚡. Barnspärren har aktiverats.

### Avaktivera barnspärren

Tryck på knappen ⏏ i cirka fyra sekunder.

Symbolen ⚡ slocknar på indikatorpanelen. Barnspärren har avaktiverats.

# Ändra grundinställningar

Ugnen har ett antal olika grundinställningar. Dessa inställningar kan anpassas till användarens behov.

Grundinställningar	Val 1	Val 2	Val 3
☐ / Visning av klocka	alltid*	endast med knappen ☐	-
☐ 2 Signalens längd vid slut på tillagningstid eller äggklockans tid	cirka 10 sek	cirka 2 min*	cirka 5 min
☐ 3 Väntetid för att en ändrad inställning ska få effekt	cirka 2 sek	cirka 5 sek*	cirka 10 sek

\* Fabriksinställning

Det får inte finnas någon annan tidsfunktion inställd.

## Skötsel och rengöring

Sköt och rengör häll och ugn ordentligt, så håller de sig fina och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör båda ordentligt.

### Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnnsfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- Skugggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

### Rengöringsmedel

För att de olika ytorna inte ska skadas på grund av felaktig rengöring, bör du tänka på följande.

#### Vid rengöring av kokzonerna

- använd inget outspätt diskmedel eller maskindiskmedel,
- inga skursvampar,
- inga aggressiva rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagare,
- ingen högtryckstvätt eller ångtvätt.
- Diska inte lösa komponenter i diskmaskin.

#### Vid rengöring av ugnen

- använd inga vassa eller slipande rengöringsmedel,
- inga rengöringsmedel med hög alkoholhalt,
- inga skursvampar,
- ingen högtryckstvätt eller ångtvätt.
- Diska inte lösa komponenter i diskmaskin.

Tvätta ur nya tvättsvampar noga innan de används första gången.

Område	Rengöringsmedel
Enhetens utsida	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.

1. Tryck in knappen ☐ i cirka 4 sekunder.  
På indikatorpanelen visas den nuvarande grundinställningen för klockan, t.ex. ☐ / för alternativet /.
  2. Ändra grundinställningen med knapparna + och -.
  3. Bekräfta med knappen ☐.  
På indikatorpanelen visas nästa grundinställning. Med knappen ☐ kan du gå förbi alla nivåer och ändra inställningen med knapparna + och -.
  4. För att avsluta, tryck in knappen ☐ i cirka fyra sekunder.
- Alla grundinställningarna har ställts in.  
Grundinställningarna kan ändras igen när som helst.

Område	Rengöringsmedel
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Hällen	Skötsel: hållrengöring Rengöring: hållrengöring för glaskeramikhällar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen. <b>⚠ Glasskrapa för hårt sittande smuts:</b> Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbladet är väldigt vasst. Risk för personskador! Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga rakblad direkt.
Hällinfattningen	Varmvatten och diskmedel: Rengör inte med glasskrapan, citron eller ättika.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Stektermometer (beroende på enhetstyp)	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.




Område	Rengöringsmedel
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Sockellådan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.

### Rengöra de självrengörande ytorna i ugnen

Ugnens bakvägg har en mycket porös keramikbeläggning. Stänk från bakverk och stekar suggs upp av beläggningen när ugnen är på. Resultatet blir bättre ju högre temperaturen är och ju längre ugnen är på.

Sitter smutsen kvar även efter att du använt enheten flera gånger, gör så här:

1. Rengör ugnsbotten, tak och sidoväggar ordentligt.
2. Ställ in 3D-varmluft .
3. Kör den tomma, stängda ugnen i ca 2 timmar på maxtemperatur.

Keramikskiktet regenereras. Ta bort bruna eller vita rester med vatten och en mjuk svamp när ugnsutrymmet svalnat.

Svag missfärgning på beläggningen påverkar inte självrengöringen.

### Obs!

- Använd aldrig skurmedel. De repar eller förstör det mycket porösa ytskiktet.
- Använd aldrig ugnrensning på keramikytorna. Om det hamnar ugnrensning där, ta genast bort den med svamp och ordentligt med vatten.

