

SIEMENS



Fritstående komfur

Spis

HC628213U

siemens-home.com/welcome

da	Brugsanvisning	3
sv	Bruksanvisning	29

Register
your
product
online

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger.....	4	Spare på energien	22
Årsager til skader	6	Råd om energibesparelse.....	22
Oversigt.....	6	Miljøvenlig bortskaffelse	22
Skader på ovnen.....	6	Testet i vores prøvekøkken.....	22
Skader på den nederste skuffe.....	6	Kager og bagværk.....	22
Opstilling og tilslutning	7	Bagetips.....	23
Til installatøren.....	7	Kød, fjerkræ, fisk.....	24
Modifierer tilslutningsintensiteten 13/16/20 A.....	7	Stege- og grilltips.....	26
Vægbefæstigelse	7	Tærte, gratin, toast.....	26
Dørsikring	8	Færdigretter	26
Deres nye komfur	8	Specielle retter.....	26
Generelt	8	Optøning.....	27
Madlavningsområde	8	Tørring.....	27
Ovn	9	Henkogning.....	27
Ovnrummet	10	Akrylamid i levnedsmidler.....	28
Tilbehør	10	Prøveretter	28
Sætte tilbehør ind.....	10	Bagning.....	28
Ekstraudstyr*	10	Grilning.....	28
Varer fra kundeservice.....	11		
Inden den første ibrugtagning.....	11		
Opvarme ovnen.....	11		
Rense tilbehør	11		
Induktionstilberedning.....	12		
Fordele ved induktionstilberedning	12		
Kogegrej	12		
Programmering af kogesektion.....	12		
Sådan tændes og slukkes kogesektionen.....	12		
Indstilling af kogefelt	13		
Tabel over tilberedning	13		
Børnesikring	14		
Aktivering og deaktivering af børnesikringen.....	14		
Permanent børnesikring	14		
Powerboost-funktion.....	14		
Aktivering	14		
Deaktivering	14		
Funktion til programmering af tid	15		
Automatisk afbrydelse af et kogefelt.....	15		
Minutur	15		
Automatisk tidsbegrensning.....	15		
Grundindstillinger	16		
Gå til grundindstillingerne	16		
Indstille ovnen	17		
Ovnfunktion og temperatur	17		
Pleje og rengøring	17		
Rengøringsmiddel.....	17		
Afmontere/montere ribberammer	18		
Afmontere/montere ovndør.....	19		
Afmontage/montage af glasruder i ovndør	19		
Reparation af fejl	20		
Normal lyd fra apparatet under brug	21		
Fejltabel	21		
Udskifte ovnlampepære i ovnloft	21		
Glasafdækning	21		
Kundeservice	21		
E-nummer og FD-nummer.....	21		
Tips om energibesparelse og miljøhensyn.....	22		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.siemens.com og Online-Shop: www.siemens-eshop.com

⚠️ 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 garantiydelser 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 opsigt, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

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 opsigt 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 8 år gamle og er under opsigt.

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

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsiktig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

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 sikringsskabet.
- 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 opsigt. 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 brandbare genstande må ikke opbevares i den nederste skuffe.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

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.
- Kogezone 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.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

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.

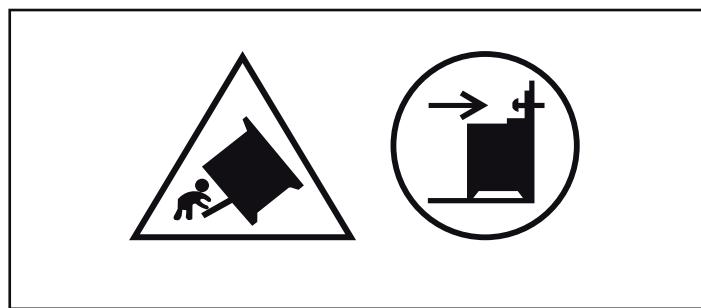
Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørenes glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere,

aggressive eller skurende rengøringsmidler.

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone. 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. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. 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 højtryksrensler 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.

Årsager til skader

Kogesektion

Pas på!

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.
- Stil ikke varmt kogegrej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.
- Hvis tunge eller spidse genstande falder ned på kogepladen, kan den tage skade.
- Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt. Det anbefales ikke at bruge hætter 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 Afslid fra gryder (f.eks. aluminium)	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingeformede 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 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 pleller, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbrædepanden, 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 skabselementer 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 frasætningsplads 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!

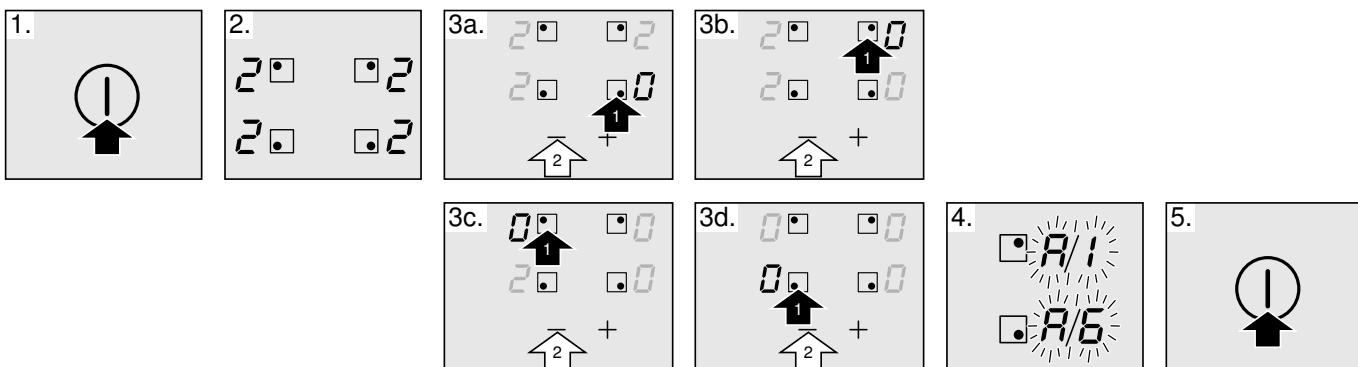
Hvis komfurets kabel beskadiges, skal det udskiftes af producenten, deres kundeservice eller en lignende kvalificeret person.

Til installatøren

- Installationen skal forsynes med en fleroletafbryder 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.

Modifier tilslutningsintensiteten 13/16/20 A

Inden du anvender kogesektionen første gang, skal du kontrollere, at kogesektionens tilslutningsintensitet er korrekt.



Hvis du vil ændre kogesektionens intensitet, skal du gøre følgende:

1. Tænd for kogefeltet med hovedafbryderen. Sæt ikke nogen gryder på kogezonerne.
2. I de næste 60 sekunder skal du stille alle kogezoner på det ønskede styrketrin i henhold til den krævede tilslutningsintensitet, se tabellen.

Styrketrin	Tilslutningsintensitet i ampere
1	20 A
2	16 A
3	13 A

3. Sluk for kogezonerne en efter en ved at begynde med den nederste til højre, og fortsæt så mod urets retning.

4. På-displayet for kogezonerne i højre side vises den valgte tilslutningsintensitet.

5. Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

Den valgte tilslutningsintensitet gemmes korrekt.

Vægbefæstigelse

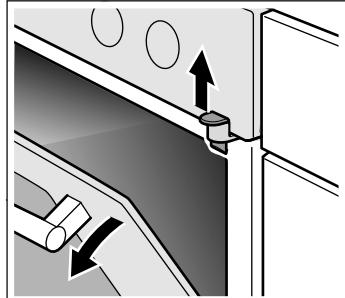
Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbefæstelsen.

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).

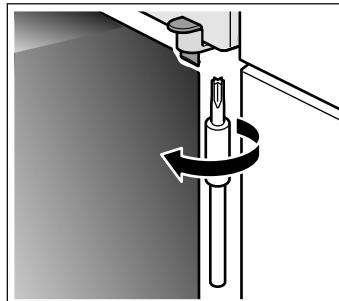


Fjerne dørsikring

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).



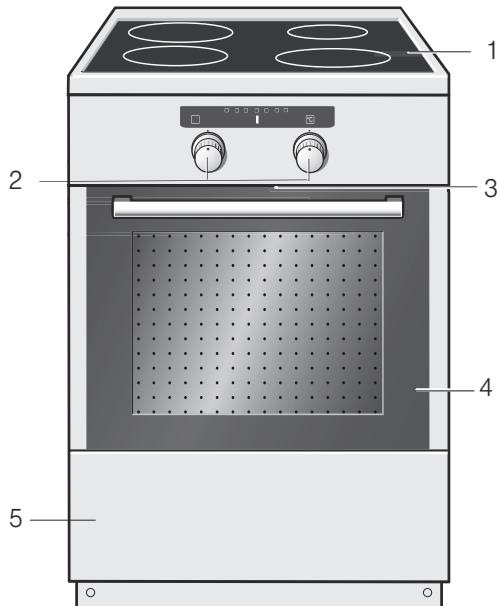
3. Luk ovndøren.

