

**SIEMENS**



**HL122210S**



**Brugsanvisning**

da 9000 349638





## SIEMENS

### For at det kan blive lige så sjovt at lave maden som at spise

den, bør De læse denne brugsanvisning. Så kan De udnytte alle komfurets tekniske fordele.

De får vigtige informationer vedrørende sikkerhed. De lærer de enkelte dele i komfuret at kende. Og vi viser Dem trin for trin, hvordan De foretager indstillingerne. Det er ganske nemt.

I tabellerne finder De indstillingsværdier og isætningshøjder for mange gængse retter. Det hele er testet i vores prøvekøkken.

Og hvis der skulle opstå en fejl, så finder De her oplysninger om, hvordan De selv afhjælper små fejl.

Den udførlige indholdsfortegnelse gør, at De hurtigt kan finde rundt i brugsanvisningen.

Og nu: Velbekomme.

### Brugsanvisning

---



HL 122210 S

da 9000 349638

S-020588-01

## Indholdsfortegnelse

<b>Hvad De bør være opmærksom på</b> .....	<b>6</b>
Sikkerhedsanvisninger .....	6
Årsager til skader .....	8
<b>Opstilling og tilslutning</b> .....	<b>10</b>
Til installatøren .....	10
Vandret opstilling af komfuret .....	10
<b>Dette er Deres nye komfur</b> .....	<b>11</b>
Kogesektionen .....	12
Ovnen .....	13
Dørsikring .....	16
<b>Inden ovnen tages i brug første gang</b> .....	<b>17</b>
Opvarm ovnen .....	17
Rengør tilbehøret inden brug .....	17
<b>Indstille kogesektionen</b> .....	<b>17</b>
Sådan indstiller De .....	17
Restvarme-indikator .....	18
Tilberedningstabel .....	18
<b>Indstilling af ovnen</b> .....	<b>19</b>
Sådan indstiller De .....	19
<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>20</b>
Rengøringsmidler .....	20
For at gøre rengøring lettere .....	21
Afmontering af ovnglassene .....	22
Tips .....	25
<b>En fejl, hvad gør man?</b> .....	<b>25</b>
Udskifte ovnlampen i ovnens loft .....	26
Udskiftning af ovntætning .....	27

## Indholdsfortegnelse

<b>Kundeservice</b> .....	<b>27</b>
<b>Tabeller og tips</b> .....	<b>28</b>
Kager og bagværk .....	28
Bagetips .....	30
Kød, fjerkræ, fisk .....	31
Stege- og grilltips .....	34
Gratiner, toast .....	35
Dybfrosne færdigretter .....	36
Henkogning .....	36
Energisparetips .....	39
<b>Akrylamid i fødevarer</b> .....	<b>40</b>
<b>Prøveretter</b> .....	<b>41</b>

---

## Hvad De bør være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Det er en forudsætning for, at De kan betjene apparatet sikkert og korrekt.

Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningen.

### Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

### Miljøvenlig bortskaffelse

Sørg for at bortskaffe emballagen korrekt iht. miljøbeskyttelsesreglerne.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af 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.

---

## Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger.

Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Voksne eller børn må aldrig betjene apparatet alene, hvis

- de fysisk, sensorisk eller mentalt ikke er i stand til at betjene apparatet rigtigt og sikkert
- eller hvis de ikke er i besiddelse af den nødvendige viden eller erfaring til dette.

### Varme overflader



Rør aldrig ved kogezone, ovns indvendige flader og varme-elementer, når de er varme.

Fare for forbrænding!

Hold altid børn væk fra komfuret.

Luk ovndøren forsigtigt op. Der kan komme meget varm damp ud.

Læg mærke til restvarme-indikatoren på kogesektionen. Den advarer mod varme kogezone.

Brændbare genstande må aldrig lægges på kogesektionen eller opbevares i ovnen. Brandfare!

Tilslutningskabler for elektriske apparater må aldrig sættes i klemme i den varme ovndør eller lægges hen over den varme kogesektion. Kablernes isolering kan smelte. Fare for kortslutning!

Vær forsigtig ved retter, som bliver tilberedt med drikkevarer med højt alkoholindhold (f.eks. cognac, rom).

Alkohol fordamper ved høje temperaturer. Under uheldige omstændigheder kan alkoholdampene antændes inde i ovnen. Fare for forbrænding!

Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

### Overophedet olie og fedtstof



Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt antænde sig selv. Brandfare!

Opvarm aldrig olie eller fedtstoffer uden opsyn.

Hvis olie bliver antændt, må man aldrig slukke med vand.

Læg et låg eller en tallerken over med det samme.

Sluk for kogezone. Lad gryden eller panden køle af på kogezone.

### Våde grydebunde og kogezone



Væde, der kommer ind mellem grydebund og kogezone, fordamper. Damptrykket kan få gryden til pludseligt at hoppe på pladen. Fare for personskade! Sørg for, at grydebund og kogezone er tørre.

### Revner i glaskeramikken



Ved brud, sprækker eller revner i glaskeramikken er der fare for elektrisk stød.

Sluk for apparatet, og benyt ikke kogesektionen mere. Tilkald en servicetekniker.

## Reparationer



Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

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

Udskift aldrig selv et beskadiget tilslutningskabel. Fare for elektrisk stød! Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udskifte tilslutningskablet.

Hvis apparatet er defekt, skal De slå sikringen i sikringskabet fra. Tilkald en servicetekniker.

---

## Årsager til skader

### Skader på kogesektionen

Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken. Undersøg gryder og pander.

Lad ikke gryder koger tørre, især ikke emaljerede gryder og aluminiumsgryder.

Følg producentens anvisninger ved specialkogegej.

Sæt ikke varme gryder eller pander på indikatoren eller på rammen.

Salt, sukker og sand giver ridser på glaskeramikken. Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.

Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader. Opbevar ikke sådanne genstande over kogesektionen.

Sukker og madretter med højt sukkerindhold beskadiger kogesektionen. Fjern altid straks overkogte madrester med glasskraberen. Vær forsigtig! Klingen er meget skarp.

Alufolie eller plastskåle smelter fast på de varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på denne kogesektion.

### **Skader på ovnen**

Læg aldrig en bageplade på ovnbunden. Dæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Stil aldrig fade eller gryder på ovnbunden.

Der sker en ophobning af varme. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.