### Rengöra ugnsbotten, -tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

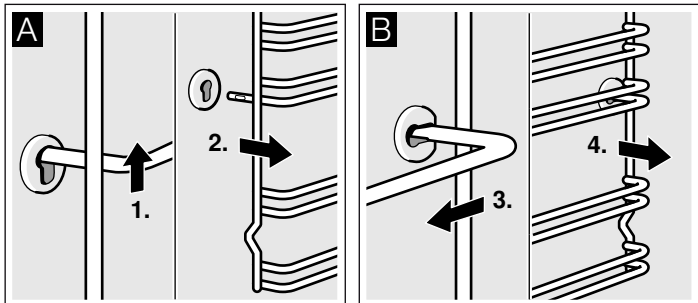
Är det jättesmutsigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnrensning. Använd bara ugnrensning i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnrensning.

### Ta ut och sätta in ugnstegar

Vid rengöring kan du ta ut ugnstegarna. Ugnen måste ha svalnat.

#### Ta loss ugnstegarna

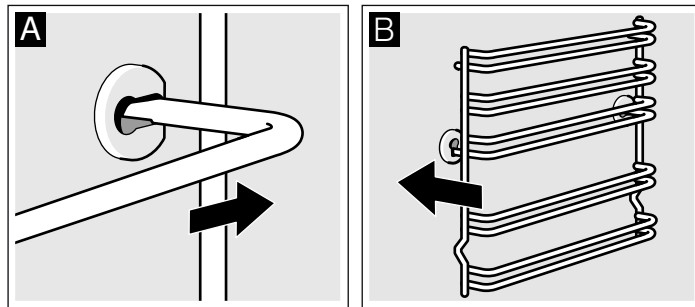
1. Lyft upp ugnstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



Rengör ugnstegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

### Hänga in ugnstegar

1. Stick först in ugnstegen i den bakre hylsan, tryck lite bakåt (bild A)
2. och stick sedan i den främre hylsan (bild B).

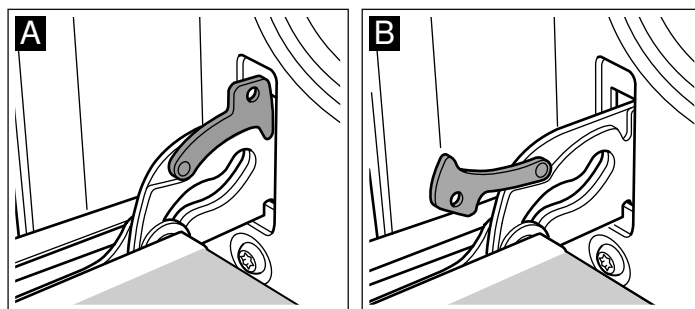


Ugnstegarna passar både till höger och vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B.

### Haka av och hänga på ugnsluckan

Du kan haka av ugnsluckan vid rengöring och för att ta ur luckglasen.

Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda (bild A) är ugnsluckan spärrad. Den går inte att ta bort. När gångjärnsspärren är uppfälld (bild B) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.

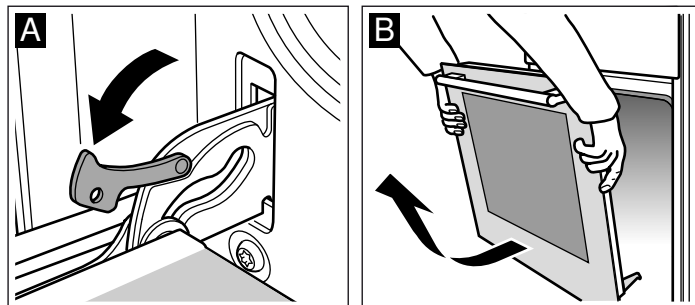


### ⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen kan slå ihop med stor kraft om de inte är säkrade. Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska haka av ugnsluckan.

#### Haka av luckan

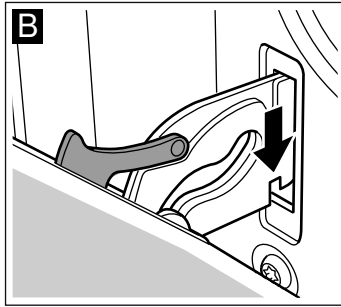
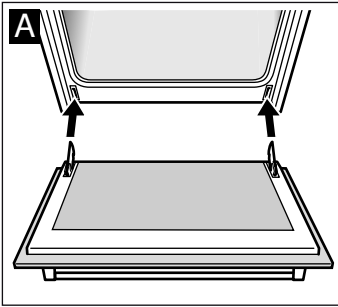
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



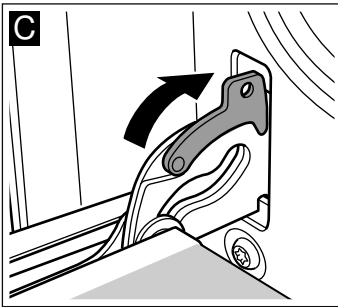
## Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningen när du hänger på ugnsluckan (bild A).
2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor (bild B).