Deres nye komfur

Her lærer De Deres nye komfur at kende. Betjeningsfeltet, kogesektionen og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Generelt

Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.

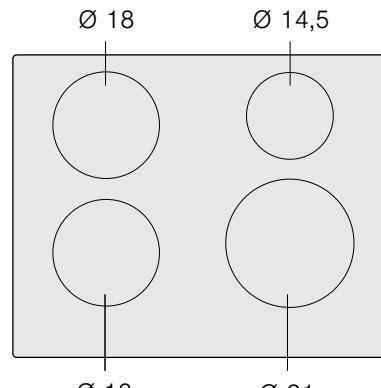


Kommentarer

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Kogeplade |
| 2 | Funktions- og temperaturvælger |
| 3 | Afkøling af komfuret |
| 4 | Ovnålge |
| 5 | Nederste skuffe |

Madlavningsområde

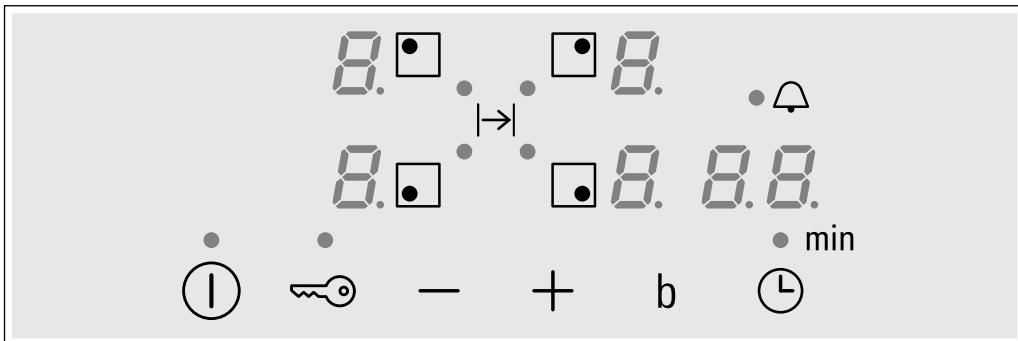
Her kan du få et overblik over betjeningspanelet. Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.



	\varnothing^*	b^*
$\varnothing 18$	1.800 W	2.500 W
$\varnothing 14,5$	1.400 W	1.800 W
$\varnothing 21$	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Betjenings panel



Betjeningsoverflader

<input type="circle"/> I	Hovedafbryder
<input checked="" type="checkbox"/>	Valg af kogefelt
-/+	Vælg indstillinger
b	Powerboost-funktion
<input type="circle"/> L	Funktion til programmering af tid
<input checked="" type="checkbox"/>	Børnesikring

Indikatorer

<input type="checkbox"/> 0	Effektivitet
<input checked="" type="checkbox"/> 1-9	Styrketrin

Kogefelt

<input type="radio"/> Enkelt kogezone	Brug kogegrej af en velegnet størrelse.
---------------------------------------	---

Brug kun kogegrej, der er egned til induktion. Se afsnittet "Egnet kogegrej".

Restvarme-indikator

Kogesektionen er udstyret med en restvarmeindikator for hvert kogefelt, som viser, hvilke felter der fortsat er varme. Rør ikke ved kogefeltet, hvis restvarme-indikatoren lyser.

Selv om kogefeltet afbrydes, vil indikatoren **h** eller **H** lyse, mens kogefeltet er varmt.

Hvis kogegrejet fjernes, føre kogefeltet er afbrudt, vil indikatoren **h** eller **H** og det valgte styrketrin vises skiftevis.

Ovn

Funktionsvælger

Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.

Funktionsvælgeren kan drejes mod højre og venstre.

Positioner	Funktion
0 Nul-position	Ovnen slukkes.
<input type="checkbox"/> Over- og undervarme	Til kage, soufflé og fedtfattige stege, f.eks. oksekød eller vildt, på samme rille. Varmen kommer jævn fra oven og fra neden.
<input checked="" type="checkbox"/> Varmluft*	Til tørkage i kageform, butterdej og gryderet.
<input type="checkbox"/> Undervarme	Til henkogning, opvarmning og stegning. Varmen kommer nedefra.
<input checked="" type="checkbox"/> Varmluftgrillning	Du kan grille kød, fjerkræ og fisk hele. Grillvarmelejeme og ventilator tænder og slukker skiftevis. Ventilatoren fordeler den opvarmede luft rundt om maden.

* Ovnfunktion iht. energiforbruget EN50304.

Indikatorer

<input checked="" type="checkbox"/> b	Powerboost-funktion
<input type="checkbox"/> H/h	Restvarme
<input type="checkbox"/> 00	Funktion til programmering af tid

Betjeningsoverflader

Når du trykker på et symbol, aktiveres den relevante funktion.

Bemærk: Sørg altid for, at betjeningsoverfladerne er tørre. Fugt kan påvirke funktionerne.

Kogefelter

Positioner	Funktion
<input checked="" type="checkbox"/> Grillning, lille flade	Du kan grille steaks, pølser, toast eller fiskefilet i små mængder. Kun den midterste del af grillvarmelejemet bliver varmt.
<input type="checkbox"/> Grillning, stor flade	Du kan grille flere steaks, pølser, fisk og toast. Hele grillvarmelejemet bliver varmt.
<input checked="" type="checkbox"/> Optøning	Eksempel Kød, fjerkræ, brød og tærte. Ventilatoren fordeler den opvarmede luft rundt om maden.

* Ovnfunktion iht. energiforbruget EN50304.

Når den ønskede ovnfunktion er valgt, lyser lampen i ovnen.

Temperaturvælger

Du kan indstille temperaturen og grilltrinnet med temperaturvælgeren.

Positioner	Funktion
<input checked="" type="checkbox"/> Nul-position	Ovnen er varm.
50-270	Temperaturområde
•, ••, •••	Grilltrin

Temperaturangivelsen sker i °C.

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.

Ovnrummet

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.

Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren.

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

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

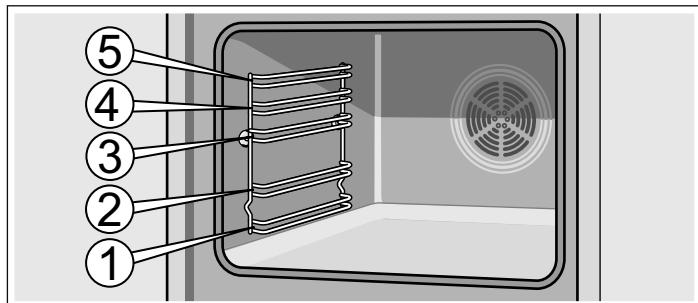
Tilbehør

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 bliver endnu behageligere at arbejde med ovnen, findes der et udvalg af specialtilbehør.

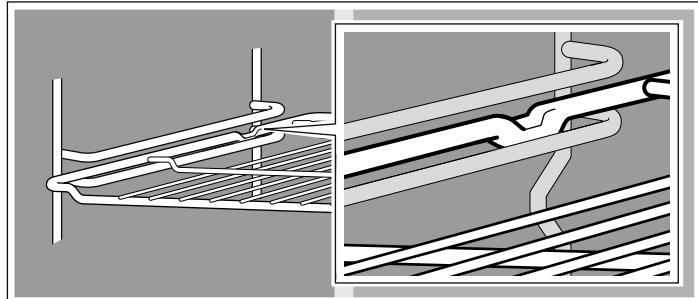
Sætte tilbehør ind

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.



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.



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 skræle 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 skræle side mod ovndøren.

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, dybfrosne retter og runde tærter. Du kan bruge pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Skub pladen ind over risten og hold dig til angivelserne i tabelerne.
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.

Ekstraudstyr*	HZ-nummer	Funktion
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 ovnlågen.
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 ovnlågen.
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 ovnlågen.
Universalbradepnade 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 ovnlågen.
Låg til profpande	HZ333001	Med låg bliver profpanden til en profstegegryde.
Profpande med indsatsrist	HZ333003	Egner sig specielt til tilberedningen af store mængder.
Rist	HZ334000	Til ildfaste fade, kageforme, stege, grillvarer og dybfrosne retter.
Glasstegegryde	HZ915001	Glasstegegryden passer til stegetrætter 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 ovnrummet. Gelen er lugtfri.
Mikrofiberklud med rudesstruktur	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 arbejdsgang.
Dørsikring	Varenr. 612594	Forhindrer børn i at åbne ovndøren. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen.