Hæld aldrig vand i den varme ovn. Emaljen bliver beskadiget.

Sæt ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Frugtsaft, som drypper ned fra bagepladen, laver pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug hellere den dybere universalbradepande.

Stil eller sæt Dem aldrig på den åbne ovndør.

### **Skader på magasinskuffen**

Læg ikke varme genstande ned i magasinskuffen. Den kan blive beskadiget.

### **Skader på køkken- elementerne ved siden af**

Lad kun ovnen køle af, når den er lukket. Selv om De kun åbner ovndøren lidt, kan forsiden på køkkenselementerne ved siden af med tiden blive beskadiget.

Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, lukker ovndøren ikke mere rigtigt, når ovnen anvendes. Køkkenelementerne ved siden af kan blive beskadiget. Sørg for, at tætningen er ren.

---

# Opstilling og tilslutning

## Elektrisk tilslutning

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

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

---

## Til installatøren

### Sikkerhedsforskrifter

Installationen skal forsynes med en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm. Ved tilslutning med stik er dette ikke nødvendigt, hvis brugeren har adgang til stikket.

Apparater, der er forsynet med stik, må udelukkende tilsluttes til forskriftsmæssigt installerede beskyttelsesstikkontakter.

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.

---

## Vandret opstilling af komfuret

Stil altid komfuret direkte på gulvet.

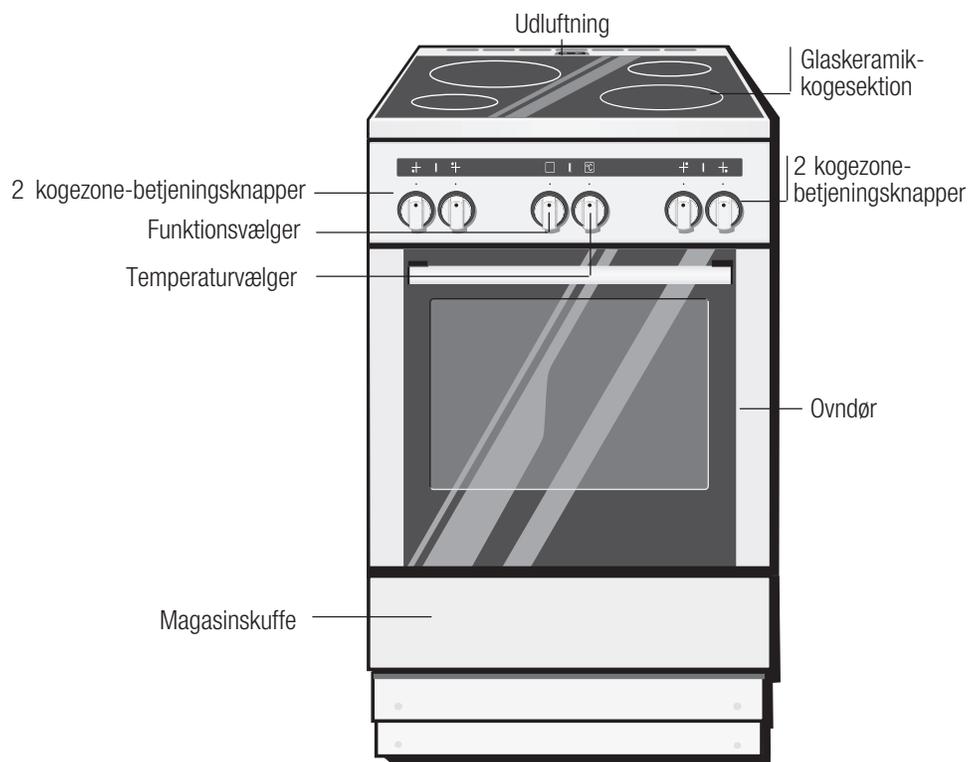
Komfuret er forsynet med justerbare fødder. Man kan indstille soklen, så den bliver ca. 15 mm højere.

Følg den særlige monteringsvejledning.

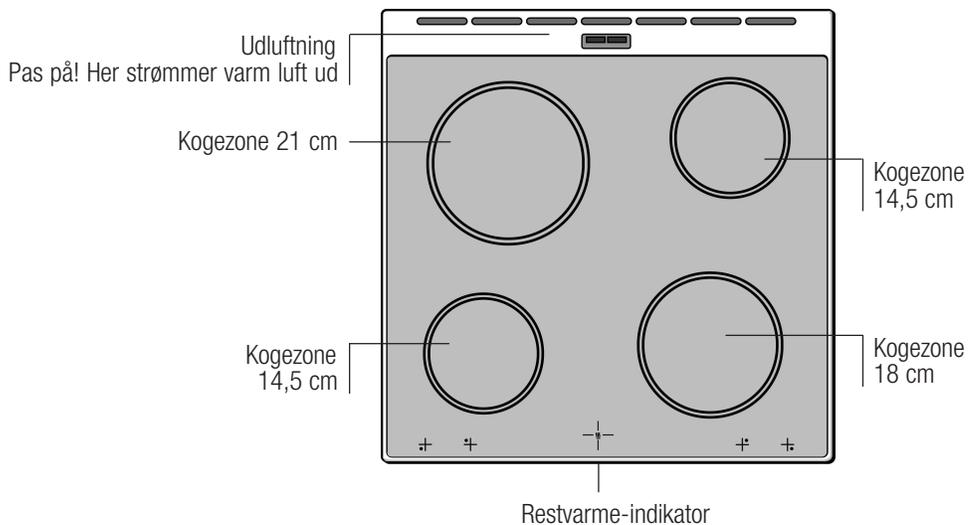
### Vægbefæstigelse

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

## Dette er Deres nye komfur

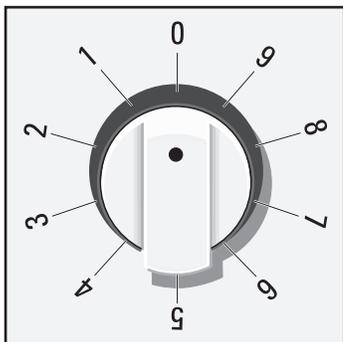


## Kogesektionen



### Kogezone-betjeningsknapper

De indstiller kogezonernes varmeeffekt med de 4 kogezone-betjeningsknapper.