3. Fäll in båda spärrarna igen (bild C). Stäng ugnsluckan.



### **⚠ Risk för personskador!!**

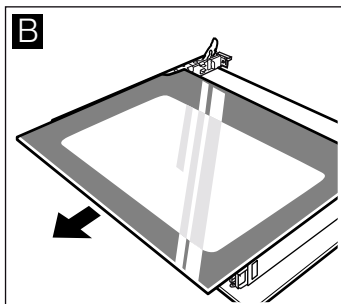
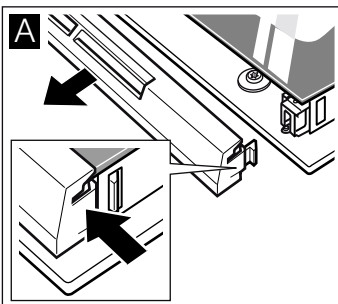
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

## Ta ur och sätta i luckans glasskivor

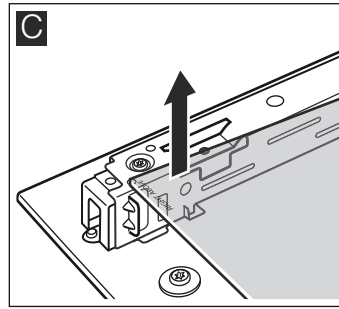
Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

### Demontera

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Ta av skyddet upptill på ugnsluckan. Tryck sedan in höger och vänster flik med hjälp av fingrarna (bild A).
3. Lyft upp och dra ur den övre glasskivan (bild B).



4. Lyft upp glasskivan och dra ur den (bild C).



Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

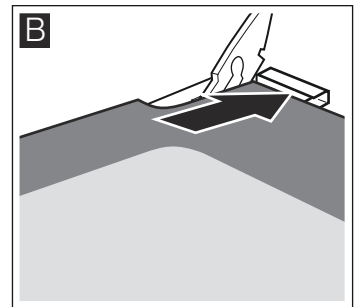
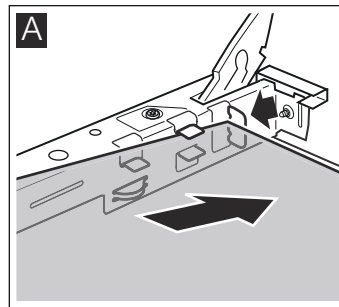
### **⚠ Risk för personskador!**

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

### Montering

Se till att texten "right above" nedtill till vänster är upp och ner när du monterar.

1. Skjut in glasskivan snett bakåt (bild A).
2. Skjut in den övre glasskivan snett bakåt i båda fästena. Den blanka ytan ska vara utåt. (Bild B).



3. Sätt på skyddet och skruva fast.
4. Hänga på ugnsluckan igen.

**Använd inte ugnen förrän du har kontrollerat att glasen är rätt monterade.**

# Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla i tabellen innan du kontaktar service. Du kanske kan åtgärda felet själv.

## Felsökningstabell

Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se kapitlet *Testat i vårt provkök*. Där finns massor med matlagningstips och -anvisningar.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Ugnen fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
⊕ och nollor blinkar på displayen.	Strömavbrott.	Ställ klockan igen.
Ugnen blir inte varm.	Det är damm på kontaktarna.	Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger.

## Felmeddelanden

Får du upp felmeddelanden med **E** på displayen, tryck på ⊕-knappen. Indikeringen försvinner. Inställd tidsfunktion blir raderad. Försvinner inte felmeddelandet, kontakta service.

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
<b>E011</b>	En knapp har varit intryckt för länge eller är övertäckt.	Tryck en gång på varje knapp. Kontrollera så att ingen knapp är fastklämd, övertäckt eller smutsig.