Inden den første i brugtagning

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

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.

Induktionstilberedning

Fordele ved induktionstilberedning

Induktionstilberedning forudsætter en radikal ændring i forhold til traditionelle opvarmningsmetoder, da varmen genereres direkte i kogegrejet. Derfor har det mange fordele:

- Tidsbesparelse ved kogning og stegning; gennem direkte opvarmning af kogegrejet.
- Energibesparelse.
- Enklere rengøring og vedligeholdelse. Spilde madrester brænder ikke så hurtigt fast.
- Tilberednings- og sikkerhedskontrol; kogefeltet tænder eller afbryder for strømforsyningen, så snart betjeningsknappen anvendes. Induktionskogefeltet stopper varmeforsyningen, hvis kogegrejet fjernes, uden at kogefeltet først afbrydes.

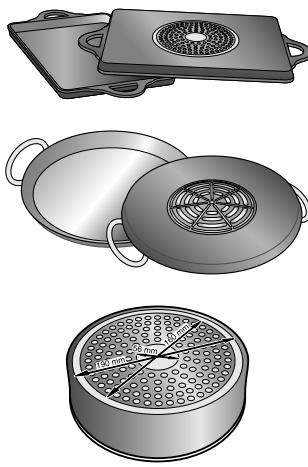
Kogegrej

Kun kogegrej, der er egnet til induktionstilberedning med ferromagnetiske beholdere, må bruges, hvis det består af:

- emaljeret stål
- støbejern
- specialbeholdere til induktionstilberedning i rustfrit stål.

For at finde ud af om kogegrejet er egnet, kan du kontrollere, om bunden af kogegrejet tiltrækkes af en magnet.

Der findes andre former for kogegrej til induktion, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk.



Ved anvendelse af stort kogegrej, der har et ferromagnetisk område med en mindre diameter, opvarmes kun det ferromagnetiske område, hvorved varmefordelingen kan være ujævn.

Kogegrej med aluminiumsfelter i sålen reducerer det ferromagnetiske område, og du skal derfor tilføre mindre varme. Dette kan gøre, at det er vanskeligt at opdage kogegrejet, eller at det ikke bliver registreret i det hele.

For at opnå gode tilberedningsresultater anbefales det, at diameteren på kogegrejets ferromagnetiske område tilpasses kogefeltets størrelse. Hvis kogegrejet ikke kan identificeres i et kogefelt, prøv da i det felt, hvis diameter er en størrelse mindre.

Uegnet kogegrej

Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

- normalt tyndt stål
- glas
- ler
- kobber
- aluminium

Egenskaber for kogegrejets bund

Egenskaberne for kogegrejets bund har betydning for, om tilberedningen bliver jævn. Kogegrej, som er fremstillet af materialer, der hjælper med at fordele varmen, herunder "sandwich-materialer" i rustfrit stål, som fordeler varmen jævt og sparar både tid og energi.

Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegrej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegrejet ikke er egnet i relation til materiale eller størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegrej i fletet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegrej, og brug ikke kogegrej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegrej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen "automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagerer på høje temperaturer. Kogegrejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade. I så fald skal du ikke røre ved kogegrejet, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.

Kogegrejsdetektering

Hvert kogefelt har en mindste detekteringsgrænse for kogefeltet, som varierer efter kogegrejets materiale. Derfor skal du bruge det kogefelt, som passer bedst til kogegrejets diameter.

Programmering af kogesektion

I dette kapitel vises, hvordan et kogefelt indstilles. I tabellen vises kogetrinnene og tilberedningstiderne for forskellige retter.

Sådan tændes og slukkes kogesektionen

Kogefeltet tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænd: Tryk på symbolet ①. Der høres et lydsignal. Indikatorerne ved siden af hovedafbryderen og indikatorerne for kogefelterne lyser. Kogefeltet er klar til brug.

Sluk: Tryk på symbolet ①, og hold det inde, indtil displayerne slukkes. Alle kogefelterne er slukket. Restvarmeindikatoren forbliver tændt, indtil kogefelterne er kølet tilstrækkeligt ned.

Anvisninger

- Kogesektionen afbrydes automatisk, når alle kogefelter har været deaktivert i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger forbliver i hukommelsen i 4 sekunder, efter at kogefeltet afbrydes. Hvis du tænder for kogesektionen igen i denne periode, anvendes de tidligere indstillinger.

Indstilling af kogefelt

Vælg det ønskede styrketrin med symbolerne + og -.

Styrketrin 1 = mindste styrke.

Styrketrin 9 = højeste styrke.

Hvert styrkeniveau har en mellemtrinsindstilling. Den angives af et punktum.

Vælg kogefelt og styrketrin

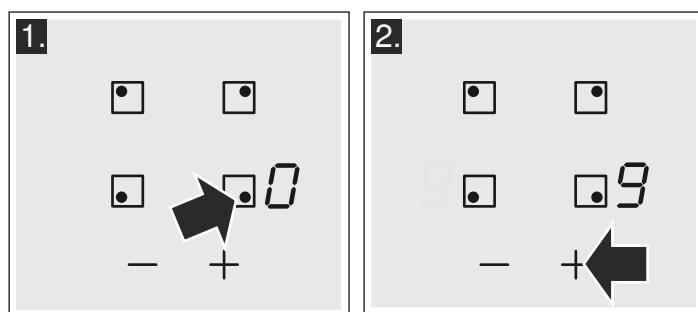
Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogefeltet med symbolet .

2. I løbet af de næste 10 sekunder skal du trykke på symbolet + eller -. Grundindstillingen vises:

Symbolet + styrketrin 9

Symbolet - styrketrin 4



Styrketrinnet er justeret.

Ændring af kogetrin

Vælg kogefelt, og tryk på symbolet + eller -, indtil du kommer til det ønskede styrketrin.

Afbryd kogefeltet

Vælg kogefelt, og tryk på symbolet + eller -, indtil vises.

Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis det er placeret kogegrej på kogefeltet, før der tændes for pladen, registreres dette inden for 20 sekunder, efter at hovedafbryderen er tændt, og kogefeltet vælges automatisk. Når kogegrejet er registrert, skal du vælge indstilling for pladen inden for de næste 20 sekunder. Hvis ikke afbrydes kogefeltet.

Hvis du placere mere end et kogegrej på kogepladen og tænder, registreres kun det ene kogegrej.

Tabel over tilberedning

I den følgende tabel vises nogle eksempler.

Anvend styrketrin 9 ved tilberedningens start.

Du skal røre ofte, hvis du opvarmer pureer, cremesuppe og tykke saucer.

Styrketrin

Smelting

Chokolade, overtrækschokolade

1-1.

Smør, honning, gelatine

1-2

Opvarmning og varmebevaring

Suppe (f.eks. linsesuppe)

1-2

Mælk**

1.-2.

Pølser opvarmet i vand**

3-4

Optøning og opvarmning

Dybfrossen spinat

3-4

Dybfrossen gullasch

3-4

Retter, der tilberedes/koges ved svag varme

Kartoffelkroletter*

4.-5.

Fiskeretter*

4-5

Hvide saucer, f.eks. bechamel

1-2

Opbagte saucer, f.eks. bearnaise, hollandaise

3-4

Kogning, dampning, svitsning

Ris (med dobbelt mængde vand)

2-3

Risbudding

1.-2.

Kartofler

4-5

Pasta*

6-7

Gryderetter, supper

3.-4.

Grøntsager

2.-3.

Dybfrosne grøntsager

3.-4.

Gryderet i trykkoger

4.-5.

Stuvning

Kødrulle

4-5

Stuvning

4-5

Gullasch

3.-4.

* Tilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vend ofte

Styrketrin

Stegning / Fritering med lidt olie**

Filetter, koteletter (ferske eller panerede)	6-7
Steak (3 cm tyk)	7-8
Bryst (2 cm tykt)***	5-6
Hamburgere, kartoffelfrikadeller, (3 cm tyk)***	4-5.
Fisk og fiskefilet, fersk	5-6
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7
Små og store rejer	7-8
Dybfrøsne retter, f.eks. panderetter	6-7
Pandekager	6-7
Omelet	3-4.

Fritering** (150-200 g per portion i 1-2 l olie)

Dybfrøstprodukter, f.eks. pommes frites, kyllingenuggets	8-9
Dybfrøsne krokker	7-8
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7
Fisk, grøntsager eller svampe, paneret eller indbagte, f.eks. champignon	6-7
Desserter, f.eks. friterede søde sager eller indbagt frugt	4-5

* Tilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vend ofte

Børnesikring

Kogesektionen kan sikres mod ufrivillig tænding for at forhindre, at børn tænder den.

Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivering: Tryk på symbolet  i cirka 4 sekunder. Indikatoren ved siden af symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er nu blokeret.

Deaktivering: tryk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Børnesikringen er nu deaktiveret.

Permanent børnesikring

Med denne funktion aktiveres børnesikringen automatisk, forudsat at kogesektionen er afbrudt.

Aktivering og deaktivering

I kapitlet *Grundindstillinger* får du oplysninger om tilkobling af automatisk børnesikring.

Powerboost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan man opvarme store mængder vand hurtigere end ved at anvende styrketrinnet .

Alle fire kogefelter er udstyret med denne funktion.

Aktivering

Kogesektionen skal være tændt, men der må ikke være nogen kogefelter i gang.

1. Vælg et kogefelt.

2. Tryk på symbolet .

Indikatoren  tændes.

Funktionen er aktiveret.

Bemærk: Hvis du tænder et kogefelt, når Powerboost-funktionen er i gang, blinker følgende kogefelter  og .

Deaktivering

1. Vælg et kogefelt.

2. Tryk på symbolet .

Indikatoren  forsvinder, og kogefelterne vender tilbage til styrketrinnet .

Funktionen er nu deaktiveret.

Bemærk: Under særlige omstændigheder kan Powerboost-funktionen slukke automatisk for at beskytte de indre elektroniske komponenter i kogefeltet.

Funktion til programmering af tid

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

- til automatisk afbrydelse af et kogefelt.
- som minutur.

Automatisk afbrydelse af et kogefelt

Feltet afbrydes automatisk, når den valgte tid er gået.

Programmering af tilberedningstiden

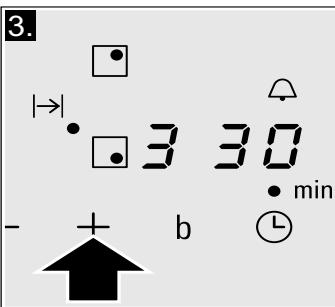
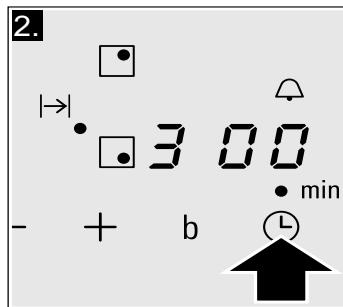
Kogesektionen skal være tændt:

1. Vælg kogefelt og det ønskede styrketrin.
2. Tryk på symbolet . Indikatoren for kogefeltet tændes. I displayet for funktionen tidsprogrammering vises .

3. Tryk på symbolet + eller -. Grundindstillingen vises:

Symbolet +: 30 minutter

Symbolet -: 10 minutter



4. Tryk på symbolet + eller -, indtil den ønskede kogetid vises.

Efter nogle sekunder begynder tilberedningstiden at forløbe.

Bemærk: Du kan automatisk programmere samme tilberedningstid for alle felter. Den programmerede tid løber uafhængigt for hvert enkelt kogefelt.

I kapitlet *Grundindstillinger* finder du oplysninger om automatisk programmering af tilberedningstid.

Ændring eller afbrydelse af tiden

Vælg kogefelt. Tryk på symbolet , og skift tid med symbolerne + eller -, eller indstil til .

Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. En alarm lyder, og displayet for den programmerede funktion vises i 10 sekunder.

- Indikatoren for kogefeltet tændes. Hvis du trykker på symbolet , slukkes displayene, og det akustiske signal ophører.

Anvisninger

- Hvis flere tilberedningstider i forskellige felter er programmeret, vil den korteste tilberedningstid vises i den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 99 minutter.

Minutur

Minuturet giver mulighed for at programmere en tid på op til 99 minutter. Det er uafhængigt af andre indstillinger. Denne funktion afbryder ikke kogefelterne automatisk.

Sådan indstilles funktionen

1. Minuturet kan vælges på to forskellige måder:

- Hvis kogefeltet er valgt: Tryk på symbolet 2 gange.
- Hvis kogefeltet ikke er valgt: Tryk på symbolet .

Indikatoren ved siden af symbolet tændes. I displayet for funktionen tidsprogrammering vises .

2. Tryk på symbolet + eller -. Grundindstillingen vises.

Symbolet +: 10 minutter.

Symbolet -: 5 minutter.

3. Indstil den ønskede tid med symbolerne + eller -.

Efter nogle få sekunder går tiden i gang.

Ændring eller afbrydelse af tiden

Tryk flere gange på symbolet , indtil indikatoren ved siden af symbolet tændes. Foretag ændring af tiden, eller indstil til med symbolerne + eller -.

Når tiden er forløbet

Der høres et lydsignal til information herom. I displayet for funktionen tidsprogrammering vises . Efter 10 sekunder afbrydes indikatorerne.

Ved tryk på symbolet slukker indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

Automatisk tidsbegrænsning

Når kogefeltet er i funktion i længere tid, og der ikke foretages ændring af indstillinger, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning.

Kogefeltet ophører med at afgive varme. I den visuelle indikation for kogefeltet blinker og og indikatoren for restvarme .

Ved tryk på et hvilket som helst symbol slukkes indikatoren. Nu kan kogefeltet indstilles igen.

Når den automatiske tidsbegrænsning aktiveres, virker den i henhold til det valgte kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Grundindstillinger

Apparatet indeholder forskellige grundindstillinger. Indstillingerne kan tilpasses brugerens egne behov.

Indikator	Funktion
c 1	Permanent børnesikring 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 2	Lydsignaler 0 Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler. 1 Kun fejlsignal tilkoblet. 2 Kun bekræftelsessignal aktiveret. 3 Alle signalerne er deaktiveret.*
c 5	Automatisk programmering af tilberedningstiden. 0 Afbrudt.* 1-99 Tid til automatisk frakobling
c 6	Varighed af timerfunktionens alarm 1 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktionen 0 = Deaktiveret.* 1 = 1000 W minimumeffekt. 1. = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 eller 9. = maksimal styrke i kogesektionen.**
c 9	Tid for valg af kogefelt 0 ubegrænset: det sidst programmerede kogefelt forbliver valgt.* 1 begrænset: Kogefeltet forbliver kun valgt i 10 sekunder.
c 0	Tilbage til de automatiske indstillinger 0 Personlige indstillinger.* 1 Tilbage til fabriksindstillingerne.

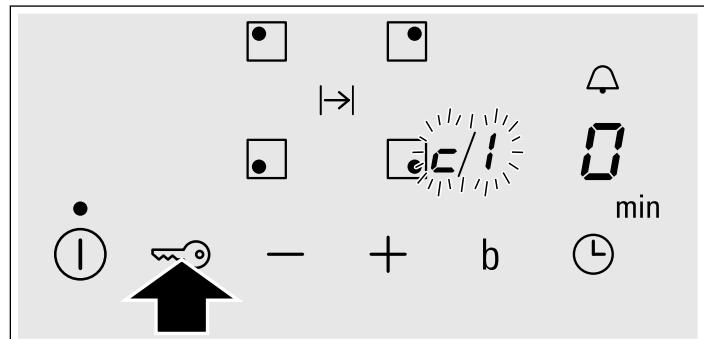
*Fabriksindstilling

**Kogesektionens maksimumeffekt afhænger af, hvordan tilslutningens intensitet konfigureres under installationen. For ikke at overskride denne maksimumsværdi er kogesektionen udstyret med en række komponenter, som automatisk håndterer effekten og fordeler den mellem kogefelterne efter behov.

Gå til grundindstillingerne

Kogesektionen skal være slukket.

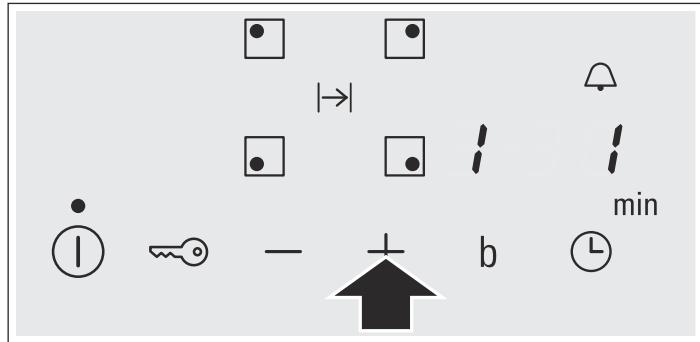
1. Tænd kogesektionen.
2. I løbet af de følgende 10 sekunder skal symbolet  holdes nede i 4 sekunder.