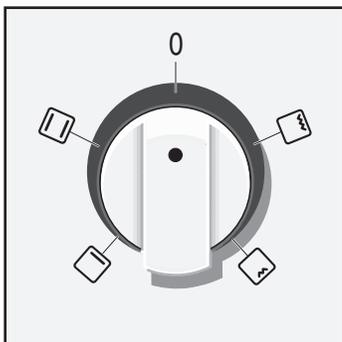
#### Indstillinger

0	Fra
Kogetrin 1	laveste effekt
Kogetrin 9	højeste effekt

Når De tænder for en kogezone, lyser indikatorlampen.

## Ovnen

### Funktionsvælger



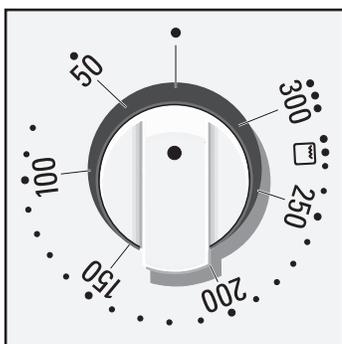
De indstiller ovnfunktionen med funktionsvælgeren. De kan både dreje funktionsvælgeren til højre eller til venstre.

#### Indstillinger

0	Fra
Over-/undervarme	til bagning og stegning i et lag
Undervarme	til efterbagning eller -bruning og til henkogning
Grill, lille flade	til grilning af små mængder
Grill, stor flade	til grilning af flere steaks, pølser, fisk og toasts

Når De indstiller ovnfunktionen, bliver lampen i ovnen tændt.

### Temperaturvælger



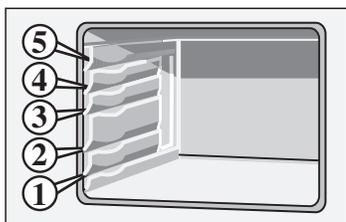
Med temperaturvælgeren indstiller De temperaturen eller grilltrinnet. Drej kun temperaturvælgeren mod højre.

#### Temperatur

•	Fra	
50-300	Temperaturområde i °C	
Grill	Trin	
•	Grill, svag	1
••	Grill, middel	2
•••	Grill, kraftig	3

Indikatorlampen over temperaturvælgeren lyser, når ovnen varmer. I opvarmingspauserne slukker den. Ved grilning lyser lampen ikke.

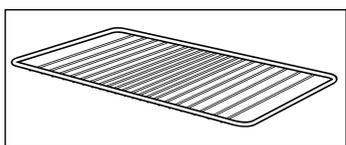
## Ovn



Tilbehøret kan sættes ind i ovnen i 5 forskellige højder (riller).

De kan trække tilbehøret to tredjedele ud, uden at det vipper. På den måde kan man let tage retterne ud.

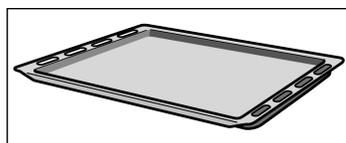
## Tilbehør



Tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandleren. Opgiv HZ-nummeret.

### Riste

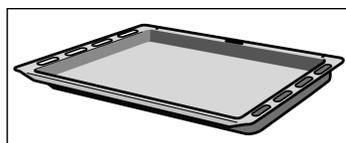
til koge- og stegegrej, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.



### Emaljerede bageplader HZ 331000

til kager og småkager.

Sæt bagepladen med den skrå kant ud mod ovndøren helt ind i ovnen til anslag.



### Universalbradepande HZ 332000

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

Skyd universalbradepanden med den skrå kant ud mod ovndøren helt ind i ovnen til anslag.

---

### Ekstra tilbehør\*

---

Rist HZ334001

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

---

Rist til bradepanden HZ324000

til grillretter. Placer altid risten i universalbradepanden. Fedt og kødsaft bliver dermed opsamlet.

---

Universalbradepande HZ332010 med slip-let-belægning

Kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege er lettere at løsne fra universalbradepanden.

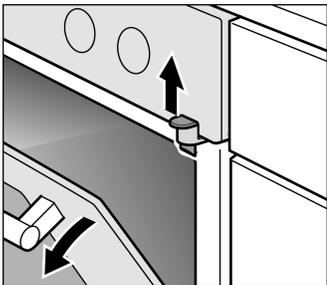
<b>Ekstra tilbehør*</b>	
Grillplade HZ325000	til grillning. Anvendes i stedet for risten eller for at beskytte ovnen mod stænk.
Emaljeret bageplade HZ331010 med slip-let-belægning	Kager og småkager er lettere at løsne fra bagepladen.
Pizzaplade HZ317000	til pizza, dybfrostprodukter og store kager.
Glaspande HZ336000	Dyb bageplade af glas, der også kan anvendes som serveringsfad.
Glasstegefad HZ915000	til gryde- og fadretter, samt gratiner, som De tilbereder i ovnen.
Metalstegegyde HZ26000	Stegefadet er emaljeret udvendigt og er indvendigt beklædt med slip-let-belægning.
Emaljeret universalbradepande HZ390800	til større mængder, som f.eks. flere fisk. Bradepanden er udvendigt beklædt med granitemalje og har et ovnfast glaslæg. Glaslægget kan anvendes som gratinform.
Bagesten HZ327000	Bagestenen egner sig fremragende til tilberedning af brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes med den anbefalede temperatur.
Professional bradepande med rist HZ333000	til tilberedning af store mængder.
Låg til professionel bradepande HZ333001	gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande.
Professionelt udtræk Plus HZ333102	til tilberedning af større mængder. Det komplette tilbehør består af en dyb bradepande, en flad bradepande, en rist til at lægge i bradepanden, en rist til at lægge ovenpå bradepanden og et teleskopudtræk. Med risten lagt på kan De grille på fremragende måde.
Beskyttelsesgitter	Beskyttelsesgitteret bliver fastgjort på ovndøren. Det forhindrer, at små børn kan komme til at røre ved den varme ovndør. Beskyttelsesgitteret kan bestilles hos kundeservice (varenummer 361 480).

\* Der findes et stort udvalg af tilbehør til Deres komfur i vores brochurer eller på internettet. Der kan købes ekstra tilbehør hos forhandleren.

## 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.

Luk ovndøren op

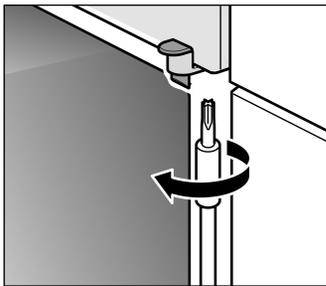


Tryk sikringen opad.