## ⚠ Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.

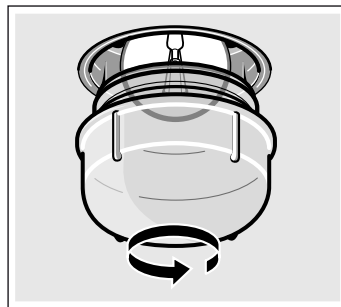
## Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturlåga 40 W-lampor hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor.

## ⚠ Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Skruva av lampglaset genom att vrida det åt vänster.



3. Byt lampan mot en av samma typ.
4. Skruva på lampglaset igen.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

## Lampglas

Byta skadade lampglas. Passande lampglas beställer du hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

# Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

## E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren sitter på sidan av ugnsluckan. Skriv upp numren här på en gång, så slipper du leta efter dem när något går fel.

E-nr	FD-nr

Service ☎

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

## Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

# Energi- och miljötips

Här får du tips om hur du sparar effekt när du bakar, ugnssteker i ugnen och lagar mat på hällen samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

## Spara effekt i ugnen

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så lite som möjligt när du tillagar, bakar eller ugnssteker.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

## Spara effekt på hällen

- Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojäмна botten ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till

effektförbrukning. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.

- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver fyra gånger så mycket effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Slå av på effekten i god tid innan.
- Utnyttja eftervärmen. Slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

## Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

# Testat i vårt provkök.

Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion och temperatur som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om formar och tillagning.

## Anvisningar

- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.
- Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst. Ta ut tillbehören och kärl du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

## Kakor, tårter och småkakor

### Grädda på en fals

Med över- och undervärme ☐ klarar du kakkaket bäst.

Använd följande nivåer i ugnen för tillbehöret då du bakar med 3D-varmluft ☑:

- Kakor i formar: nivå 2
- Kakor på plåt: nivå 3

### Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft ☑.

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

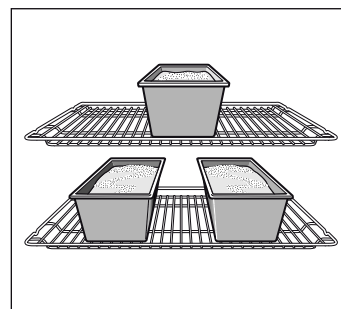
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

- Bakplåt: fals 5
- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

Gräddar du i 3 formbrödsformor samtidigt, ställ dem på gallren som bilden visar.



## Bakformar

Mörka metallformor fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformor eller glasformor förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformor. Silikonformor är ofta mindre än vanliga formar. Degmängderna och receptuppgifterna kan avvika.

## Tabeller

I tabellerna hittar du perfekt ugnsfunktion för olika kakor och bakverk. Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det är cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre

temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Förvärm du ugnen, så blir gräddningstiden 5 till 10 minuter kortare.

Det finns mer information under *Tips vid bakning* vid tabellerna.

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2	☉	160-180	40-50
	3 kransformar	3+1	☉	140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2	☐	150-170	60-70
Tårtbotten, sockerkakssmet	Pajform	2	☐	150-170	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2	☐	160-180	50-60
Biskvibotten	Springform	2	☐	160-180	30-40
Mördegsbotten med kant	Springform	1	☐	170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake, mördegsbotten*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	1	☐	220-240	35-45
Pajer (t.ex. quiche/lökpaj)*	Springform	1	☐	180-200	50-60
Tunn pizza, lite fyllning (förvärm)	Pizzaplåt	1	☐	250-270	10-15

\* Låt kakan svalna ca 20 minuter i avstängd, stängd ugn.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning	Bakplåt	2	☐	170-190	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	150-170	35-45
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	3	☐	160-180	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	150-170	50-60
Schweizisk kaka	Långpanna	2	☐	210-230	40-50
Rulltårta (förvärm)	Bakplåt	2	☐	190-210	15-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Bakplåt	2	☐	160-180	30-40
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	3	☐	160-180	60-70
Tysk stollen på 1 kg mjöl	Bakplåt	3	☐	150-170	90-100
Strudel	Långpanna	2	☐	180-200	55-65
Börek	Långpanna	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Bakplåt	2	☐	220-240	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	180-200	35-45