På displayet tændes c og 1 skiftevis og 0 som forhåndsindstilling.

3. Tryk flere gange på symbolet , indtil indikatoren for den ønskede funktion vises.

4. Vælg derefter den ønskede indstilling med symbolerne + og -



5. Tryk på symbolet igen i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er nu gemt korrekt.

Afslut

Hvis du vil forlade grundindstillerne, skal du afbryde kogesektionen med hovedafbryderen.

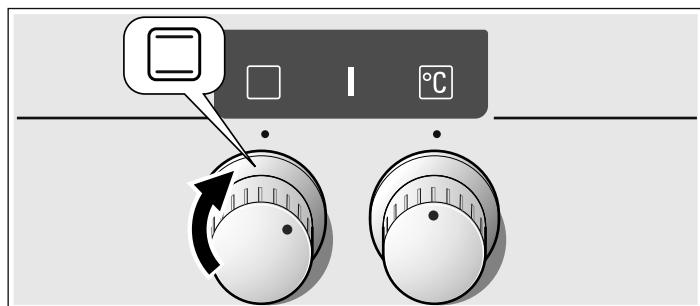
Indstille ovnen

Ovnen kan indstilles på flere forskellige måder. Her bliver beskrevet, hvordan De kan indstille den ønskede ovnfunktion og temperatur samt grilltrin.

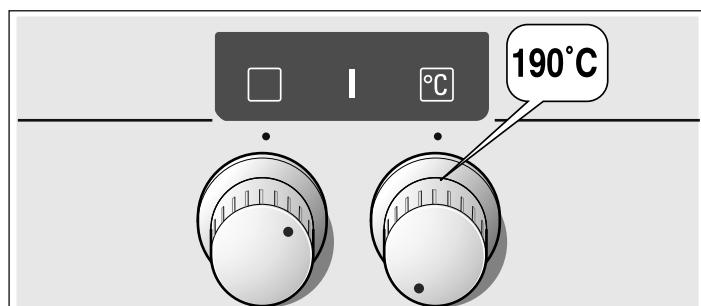
Ovnfunktion og temperatur

Eksempel på billede: 190 °C, over-/undervarme .

1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.



2. Du kan indstille temperaturen eller grilltrinnet med temperaturvælgeren.



Ovnen varmes op.

Slukke ovnen

Drej funktionsvælgeren til position nul.

Ændre indstillinger

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

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 striben, 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 højtryksrenser 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 højtryksrenser eller dampstråler.
- Rengør ikke de enkelte dele i opvaskemaskinen.

Vask nye svampe grundigt inden første anvendelse.

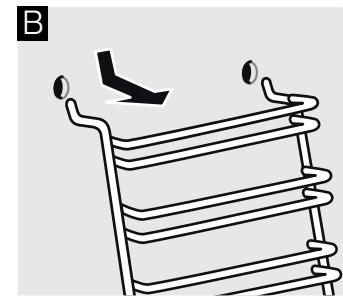
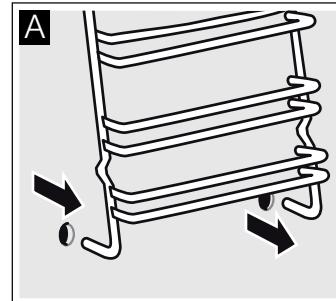
Område	Rengøringsmiddel
Apparatets yderside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskra-ber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide 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 ovn-døren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringssvamp til rengøringen.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opva-skessvamp eller -børste.
Stegetermometer (alt efter apparat-type)	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskessvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskema-skine.
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengørin-gen.
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengørin-gen. Der må ikke skures.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opva-skessvamp eller -børste.
Magasinskuffe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengørin-gen.

Afmontere/montere ribberammer

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

Afmontering af rillerne

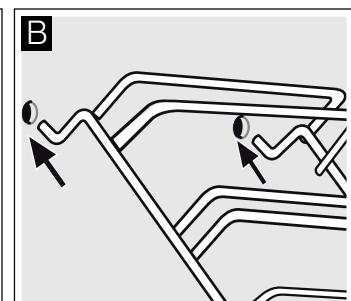
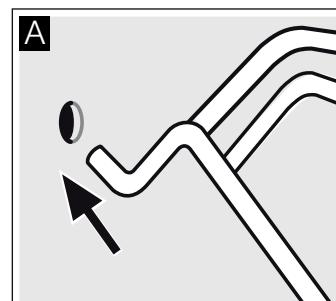
- Træk rillerne ud forneden og træk dem lidt fremad. Træk forlængerstifterne i nederste rilleområde ud af fastgørelsесåbningerne (illustration A).
- Klap derefter rillerne op og tag dem forsigtigt ud (illustration B).



Rengør rillerne med opvaskemiddel og en svamp. Brug en børste ved meget snavs.

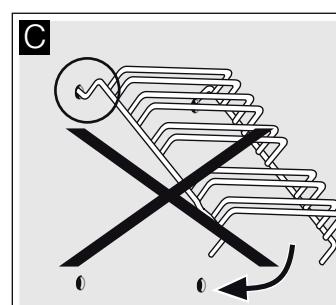
Montering af rillerne

- Isæt forsigtigt de to kroge i de øverste huller. (illustration A-B)



⚠ Forkert montering!

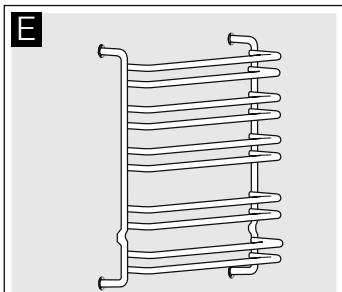
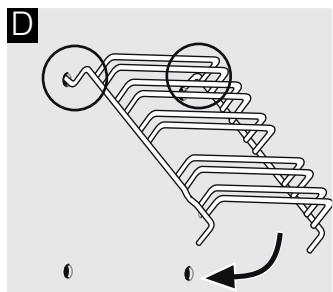
Bevæg aldrig rillerne, før de to kroge er isat helt i de øverste huller. Emaljen kan blive ødelagt og brække (illustration C).



2. De to kroge skal være ihængt komplet i de øverste huller. Bevæg nu rillerne langsomt og forsigtigt nedad og monter dem i de nederste huller (illustration D).

3. Monter begge riller i ovnens sidevægge (illustration E).

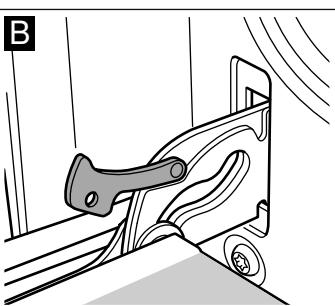
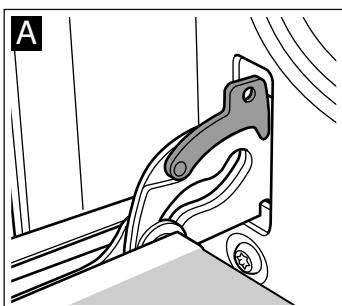
Ved korrekt monterede riller er afstanden mellem de to øverste riller større.



Afmontere/montere ovndør

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

Der er placeret en låsepaler 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!

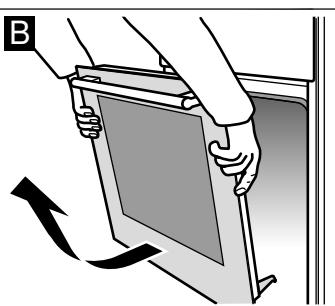
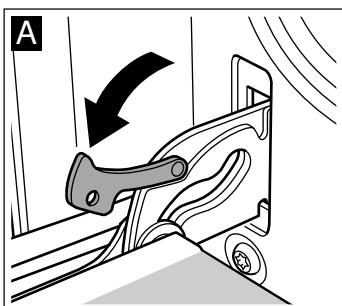
Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.

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).