Fjerne dørsikringen

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

1. Luk ovndøren op.
2. Skru skruen ud.
3. Luk ovndøren.



---

## Inden ovnen tages i brug første gang

I dette kapitel kan De finde alt det, De skal gøre, inden De laver mad første gang.

Opvarm ovnen, og rengør tilbehøret. Læs sikkerhedsanvisningerne i kapitlet "Hvad De bør være opmærksom på".

---

### Opvarm ovnen

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn.

Sådan gør De

1. Stil funktionsvælgeren på .
2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren. Slå funktionsvælgeren fra efter 60 minutter.

---

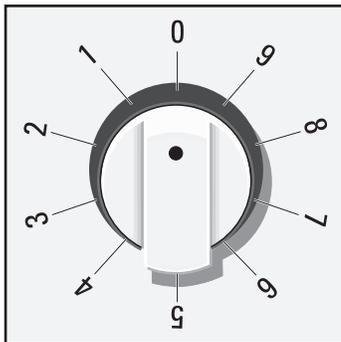
### Rengør tilbehøret inden brug

Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en karklud, inden De bruger det.

---

## Indstille kogesektionen

Sådan indstiller De



De indstiller de enkelte kogezoners varmeeffekt med kogezone-betjeningsknapperne.

- 0 = slukket kogezone
- 1 = laveste kogetrin
- 9 = højeste kogetrin

Når der er tændt for en kogezone, lyser indikatorlampen.

## Restvarme-indikator

Kogesektionen har en restvarme-indikator for hver kogezone. De viser, hvilke kogezone der stadig er varme. Så længe indikatoren lyser, kan De holde en lille ret mad varm på kogezone.

Indikatoren slukker, når kogezone er tilstrækkelig afkølet.

## Tilberedningstabel

I nedenstående tabel kan De finde eksempler på nogle forskellige tilberedningsmåder. Vær opmærksom på, at tilberedningstiderne afhænger af madvarenes art, vægt og kvalitet, og at der derfor kan forekomme afvigelse.

Sæt kogezone-betjeningsknapperne på trin 9 ved opkogning eller brunning. Drej dem derefter tilbage til et passende viderekogningstrin.

	Eksempler	Kogetrin
Smeltning	Chokolade, overtrækschokolade, husblas	1
	Smør	1-2
Opvarmning	Grøntsager (dåse)	2-3
	Bouillon	7-8
Opvarmning og varmholdning	Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	2
Dampning	Fisk	4-5
Kogning	Ris	2-3
	Pillekartofler*, hvide kartofler*, grøntsager, friske*, grøntsager, dybfrosne, kødbouillon	3-4
Grydestegning	Oksesteg, benløse fugle	3-4
Stegning	Pandekager, tynde	5-6
	Fiskepinde, schnitzler	6-7

\* Mineraler og vitaminer bliver let kogt ud i vand, derfor gælder følgende: Brug ikke for meget vand - så bevares vitaminer og mineraler. Korte tilberedningstider - sprøde grøntsager.

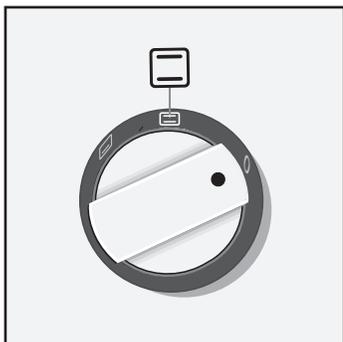
# Indstilling af ovnen

Indstil ovnen med funktionsvælgeren og temperaturvælgeren.

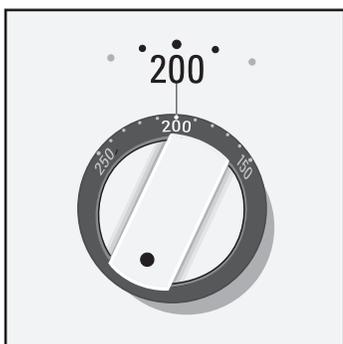
I kapitlet Tabeller og tips kan De finde den ovnfunktion og den temperatur, der passer til mange retter.

## Sådan indstiller De

Eksempel:  
Over- og undervarme ,  
200 °C



1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.



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

**Slukning**

Når retten er færdig, skal De slå funktionsvælgeren fra.

**Ændre indstilling**

De kan altid ændre temperaturen eller grilltrinnet.

## Pleje og rengøring



Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler. Fare for kortslutning!

Der må aldrig bruges kraftige eller skurende rengøringsmidler. Overfladen kan blive beskadiget. Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets forside, skal det straks tørres af med vand.

## Rengøringsmidler

<b>Apparatets yderside</b>	Opvaskevand, tør efter med en blød klud.
<b>Kogesektion</b>	<p>Pleje: Midler til beskyttelse og pleje af glaskeramik.</p> <p>Rengøring: f.eks. CERA CLEN, cera-fix, Sidol til Ceran+stål, til kalkpletter også citron eller eddike.</p> <p>Rengør kun kogesektionen, når den er kold eller håndvarm. Brug aldrig ovnrens eller pletfjerner.</p>
<b>Kogesektionens ramme</b>	<p> Glasskraber til kraftig tilsmudsning: Skyd knivbladet ud, og rengør glaskeramikfladen med det. Pas på, knivbladet er meget skarpt. Fare for personskade! Skyd knivbladet ind igen efter rengøringen. Beskadigede knivblade skal skiftes ud med det samme.</p> <p>Varmt opvaskevand. Må aldrig rengøres med glasskraber, citron eller eddike.</p>
<b>Ovn</b>	<p>Varmt opvaskevand eller eddikevand.</p> <p>Ved kraftig tilsmudsning: Ovnrens må kun anvendes i en kold ovn.</p>
<b>Glasafdækningen på ovnlampen</b>	Varmt opvaskevand
<b>Tætning</b>	Varmt opvaskevand
<b>Glaserude i ovndør</b>	Rengøringsmiddel til glas, Glasskraberen må ikke bruges til rengøring af glass.
<b>Dørsikring</b>	Varmt opvaskevand
<b>Magasinskuffe</b>	Varmt opvaskevand

---

**Tilbehør**

Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand. Rengør det med en børste eller svamp.