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Bakplåt	3	☉	140-160	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	130-150	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☉	130-150	30-40
Spritskakor (förvärm)	Bakplåt	3	☐	140-150	30-40
	Bakplåt	3	☉	140-150	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☉	130-140	40-55
Nötkakor	Bakplåt	2	☐	110-130	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	100-120	35-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☉	100-120	40-50
Maräng	Bakplåt	3	☉	80-100	100-150
Petit-chouxer	Bakplåt	2	☐	200-220	30-40

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Smördegskakor	Bakplåt	3	☉	180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	180-200	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☉	160-180	35-45
Jäsdeg	Bakplåt	3	☐	180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	170-190	25-35

### Bröd och småfranska

Förvärm ugnen när du bakar bröd, om det inte står något annat.

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Sätt alltid in långpannan ovanför bakplåten vid gräddning på två falsar.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	☐	300	8
				200	35-45
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	☐	300	8
				200	40-50
Småfranska (förvärm inte)	Bakplåt	3	☐	210-230	20-30
Jästa småfranska, söta	Bakplåt	3	☐	170-190	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	160-180	20-30

## Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen.
Hur du avgör om sockerkakan är färdiggräddad.	Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 ° lägre. Följ omrörningstiden som receptet anger.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på springformar. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen.
Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.	Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 ° högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men det är kletigt inuti (vattnar sig).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme på en fals. ☐ Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång.
Fruktsaften rinner över.	Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång.
Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre.	Använd alltid 3D-varmluft < om du ska grädda på flera falsar. ☉ Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.
Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor.	Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runt om. Det är ett fysiskt fenomen.

## Kött, fågel, fisk

### Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Du kan även använda långpannan till stora stekar.

Använd helst glasformar. Se till att locket passar grytan och sluter till ordentligt.

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

Använder du rostfria grytor blir maten inte lika kraftigt brynt och köttet inte lika väl genomstekt. Öka på tillagningstiderna.

Uppgifter i tabellerna:

Kärl utan lock = öppna

Kärl med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.



## Steka

Tillsätt lite vätska till magert kött. Grytbotten ska vara täckt till ca ½ cm.

Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Grytbotten ska vara täckt till ca 1 -2 cm.

Vätskemängden beror på köttsorten och grytmaterialet. Om du tillagar kött i emaljgryta går det åt mer vätska än i en glasgryta.

Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Köttet tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

## Grilla

Förvärm i ca 3 minuter vid grillning innan du lägger in köttstyckena i ugnen.

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Köttskivorna bör helst vara lika tjocka. Då får de jämn och fin färg och blir saftiga.

Vänd köttstyckena efter ⅔ av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

Lägg köttskivorna direkt på gallret. Om du grillar ett enda köttstycke, så blir resultatet bäst om du lägger det mitt på gallret.

Sätt dessutom in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Sätt inte in bakplåt eller långpanna i fals 4 eller 5 när du grillar. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada ugnsutrymmet när du tar ut dem.

Grillelementet slår på och av hela tiden. Det är normalt. Hur ofta det sker beror på inställt grilläge.

## Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i den avstängda, stängda ugnen. På så vis fördelas köttsaften bättre.

Täck rostbiffen med aluminiumfolie efter tillagning och låt den vila i 10 minuter i ugnen.

Skåra fläsksvålen korsvis och lägg först köttet med svålen nedåt i kärlet.

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
<b>Nötkött</b>						
Nötstek	1,0 kg	täckt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Oxfilé, medium	1,0 kg	öppen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1		210-230	50
Biffar, medium, 3 cm tjocka		Galler	5		3	15
<b>Kalvkött</b>						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Fläskkött</b>						
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Stek med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2		210-230	70
<b>Lammkött</b>						
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		150-170	120
<b>Köttfärs</b>						
Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1		170-190	70
<b>Grillkorv</b>						
Grillkorv		Galler	4		3	15

## Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter 2/3 av den angivna tiden.

Vänd stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd fågelbitar efter 2/3 av tiden.

Stoppa in huden under vingarna vid gås eller anka. Så kan fettets rinna ut.

Fågel blir väldigt knaprig och brun om du penslar den med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden.