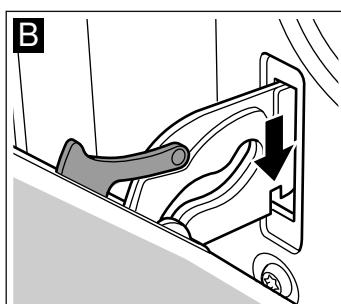
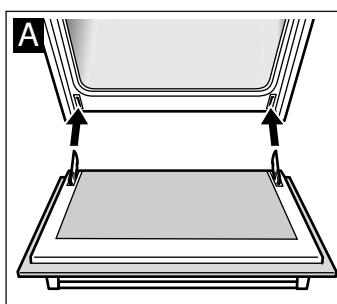


Sætte døren på

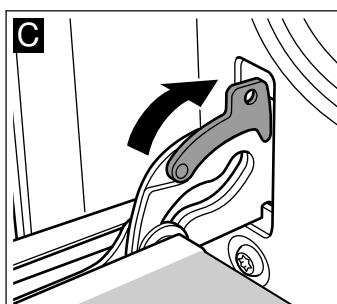
Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

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 du ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

Afmontage/montage af glasruder i ovndør

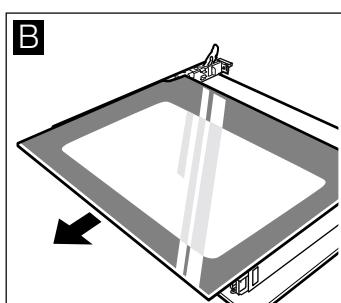
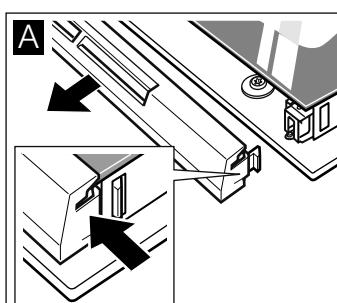
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

Afmontage

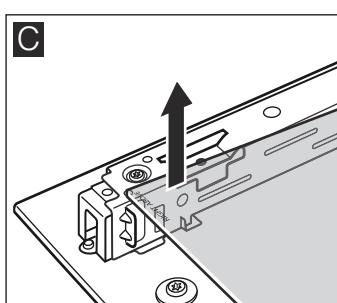
1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.

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.

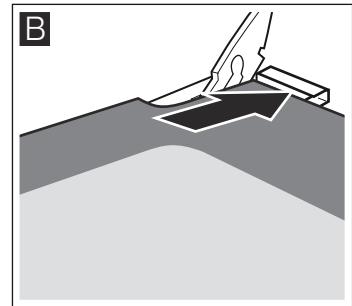
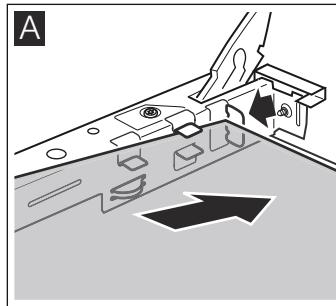
⚠ Fare for tilskadekomst!

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.

Ovenen må først bruges, når glasruderne er monteret korrekt igen.

Reparation af fejl

Normalt skyldes fejl små detaljer. Før Serviceafdelingen kontaktes, bør følgende råd og vejledning tages i betragtning.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Fejl i det elektroniske system.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er sket en strømafbrydelse. Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, kontakt da Serviceafdelingen.
Indikatorerne lyser	Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast herpå.	Aftør området ved betjeningspanelet eller fjern objekten.
Indikatoren - blinker blandt indikatorerne for kogefelter	Der er opstået en fejl i elektriske system.	Dæk overfladen på kontakten til med hånden et øjeblik for at undersøge fejlen.
<i>E</i> r + nummer / <i>d</i> + nummer / <i>P</i> + nummer	Fejl i det elektroniske system.	Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*
<i>F</i> 0 / <i>F</i> 9	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten.	Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*
<i>F</i> 2	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.	Vent til det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på et hvilket som helst symbol på kogesektionen.*
<i>F</i> 4	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter.	
<i>F</i> 5 + styrketrin og akustisk signal	Der er varmt kogegrej i zonen til betjeningspanelet. Det er sandsynligt, at det elektroniske system bliver overophedet.	Fjern kogegrejet. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Du kan fortsætte med at lave mad.
<i>F</i> 5 og akustisk alarm	Der er varmt kogegrej i zonen til betjeningspanelet. Kogefeltet er blevet afbrudt for at beskytte det elektroniske system.	Fjern kogegrejet. Vent nogle sekunder. Tryk mod overfladen på kontakten. Når fejlindikatoren slukkes, kan du fortsætte med at lave mad.
<i>U</i> 1	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser.	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.
<i>U</i> 2 / <i>U</i> 3	Kogefeltet er blevet overophedet, og det er slået fra for at beskytte dets overflade.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet og tænd igen.

* Hvis indikationen fortsætter, kontakt da Serviceafdelingen.

Anbring ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.

Normal lyd fra apparatet under brug

Induktionsvarmeteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter, som gør, at varmen genereres direkte i bunden af kogegrejet. Disse kan generere lyde og vibrationer, som beskrevet nedenfor, afhængigt af kogegrejets uformning:

Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd opstår ved madlavning ved høj effekt. Årsagen hertil er energimængden, som overføres fra kogefeltet til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når styrketrinnet sænkes.

En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Denne lyd forsvinder, når man kommer vand eller mad i kogegrejet.

Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som skabes i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og måden maden tilberedes på kan gøre, at lyden varierer.

En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart de udsættes for maksimal opvarmningseffekt i to kogefelter på samme tid. Denne lyd forsvinder eller bliver mindre, når effekten reduceres.

Lyd fra blæseren

For at opnå det bedste resultat skal kogefeltet anvendes ved en kontrolleret temperatur. Til dette har kogesektionen en blæser, som aktiveres, når apparatet registrerer en høj temperatur. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogefeltet er afbrudt, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

Tikkende lyd eller lyd som fra viserne på et ur

Denne lyd høres kun, når 3 kogefelter eller derover er i gang, og den forsvinder eller reduceres, når du slukker kogefeltet.

De beskrevne lyde er normale, udgør en del af induktionsteknologien og er ikke tegn på fejl.

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 sikringsskabet er i orden.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
Ovnen varmer ikke.	Støv på kontakterne.	Drej betjeningsknapperne frem og tilbage et par gange.

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

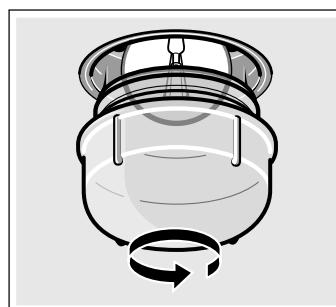
Udskifte ovnlampepære i ovnloft

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 sikringsskabet 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.

Kundeservice

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

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.

Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslåg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.

- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinnet er for højt, spildes der energi.

Miljøvenlig bortskaftelse

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

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 forme	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelser i °C	Varighed, minutter
Nem tørkage	Springform med indsats/marmorkageform	3	☒	160-180	50-60
Nem tørkage, fin	Springform med indsats/marmorkageform	2	☐	150-170	60-70
Tærtebund ar røredøj	Tærteform	3	☒	140-460	20-30
Frugttærte, nem dej	Høj springform med indsats	3	☒	150-170	50-60

* Lad kagen køle af i ca. 20 minutter i den lukkede ovn.

Kager i forme	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelser i °C	Varighed, minutter
Lagkagebund	Springform	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Tærtebund ar røredøj	Springform	1	<input type="checkbox"/>	170-190	25-35
Frugt- eller kvarktærte, mørdej*	Springform	1	<input type="checkbox"/>	170-190	70-90
Madtærter*	Springform	1	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60

* Lad kagen køle af i ca. 20 minutter i den lukkede ovn.

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

Småkager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelse i °C	Varighed, minutter
Småkager	Bageplade	3	<input type="checkbox"/>	150-170	10-20
Småkager lavet med en sprøjte (forvarmning)	Bageplade	3	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
Småkager	Bageplade	2	<input type="checkbox"/>	110-130	30-40
Marengs	Bageplade	3	<input checked="" type="checkbox"/>	80-100	100-190
Vandbakkelse	Bageplade	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-40
Butterdej	Bageplade	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	20-30
Gækage	Bageplade	3	<input type="checkbox"/>	180-200	20-30

Brød og rundstykker

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

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	<input type="checkbox"/>	270 200	8 35-45
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	<input type="checkbox"/>	270 200	8 40-50
Rundstykker (uden forvarmning)	Bageplade	3	<input type="checkbox"/>	210-230	20-30
Boller af gærdej, søde	Bageplade	3	<input type="checkbox"/>	170-190	15-20

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 <input checked="" type="checkbox"/> i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirculationen. 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.
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, fjerkæ, fisk

Forme og tilbehør

De kan bruge alle slags varmebestandige fade og gryder.

Bagepladen er også velegnet til store stege.

Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Låget skal passe til stegegryden og lukke tæt til.

Ved emaljerede stegegryder skal der til sættes 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. Bundens af fadet skal være dækket med ca. ½ cm væde.

Ved grydestege skal der til sættes rigeligt væde. Bundens 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.