---

---

## For at gøre rengøring lettere

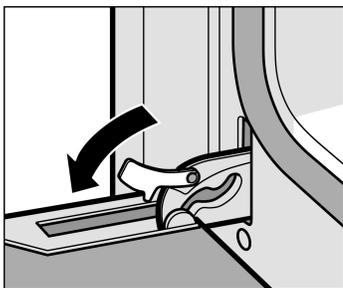
### Tænde ovnlampen

For at lette rengøringen af ovnen, kan De tænde ovnlampen og tage ovndøren af.

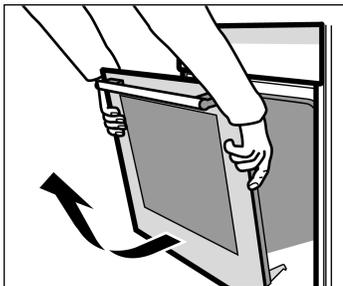
### Tagе ovndøren af



Pas på, at De ikke tager fat i ovndørens hængsel, når De trækker døren ud. Fare for personskade!



1. Åbn ovndøren helt.
2. Drej de to låsepale i venstre og højre side udad.



3. Placer ovndøren i en skrå position.  
Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side.  
Luk døren lidt mere, og træk den ud.

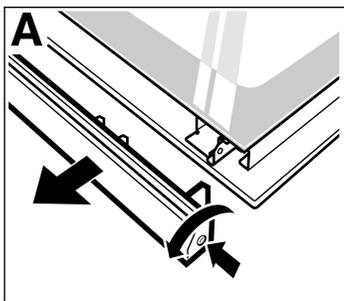
Sæt ovndøren på igen i den omvendte rækkefølge efter rengøringen.

## Afmontering af ovnglassene

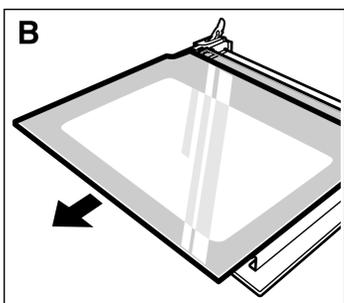
De kan tage ovnglassene i ovndøren af, så de er lettere at rengøre.

Sørg for at påmontere ovnglassene i den rigtige rækkefølge, når de indvendige ovnglas har været afmonteret. Brug numrene på hvert ovnglas som hjælp ved påmonteringen.

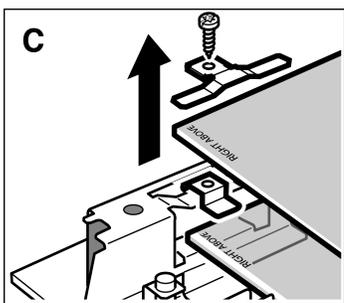
### Afmontering



1. Afmonter ovndøren, og læg den med grebet nedad på et viskestykke.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Hertil skal befæstigelsen i højre og venstre side løsnes. (Figur A)

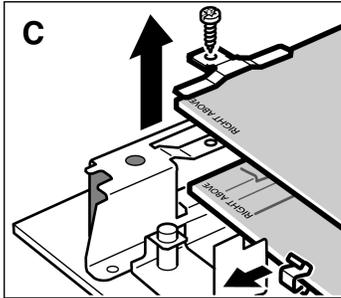


3. Løft det øverste ovnglas, og træk det ud. (Figur B)



### Punkt 4. og 5. afhængigt af apparattype

4. Skru de store klemmer i venstre og højre side løs, og tag dem af. (Figur C) Tag det midterste ovnglas ud.
5. Fjern de små klemmer på det underste ovnglas, og tag ovnglasset ud skråt opad. (Figur C)



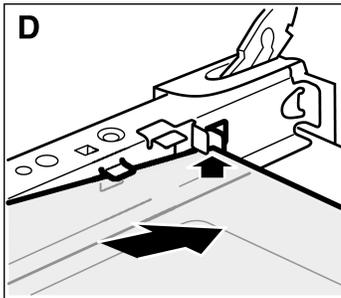
eller

4. Skru de store klemmer i venstre og højre side løs, og tag dem af. (Figur C) Tag det midterste ovnglas ud.
5. Fjern de små klemmer på det nederste ovnglas, og tag ovnglasset ud skråt opad. (Figur C)

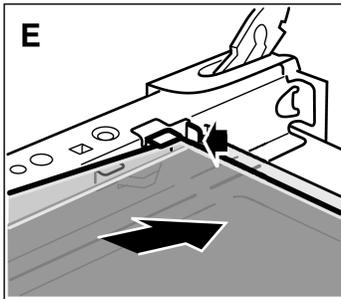
Rengør ovnglassene med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

Der må ikke bruges ætsende eller skurende midler. Glasskraberen må ikke bruges til rengøring af ovnglasset.

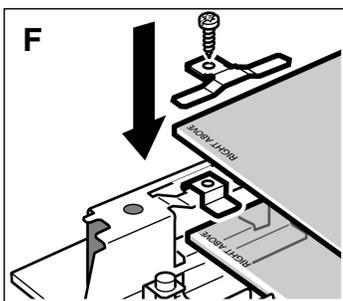
### Montering



1. Skyd det nederste ovnglas ind skråt bagud. (Figur D)
2. Læg de små klemmer på i venstre og i højre side på det nederste ovnglas.



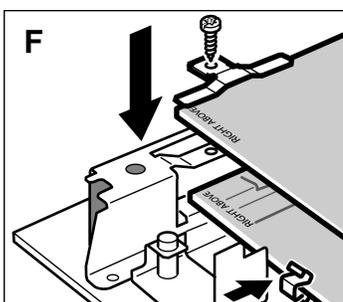
3. Skyd det midterste ovnglas ind. (Figur E)



#### Punkt 4. og 5. afhængigt af apparattype

4. Læg de små klemmer på i venstre og i højre side på det nederste ovnglas. (Figur F)
5. Sæt de store klemmer på de små klemmer, juster dem, og skru dem fast. (Figur F)

eller



4. Sæt de små klemmer på det nederste ovnglas igen. (Figur F)
5. Sæt de store klemmer på, og skru dem fast. (Figur F)

6. Skyd det øverste ovnglas i. Den glatte flade skal vende udad.
7. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
8. Monter ovndøren på igen.