Fågel	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2	☒	200-220	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2	☒	190-210	80-90
Kycklinghalvor	à 500 g	Galler	2	☒	200-220	40-50
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	3	☒	200-220	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2	☒	170-190	90-100
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Galler	2	☒	160-170	110-130
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2	☒	170-190	80-100
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2	☒	180-200	90-100

## Fisk

Vänd fiskbitarna efter 2/3 av tiden.

Du behöver inte vända hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggen uppåt. Ställ en

skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står ordentligt.

Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Den fångar upp kötsaften så att du håller ugnen ren.

Fisk	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fisk, hel	à ca 300 g	Galler	2	☐	3	20-25
	1,0 kg	Galler	2	☒	180-200	45-50
	1,5 kg	Galler	2	☒	170-190	50-60
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3	☐	2	20-25

## Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.	Använd uppgifterna för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.
Hur vet jag att steken är färdig?	Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	Kontrollera falsnivån och temperaturen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.
När du öser steken bildas vattenånga.	Detta är helt normalt. En stor del av vattenången släpps ut via ångutsläppet. Ångan kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.



## Gratänger, varma mackor

Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Du håller ugnen ren.

Ställ alltid kärlet på gallret.

När du gör gratänger så beror tillagningstiden på formens storlek samt höjden på gratängen. Tabellvärdena är bara riktvärden.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Gratänger</b>					
Puddingar	Gratängform	2	☐	180-200	40-50
Lasagne	Gratängform	2	☐	210-230	30-40
<b>Gratin</b>					
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2	☒	160-180	60-80
	2 gratängformar	1+3	☒	150-170	65-85



















Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Varma smörgåsar</b>					
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	4		160-170	10-15
Varma mackor, 12 st.	Galler	4		160-170	15-20

## Färdigmat


Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret, kontrollera att bakplåtspappret är avsett för temperaturen. Anpassa pappret till maten.

Slutresultatet beror mycket på livsmedlets kvalitet. Det kan finnas bruna delar och ojämnheter redan på det råa livsmedlet.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Pizza, djupfryst</b>					
Tunn pizza	Långpanna	2		190-210	15-20
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30
Tjock pizza	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizzabaguette	Långpanna	3		170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3		180-200	10-20
Förvärma kall pizza	Långpanna	1		180-200	10-15
<b>Potatisprodukter, djupfrysta</b>					
Pommes frites	Långpanna	3		190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Långpanna	3		190-210	20-25
Rösti, kroppkakor	Långpanna	3		190-210	15-25
<b>Bakverk, djupfrysta</b>					
Småfranska, baguette	Långpanna	3		190-210	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3		200-220	10-20
<b>Bakverk, förgräddade</b>					
Bake off-småfranskor eller -baguetter	Långpanna	3		190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1		160-180	20-25
<b>Veg. biffar, djupfrysta</b>					
Fiskpinnar	Långpanna	2		200-220	10-15
Kycklingsticks, -nuggets	Långpanna	3		190-210	10-20
<b>Strudel, djupfryst</b>					
Strudel	Långpanna	3		190-210	30-40



## Speciella maträtter

Vid låga temperaturer kan du göra krämig yoghurt eller lösa degar med 3D-varmluft .

Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

### Göra yoghurt

1. Koka upp 1 liter mjölk (3,5 %), kyl den till 40 °C.
2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll över i koppar eller glasburkar och täck med plastfolie.

Maträtt	Form		Ugnsfunktion	Temperatur	Tid
Yoghurt	Koppar eller glasburkar med lock	på ugnsbotten		förvärm till 50 °C 50 °C	5 min. 8 timmar
Jäsa deg	Ställ en värmebeständig form	på ugnsbotten		förvärm till 50 °C Stäng av ugnen och sätt in degen	5-10 min. 20-30 min.

## Upptining

Ta ut det frysta livsmedlet ur förpackningen, lägg det i passande form och ställ på gallret i ugnen.

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Upptiningstiden kan variera beroende på vilken typ av livsmedel det rör sig om och i vilken mängd.

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

Frysvara	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C
t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerlasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd, småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	2		Termostatvredet är fortfarande av

## Torkning

Du kan torka mat med 3D-varmluft .





Använd bara frukt och grönsaker utan skador och skölj dem noggrant.

Låt frukten/grönsakerna droppa av ordentligt och torka av dem.

Lägg bakplåtspapper i långpannan och på gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta.

Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

Frukt och örter	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur	Tid
600 g äppelringar	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 5 timmar.
800 g päronklyftor	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 8 timmar.
1,5 kg sviskon eller plommon	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca. 8–10 timmar
200 g kryddväxter, ansade	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 1½ timmar

## Konservering

Glaset och gummiringarna måste vara rena och felfria vid kokning. Använd helst lika stora glas. Uppgifterna i tabellerna gäller för runda enlitersglas.

### Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen på innehållet i glaset. Innan du byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska du kontrollera att det pärlar sig i glaset.

### Förberedelser

1. Fyll på burkarna, men inte så att de blir helt fulla.
2. Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena.

#### Frukt i 1-litersglas

Frukt i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Slå av	ca 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	Slå av	ca 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Slå av	ca 35 minuter

#### Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glaset ställer du ner temperaturen

3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.

4. Förslut glaset med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

### Inställning

1. Sätt in långpannan på fals 2 Ställ glaset så att de inte har kontakt med varandra.
2. Häll ½ liter varmt vatten (ca 80 °C) i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Ställ in undervärme .
5. Ställ temperaturen på 170 till 180 °C.

### Konservering

#### Frukt

Efter ca 40 till 50 minuter småbubblar det. Slå av ugnen.

Ta ut glaset ur ugnen efter 25 till 35 minuter på eftervärme. Om glaset svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilket medför att den konserverade frukten surnar.

#### Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas

Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Gurka	-	ca 35 minuter
Rödbetor	ca 35 minuter	ca 30 minuter
Brysselkål	ca 45 minuter	ca 30 minuter
Bönor, kålrabbi, rödkål	ca 60 minuter	ca 30 minuter
Ärter	ca 70 minuter	ca 30 minuter

från 120 till 140 °C. Ca 35 till 70 minuter beroende på typ av grönsak. Slå efter denna tid av ugnen och kör på eftervärmen.

### Ta ut glaset

Ta ut glaset ur ugnen efter kokningen.

### Obs!

Ställ inte de varma glaset på kallt eller vått underlag. De kan spricka.

## Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatischips, pommes

frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

### Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

<b>Allmänt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.</li><li>■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun.</li><li>■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.</li></ul>
<b>Gräddning</b>	Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.
Ugnspommes frites	Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

# Provrätter

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.

Enligt EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

## Baka

Baka på 2 falsar:

Skjut alltid in långpannan över bakplåten.

Baka på 3 falsar:

Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:

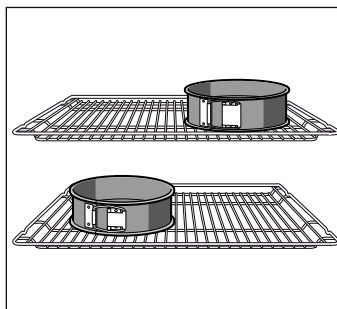
Plåtar som du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.

Äppelpaj på 2 falsar:

Sätt mörka springformar diagonalt över varandra, se bild.



Kakor i ljusa springformar:

Baka med över-/undervärme ☐ på fals 1. Använd långpanna i stället för galler och ställ springformarna i den.

**Anvisning:** När du bakar, prova först den lägre av de angivna temperaturerna.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor, förvärm*	Bakplåt	3	☐	140-150	30-40
	Bakplåt	3	☒	140-150	30-40
	Bakplåt + långpanna	1+3	☒	140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	1+3+5	☒	130-140	40-55
Småkakor, förvärm*	Bakplåt	3	☐	150-170	20-35
	Bakplåt	3	☒	150-170	20-35
	Bakplåt + långpanna	1+3	☒	140-160	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	1+3+5	☒	130-150	35-55
Biskvibotten, förvärm*	Springform på gallret	2	☐	160-170	30-40
	Springform på gallret	2	☒	160-170	25-40
Äppelpaj	Galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	1	☐	170-190	80-100
	2 galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	1+3	☒	170-190	70-100

\* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

## Grilla

Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsoften så att du håller ugnen ren.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd Förvärm i 10 minuter	Galler	5	☐	3	1/2-2
Hamburgare, 12 st.* ingen förvärmning	Galler + långpanna	4+1	☐	3	25-30

\* Vänd efter 2/3 av tiden









BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München  
GERMANY

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

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG  
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001312660 01 130497