Tips vedrørende 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 ⅓ 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 bagepladen 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 så 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 stege 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
Oksekød						
Oksegrydesteg	1,0 kg 1,5 kg 2,0 kg	Med låg Uden låg	2 2 2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	200-220 190-210 180-200	120 140 160
Oksefilet, medium	1,0 kg 1,5 kg	Uden låg	2 2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	210-230 200-220	70 80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	50
Steak, medium, 3 cm tyk		Rist	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	15
Kalvekød						
Kalvesteg	1,0 kg 2,0 kg	Uden låg	2 2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	190-210 170-190	100 120

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Svinekød						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	180
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Lammekød						
Lammekolle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	120
Hakket kød						
Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70
Pølser						
Pølser		Rist	4	<input type="checkbox"/>	3	15

Fjerkræ

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

Læg først helt fjerkræ med brystsiden 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.

Sæt bagepladen ind i rille 1, hvis De griller direkte på risten. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset.

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

Fisk

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

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.

Sæt også bagepladen ind i rille 1, hvis De griller direkte på risten. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Fisk	Vægt	Tilbehør og ildfa- ste fade	Rille	Ovnfunk- tion	Temperatur °C, grilltrin	Varighed, minutter
Fisk, hel	à 300 g	Rist	2	<input type="checkbox"/>	3	20-25
	1,0 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	45-50
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Fiskefilet, 3 cm		Rist	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25

Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen. De ønsker at finde ud af, om stegen er færdig.		Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden. 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 brant.		Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er brant.		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 forsiden af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af som kondensvand.

Tærte, gratin, toast

Sæt også bagepladen ind i rille 1, hvis De griller direkte på risten. 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 ildfastefade	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelse i °C	Varighed, minutter
Souffléer					
Soufflé, sød	Souffléform	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Pastagratin	Souffléform	2	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Gratin					
Kartoffelgratin af rå ingredienser, Højde maks. 4 cm	Souffléform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	60-80
Toast					
Bruning af toast fra oven, 12 stk.	Rist	4	<input type="checkbox"/>	3	5-8

Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

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

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

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost	Bageplade	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	35-45
Pommes frites	Bageplade	3	<input type="checkbox"/>	190-210	25-30
Pizza	Rist	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pizza-baguette	Rist	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	15-20

Specielle retter

Ved lave temperaturer lykkes cremet yoghurt lige så godt som blød gærdej.

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 varmefast 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 hævning.

Ret	Forme og tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur	Tilberednings-tid
Yoghurt	Kopper eller glas med skruelåg	Stilles på ovnbunden	<input type="checkbox"/>	Forvarm til 100 °C Tænd kun ovnbelysningen

Ret	Forme og tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur	Tilberedningstid
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	Stilles på ovnbunden	<input type="checkbox"/> Forvarm til 50 °C <input type="checkbox"/> 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 brystsiden nedad på en tallerken.

Dyb frostvarer	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	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	<input checked="" type="checkbox"/>	Temperaturvælgeren er slået fra

Tørring

Brug kun fejlfri frugt og grøntsager, og vask alt grundigt. Lad frugt/grøntsager dryppe godt af, og tør dem af.

Bageplade i rille 4,

Sæt risten ind i rille 2.

Læg bage- eller pergamentpapir på bagepladen 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	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid, timer
600 g æbleringe	2+4	<input type="checkbox"/>	80	ca. 5
800 g pærebatte	2+4	<input type="checkbox"/>	80	ca. 8
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	2+4	<input type="checkbox"/>	80	ca. 8-10
200 g køkkenurter, rensede	2+4	<input type="checkbox"/>	80	ca. 1½

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 enlitersglas.

3. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

4. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

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.

Indstilling

- Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene, så de ikke rører ved hinanden.
- Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
- Luk ovndøren.
- Indstil undervarme .
- Stil temperaturen på 170 til 180 °C.

Henkogning

Frugt

Efter ca. 40 - 50 minutter begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for ovnen.

Tag glassene ud af ovnrummet efter 25 til 35 minutters eftervarme. Ved en længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og risikoen for, at den henkogte frugt syrner, forøges.

Frugt i enlitersglas	Efter dannelsen 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 grønsagstypen ca. 35 til 70 minutter. Sluk derefter for ovnen, og brug eftervarmen.

Grøntsager med kold lage i enlitersglas	Efter dannelsen 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

Grøntsager med kold lage i enlitersglas	Efter dannelsen af bobler	Eftervarme
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter
Tage glassene ud		Pas på!
Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.		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 jævt 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

Æblekager med låg i mørke springforme skal placeres forskudt i forhold til hinanden.

Kager i springforme af hvidblik:

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

Ret	Tilbehør og fad	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager, sprøjtede	Bageplade	2	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
Småkager, 20 stk.	Bageplade	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Vandbiskuit	Springform på rist	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80

Grilning

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

Ret	Tilbehør og fad	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i minutter
Ristning af toast Forvarmning i 10 minutter	Rist	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1-2
Hamburgerbøffer 12 stk.* uden forvarmning	Rist + bageplade	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Vend efter 2/3 af tiden

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	30	Spara effekt i ugnen	47
Felorsaker	32	Råd för energibesparing	47
Översikt.....	32	Återvinning	47
Skador på ugnen	32	Testat i vårt provkök.	47
Skador på sockellådan.....	32	Kakor, tårtor och småkakor.....	48
Uppställning och anslutning	32	Tips vid gräddning.....	49
Till elektrikern.....	32	Kött, fågel, fisk.....	49
Ändra anslutningens strömkälla 13/16/20 A.....	33	Tips vid stekning och grillning.....	51
Tippskydd.....	33	Gratänger, varma mackor	51
Lucklås.....	33	Färdigmat	51
Din nya spis	34	Speciella maträtter	52
Allmänt	34	Upptining	52
Kokzoner	34	Torkning	52
Ugn	35	Konservering	52
Ugnsutrymmet	35	Akrylamid i livsmedel.	53
Dina tillbehör	35	Provrätter	53
Sätt in tillbehöret	35	Gräddning	53
Extratillbehör	36	Grilla	53
Kundtjänstartikel.....	37		
Före första användning.	37		
Värma upp ugnen	37		
Rengöra tillbehören	37		
Induktionstillagning	37		
Fördelar med induktionstillagning	37		
Kokkärl.....	37		
Programmering av spishällen	38		
Sätta på och stänga av spishällen	38		
Ställa in kokzon	38		
Tillagningstabell.....	39		
Barnspärr	40		
Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren.....	40		
Automatisk barnsäkerhetsspärr	40		
Funktionen Powerboost	40		
Aktivera	40		
Avaktivera	40		
Tidsinställning	40		
Stänga av en kokzon automatiskt	40		
Äggklocka	40		
Avstängningsautomatik	41		
Grundinställningar	41		
Ställa in grundinställningarna	42		
Ställa in ugnen	42		
Ugnsfunktioner och temperatur	42		
Skötsel och rengöring	43		
Rengöringsmedel.....	43		
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	43		
Haka av och hänga på ugnsluckan	44		
Ta ur och sätta i luckans glasskivor	45		
Åtgärda fel	45		
Normalt ljud under apparatens funktion.....	46		
Felsökningstabell	46		
Byta ugnslampa i taket	46		
Lampglas	46		
Service	47		
E-nummer och FD-nummer.....	47		
Energi- och miljötips	47		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.siemens-home.com och onlineshop: www.siemens-eshop.com

⚠️ Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

Kontrollera enheten efter uppackning. 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.

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 8 år, och då endast under uppsikt.

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

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshällar när dessa är igång. Vänd dig till en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

Placerar 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 varmeelementen och fatta eld. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg 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. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheden 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.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för brännskador!

- Enheden blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller varmeelementen. 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.

- Enhets 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.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hädden. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hädden.
- Slå alltid av hädden med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hädden slås av automatiskt då kårl inte finns.

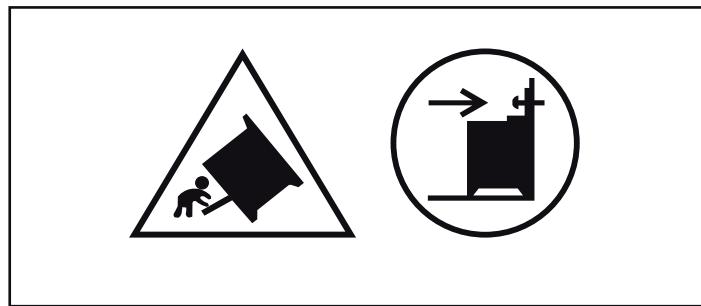
Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vridrör 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.
- Vid tillagning i vattenbad kan både hädden och kåret spricka på grund av överhettning. Det kårl som sänks ned i vattnet får inte vridöra botten i det vattenfylda kåret. Använd endast värmeförståiga kårl.
- 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!!