**De må først bruge ovnen igen, når ovnglassene er monteret korrekt.**

---

## Tips

Metallisk changerende misfarvninger på kogesektionen: Disse misfarvninger opstår pga. af uegnede rengøringsmidler eller afslidning fra gryder. De er vanskelige at fjerne. Prøv med Stål-Fix eller Sidol til ceran+stål.

Emaljen i ovnen bliver indbrændt ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. De må aldrig behandle sådanne misfarvninger med hårde skuresvampe eller kraftige rengøringsmidler.

Det er ikke muligt at emaljere kanterne helt på tynde bageplader. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen er dog sikret.

---

## En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan det ofte skyldes en bagatel. Se på følgende tips, inden De kontakter kundeservice:

Fejl	Mulig årsag	Fejltype/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt.	Kontroller om komfursikringen i sikringsskabet er i orden.
	Strømafbrudelse	Kontroller, om køkkenlampen fungerer.

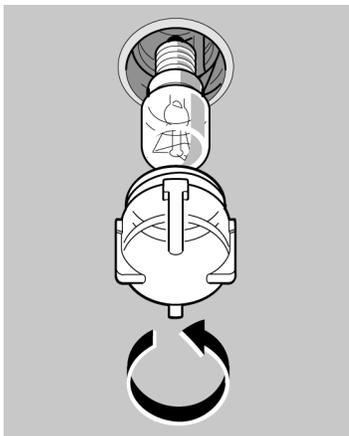
### **Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.**

Hvis apparatet repareres fagligt ukorrekt, kan det medføre alvorlige risici for Dem.

## Udskifte ovnlampen i ovns loft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturrestante pærer, 25 Watt, til udskiftning hos kundeservice eller forhandleren. Opgiv venligst apparatets E-nr. og FD-nr. Anvend kun disse pærer.

### Sådan gør De



1. Slå komfursikringen fra i sikringskabet.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Skru lampeglasset inde i ovnen ud ved at dreje det mod venstre.
4. Udskift pæren med den samme type pære.
5. Skru lampeglasset på igen.
6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

### Udskifte glasafdækningen

Hvis glasafdækningen er beskadiget, skal den udskiftes. Der kan fås glasafdækninger hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. på apparatet.

## Udskiftning af ovntætning

Hvis ovntætningen er blevet defekt, skal den udskiftes af en fagmand fra kundeservice. En defekt ovntætning kan medføre et stort energitab. Forsiderne på skabelementerne ved siden af kan blive beskadiget.

## Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, er vores kundeservice altid til rådighed. Adressen og på det nærmeste serviceværksted kan De finde i telefonbogen. Også de kundeservicecentre, der er angivet, giver Dem gerne oplysninger om serviceværksteder i Deres nærhed.

### E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i højre side ved siden af ovndøren. For at De ikke skal lede længe efter dem, hvis der optræder en funktionsfejl, kan De notere dataene for Deres apparat her med det samme.

E-nr.	FD
-------	----

Kundeservice 
--

## Tabeller og tips

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. De kan her læse, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret, hvilket tilbehør De skal anvende, og hvilken rille der skal vælges. De får mange tips om service og tilberedning, samt en lille vejledning til hjælp i tilfælde af, at noget alligevel går galt.

### Kager og bagværk

#### Bageforme

Mørke bageforme af metal egner sig bedst.

Sæt kageformen på risten.

#### Tabeller

Angivelserne i tabellen gælder for isætning i kold ovn. Sådan kan De spare energi. Hvis De forvarmer ovnen, bliver de angivne bagetider reduceret med 5 til 10 minutter.

Temperatur og bagetid er afhængige af dejmængden og dens beskaffenhed. Derfor er der angivet indstillingsområder i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lavere temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, skal De næste gang indstille en højere værdi.

De finder yderligere oplysninger under "Bagetips" efter tabellerne.

Kager i forme	Form på risten	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Formkager, enkel	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		170-190	50-60
Formkager, fin (f.eks. sandkage)	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		150-170	60-70
Mørdej med kant	Springform	1		170-190	25-35
Tærtebunde af rørt kagedej	Tærteform	2		150-170	20-30

Kager i forme	Form på risten	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Lagkagebunde	Springform	2		160-180	30-40
Frugt- eller ostekage, mørdej*	Mørk springform	1		170-190	70-90
Frugtkage fin, af rørt kagedej	Springform/høj randform	2		160-180	50-60
Krydderkager* (f.eks. quiche/løgtærte)	Springform	1		180-200	50-60

\* Lad kagen hvile i ovnen i ca. 20 minutter.

Kager på pladen		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Rørt dej og gærdej med tør pynt(f.eks. formkage)	Plade	2		170-190	20-30
Rørt dej og gærdej med saftigt pynt (frugt)	Plade	3		170-190	40-50
Roulade (forvarmning)	Plade	2		190-210	15-20
Gærkringle af 500 g mel	Plade	2		160-180	30-40
Julekage 500 g mel	Universalbradepande	3		160-180	60-70
Julekage 1 kg mel	Universalbradepande	3		150-170	90-100
Butterdej, sød	Universalbradepande	2		180-200	55-65
Pizza	Plade	2		220-240	25-35

Brød og boller		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberednings-tid, minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel*, (forvarmning)	Universalbradepande	2		300 200	8 35-45
Surdejsbrød med 1,2 kg mel* (forvarmning)	Universalbradepande	2		300 200	8 40-50
Rundstykker, f.eks. boller (forvarmning)	Plade	3		190-210	15-20

\* Hæld aldrig vand direkte i den varme ovn.

Småkager		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager	Bageplade	3		150-170	10-20
Marengs	Bageplade	3		80-100	90-180
Vandbakkelser	Bageplade	2		200-220	30-40
Makroner	Bageplade	3		100-120	30-40
Butterdej	Bageplade	3		200-220	20-30

## Bagetips

<b>De vil bage efter Deres egen opskrift.</b>	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
<b>Sådan konstaterer De, om en formkage er gennembagt.</b>	Stik en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter før udløbet af den bagetid, der er angivet i opskriften. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
<b>Kagen falder sammen.</b>	Brug mindre væske næste gang, eller indstil ovntemperaturen 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
<b>Kagen er hævet i midten og er lavere i kanten.</b>	Undlad at smøre springformens kant. Kagen løsnes forsigtigt efter bagningen med en kniv.
<b>Kagen bliver for mørk foroven.</b>	Sæt den længere ind, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
<b>Kagen er for tør.</b>	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter frugtsaft eller noget alkoholholdigt over kagen. Vælg en temperatur næste gang, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
<b>Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).</b>	Anvend lidt mindre væske næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Ved kager med fugtigt fyld: Forbag først bunden. Drys med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
<b>Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.</b>	Vælg en lidt lavere temperatur, så bagværket bliver bagt mere jævnt. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.

<b>Frugtkagen er for lys i bunden. Frugtsaften løber over.</b>	Benyt næste gang universalbradepanden, som er lidt dybere.
<b>Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.</b>	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over ovndøren eller gennem udluftningen på kogesektionen, afhængigt af apparat. Vanddampen kan samle sig på apparatet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

## Kød, fjerkræ, fisk

<b>Service</b>	<p>De kan bruge hvilket som helst ildfast service. Til store stege er universalbradepanden også egnet.</p> <p>Stil altid fadet/bradepanden midt på risten.</p> <p>Stil altid varme glasfade på et tørt viskestykke. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.</p>
<b>Tips vedrørende stegning</b>	<p>Resultatet af stegningen afhænger af kødarten og -kvaliteten.</p> <p>Kom 2 til 3 spiseskeer væske ved magert kød og 8 til 10 spiseskeer væske ved oksestege, alt efter størrelse.</p> <p>Kødstykker bør vendes, efter at halvdelen af tiden er gået.</p> <p>Når stegen er færdig, slukker man for ovnen og lader den hvile for lukket ovndør i ca. 10 minutter. På den måde kan kødsaften bedre fordele sig.</p>
<b>Tips vedrørende grilning</b>	<p>Under grilningen skal ovnen være lukket.</p> <p>Grillstykkerne skal helst være lige tykke. De skal helst være mindst 2 til 3 cm tykke. På den måde bliver de brunet jævnt og bliver saftige. Salt først steaks efter grilningen.</p> <p>Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten. Sæt også universalbradepanden ind på rille 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.</p>

Vend grillstykkerne, når to tredjedele af den angivne tid er gået.

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

## Kød

Tabellen gælder for mad, der sættes i den kolde bageovn. Tidsangivelserne i tabellerne er vejledende værdier. De afhænger af kødets kvalitet og beskaffenhed.

Kød	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Varighed, minutter
Oksesteg (f.eks. højreb)	1 kg		2	☐	200-220	120
	1,5 kg	lukket	2	☐	190-210	140
	2 kg		2	☐	180-200	160
Oksemørbrad	1 kg		2	☐	210-230	70
	1,5 kg	uden låg	2	☐	200-220	80
	2 kg		2	☐	190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	uden låg	2	☐	210-230	60
Bøffer eller koteletter, gennemstegt bøffer, rosa		Rist***	5	☐	3****	20
		Rist***	5	☐	3****	15
Svinekød uden svær (f.eks. nakkekam)	1 kg		2	☐	210-230	100
	1,5 kg	uden låg	2	☐	200-220	130
	2 kg		2	☐	190-210	150
Svinekød med svær** (f.eks. bov eller skank)	1 kg		2	☐	210-230	130
	1,5 kg	lukket	2	☐	200-220	160
	2 kg		2	☐	190-210	180
Hamburgerryg med ben	1 kg	lukket	2	☐	210-230	70
Forloren hare	750 g	uden låg	2	☐	200-220	70
Pølser	ca. 750 g	Rist***	4	☐	3	15

Kød	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Varighed, minutter
Kalvesteg	1 kg	uden låg	2	☐	190-210	100
	2 kg		2	☐	170-190	120
Lammekølle uden ben	1,5 kg	uden låg	2	☐	160-180	120

\* Vend roastbeefen efter den halve tid. Efter endt stegetid pakkes roastbeefen ind i stanniol og hviler i ovnen i 10 minutter.

\*\* Sværen på svinekød ridses og lægges først i bradepanden med flæskesværen nedad, hvis stegen skal vendes.

\*\*\* Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

\*\*\*\* Forvarm grillen i ca. 3 minutter.

### Fjerkræ

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

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

Hvis De griller direkte på risten, skal De sætte universalbradepanden ind på rille 1.

På gæs og ænder prikkes små huller i skindet under vingerne, for at 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	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Halve kyllinger 1 til 4 stk.	hver på 400 g	Rist	2	☐	210-230	50-60
Kyllingedele	hver på 250 g	Rist	2	☐	210-230	30-40
Hele kyllinger 1 til 4 stk.	hver på 1 kg	Rist	2	☐	210-230	60-80
And	1,7 kg	Rist	2	☐	200-220	90-100
Gås	3 kg	Rist	2	☐	190-210	100-120
Lille kalkun	3 kg	Rist	2	☐	200-220	80-100
2 kalkunlår	hver på 800 g	Rist	2	☐	200-220	100-120

## Fisk

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Fisk	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Varighed, minutter
Fisk, grillet	a 300 g	Rist*	3	☐	2	20-25
Fisk, stegt	1 kg		2	☐	190-210	45-50
	1,5 kg		2	☐	180-200	50-60
Fisk i skiver f.eks. koteletter	hver på 300 g	Rist*	4	☐	2	20-25

\* Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

## Stege- og grilltips

**Der er ingen vægtangivelse i tabellen, der passer til stegens vægt.**

Vælg vægtangivelsen lige under stegens vægt, og forøg tilberedningstiden.

**Hvordan kan man konstatere, 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 stegt færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.

**Stegen er for mørk, og sværen er stedvis blevet branket.**

Kontroller rillehøjde og temperatur.

**Stegen er blevet fin, men skyen er branket.**

Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.

**Stegen er blevet fin, men skyen er for lys og vandet.**

Vælg næste gang et større stegefad, eller tilsæt mindre væde.

**Der danner sig damp, når der hældes væske på stegen.**

Det er fysisk betinget og normalt. Størstedelen af vanddampen kommer ud gennem udluftningen. Den kan sætte sig på komfuret eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

## Gratiner, toast

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Tilberedningstid minutter	
Gratin sød (f.eks. kvarkgratin med frugt)	Gratinform	2	☰	180-200	40-50	
Pikant gratin af forkogte ingredienser (f.eks. pastagratin)	Gratinform	3	☰	210-230	30-40	
Pikant gratin af friske ingredienser* (f.eks. kartoffelgratin)	Gratinform	2	☰	160-180	50-60	
Bruning af toast	4 stk.	Rist	5	☐	3	6-7
	12 stk.		5	☐	3	4-5
Overbagt toast	4 stk.	Rist**	4	☐	3	7-10
	12 stk.		4	☐	3	5-8

\* Gratinen må ikke være højere end 2 cm.

\*\* Sæt altid universalbradepanden ind i rille 1.

## Dybfrosne færdigretter

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Strudel med frugtfyld*	Universalbradepande	3		200-220	30-40
Pommes frites*	Universalbradepande	3		210-230	25-30
Pizza*	Rist	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Rist	3		200-220	20-25

\* Kom bagepapir på tilbehøret. Sørg for, at bagepapiret er egnet til disse temperaturer.

### Tips

Universalbradepanden kan slå sig i løbet af bagning af dybfrosne madvarer. Årsagen hertil er store temperaturforskelle på bradepanden. Den retter sig automatisk igen under bagningen.

## Henkogning

### Forberedelse

Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellen er beregnet i forhold til runde enlitersglas. OBS! Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Glas og gummiringe skal være rene og hele.

Henkog kun helt friske frugter og grøntsager.

Vask dem grundigt.

Fyld frugt eller grøntsager i glassene.

Tør glassenes kanter af, så de er rene.

Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

## Tabeller

De angivne tider i tabellerne er vejledende. De angivne tider kan påvirkes af rumtemperatur, antallet af glas og af indholdets mængde og temperatur.

## Sådan indstiller De

1. Sæt universalbradepanden i rille 2.
2. Stil glassene i bradepanden, så de ikke rører ved hinanden.
3. Hæld en halv liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
4. Luk ovndøren.
5. Indstil funktionsvælgeren til undervarme .
6. Sæt temperaturvælgeren på 170-180 °C.

## Henkogning af frugt

Når der dannes luftbobler i glassene, dvs. når der med korte mellemrum stiger små luftbobler op - efter ca. 40 til 50 minutter - skal De slukke for temperaturvælgeren. Funktionsvælgeren skal fortsat være tændt.

Efter 25 til 35 minutters eftervarme bør De tage glassene ud af ovnen. Ved en længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og symnelsen af den henkogte frugt fremmes. Slå funktionsvælgeren fra.

Frugt i literglas	Ved forekomst 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

### Henkogning af grøntsager

Så snart der stiger små bobler op i glassene, skal De indstille temperaturvælgeren ned til ca. 120 til 140 °C. Hvornår De kan slukke for temperaturvælgeren, kan De se i tabellen. Lad grøntsagerne stå yderligere 30-35 minutter i ovnen. Funktionsvælgeren skal fortsat være tændt.

Grøntsager med kold lage i literglas	Forekomst af bobler ved 120-140 °C	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

### Tag glassene ud

Stil ikke glassene på et koldt eller vådt underlag. De kan springe.

## Energisparetips

### i ovnen

Forvarm kun ovnen, når det er angivet i opskriften eller i tabellen i brugsanvisningen.

Anvend mørke, sort lakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.

Flere kager bages bedst efter hinanden. Ovnen er stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte to firkantede forme ind ved siden af hinanden.

Ved længere bage- og tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før bage-/tilberedningstiden er udløbet, og derved udnytte restvarmen til at bage-/tilberede færdig.

### på kogesektionen

Vi anbefaler, at man anvender gryder og pander med en tyk, jævn bund. Ujævne bunde forlænger tilberedningstiderne.

Vælg altid en gryde med den rigtige størrelse til den aktuelle mængde. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.

Læg altid et passende låg på gryden.

Hvis grydebunden og kogezone er lige store, opnår man den bedst mulige varmeyedelse. Vær opmærksom på, når De køber gryder, at grydeproducenterne ofte angiver grydens øverste diameter. Den er for det meste større end grydebundens diameter.

Stil i god tid kogezone ned til et lavere kogetrin.

Udnyt restvarmen Ved længere tilberedningstid kan De allerede slukke for kogezone 5 til 10 minutter før endt tilberedningstid.

---

## Akrylamid i fødevarer

### Hvilke fødevarer berøres af dette?

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, fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

---

### Tips om tilberedning med lavt akrylamid-indhold

---

#### Generelt

Hold tilberedningstiden så kort som muligt.  
Undgå at brune madretterne alt for kraftigt, brun dem i stedet gyldenbrune.  
Ved stegning indeholder store eller tykke stykker mindre akrylamid.  
Anvend så vidt muligt nye kartofler til stegning eller fritering.  
De må ikke have grønne pletter eller spirer.

---

#### Bagning

Med over-/undervarme ved maks. 200 °C.

#### Småkager

Med over-/undervarme ved maks. 190 °C.

Æg eller æggeblommer reducerer dannelsen af akrylamid.

#### Pommes frites i ovn

Fordel dem jævnt i et lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke tørrer ud.

---

#### Stegning i pande

Lav stegte kartofler af kogte kartofler. Brug olie i stedet for margarine ved rå kartofler.

---

#### Fritering

Fedtstoffet bør ikke være varmere end 175 °C. Kontroller temperaturen med et stegetermometer.  
Forholdet mellem fedtstof/madret bør være 1:10 til maks. 1:15, f.eks. 100 g pommes frites til 1,5 l olie.  
Læg nye kartofler i vand en time før friteringen.

---

# Prøveretter

I henhold til norm DIN 44547 og EN 60350

## Bagning

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Tilbehør og anvisninger	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager formet med formsæt	Emaljeret bageplade	2		150-170	20-30
Small Cakes 20 stk.	Emaljeret bageplade	3		160-180	20-30
Vandbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Kage af gærdej	Emaljeret bageplade	3		170-190	40-50
Æbletærte med låg	Universalbradepande + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

\* Stil kagen diagonalt på universalbradepande

## Grillning

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Grilltrin	Tilberedningstid minutter
Ovnbagt toast (10 min. forvarmes)	Rist	5		3	1-2
Hamburgerbøffer 12 stk.*	Rist	4		3	25-30

\* Vend efter  $\frac{2}{3}$  af tiden. Sæt altid universalbradepanden ind i rille 1.





Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

020588-01