Warning! 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 och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden 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 högtrycksvätt 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.

Felorsaker

Hällen

Obs!

- Kokkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Placera aldrig tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.
- Placera inte varma kärl ovanpå manöverpanelen, indikatorzonerna eller spishällens ram. De kan skadas.
- Om hårdare eller spetsiga föremål faller på spishällen kan de leda till skador.
- Aluminiumfolie och plastkärl smälter om de placeras på en varm kokzon. Vi rekommenderar inte användning av skyddsplåtar på spishällen.

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

Skador på ugnen

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtsapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtsapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställt på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: häll 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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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 skäpfronterna runtom 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 ugnslackan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnslackans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Skador på sockellådan

Obs!

Placera inga hetta 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!

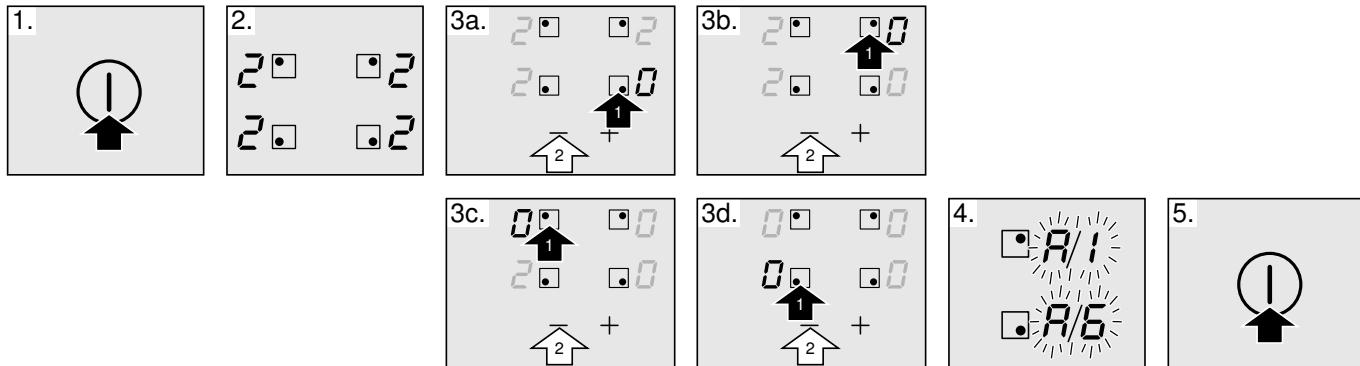
Är sladden skadad, så måste den bli utbytt av tillverkaren, service eller någon med samma behörighet.

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.

Ändra anslutningens strömstyrka 13/16/20 A

Innan du använder hällen för första gången bör du kontrollera att anslutningen har rätt strömstyrka.



För att ändra hällens intensitet, följ nedanstående steg:

- Slå på spishällen med huvudströmbrytaren. Placera inget kokkärl i kokzonerna
- Under de följande 60 sekunderna, ska du placera alla kokzoner på önskad effektnivå enligt den anslutningsintensitet som krävs, se tabellen.

Effektnivå	Anslutningsintensitet i Ampere
1	20 A
2	16 A
3	13 A

3. Stäng av värmezonerna i tur och ordning. Börja med zonen längst nere till höger och sedan motsols.

4. På displayen för kokzonerna på höger sida visas den valda anslutningsintensiteten.

5. Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

Den valda anslutningsintensiteten sparades korrekt.

Tippskydd

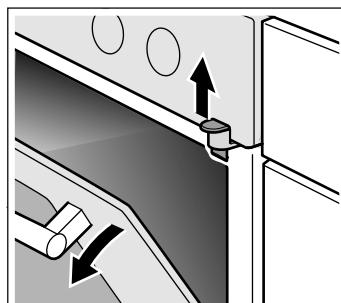
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tippskyddet.

Lucklås

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

Öppna ugnsluckan.

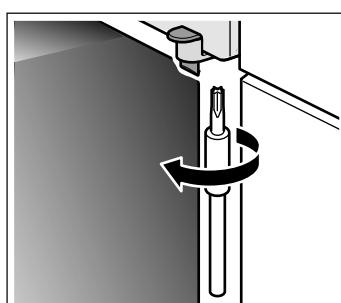
Tryck upp spärren (bild A).



Ta bort luckspärren

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

- Öppna ugnsluckan.
- Skruta ur skruven och ta bort luckspärren (bild B).



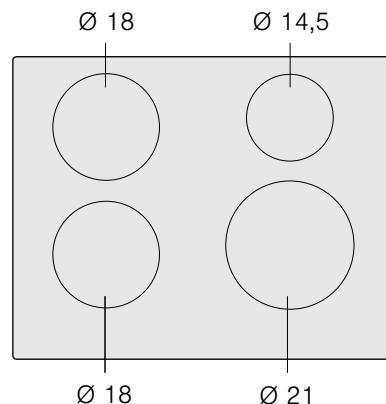
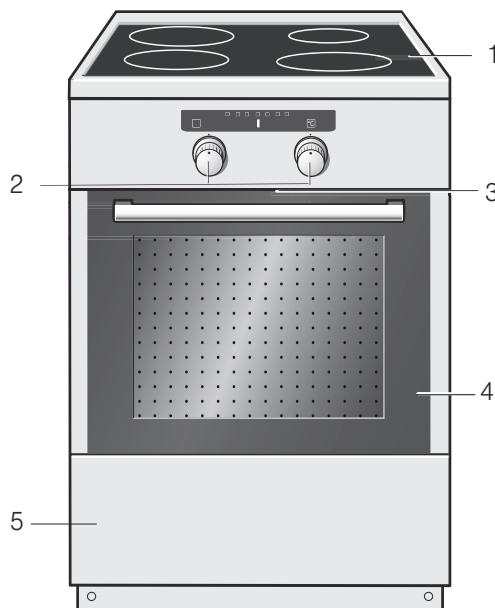
- Stäng ugnsluckan.

Din nya spis

Avsnittet lär dig din nya spis. Vi förklarar hur kontrollpanelen, kokzonerna och kontrollerna fungerar. Du får information om ugnsutrymmet och tillbehören.

Allmänt

Utförandet beror på aktuell modell.



	<i>s*</i>	<i>b*</i>
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

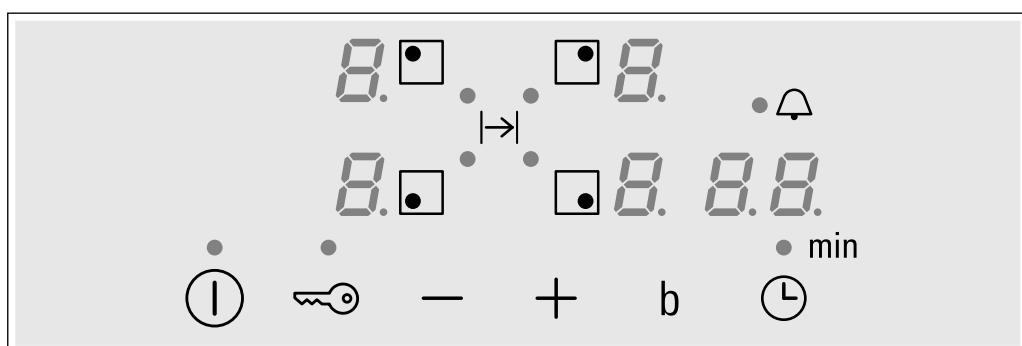
Förklaringar

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Häll |
| 2 | Funktions- och termostatvred |
| 3 | Kylning |
| 4 | Ugnslucka |
| 5 | Sockellåda |

Kokzoner

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

Kontrollpanelen



Kontrollytor

- | | |
|-----|---------------------|
| ① | Huvudströmbrytare |
| ■ | Välja kokzon |
| -/+ | Välja inställningar |
| b | Powerboost-funktion |
| ⌚ | Tidsinställning |
| 🔗 | Barnsäkerhetsspärr |

Indikatorer

- | | |
|-----|---------------------|
| 0 | Till/från |
| i-9 | Effektnivåer |
| b | Powerboost-funktion |
| H/h | Restvärmre |
| 00 | Tidsinställning |

Kontrollytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

Kokzon

○ Enkel kokzon

Använd ett kokkärl av lämplig storlek.

Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktionshäll, se avsnittet "Lämpliga kokkärl".

Indikator för restvärme

Kokhällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Undvik att vidröra kokzonen med den här indikeringen.

Även om kokhällen är avstängd, förblir indikatorn **h** eller **H** tänd så länge kokzonen är varm.

Då du drar tillbaka kärlet innan kokzonen har stängts av visas växelvis indikatorn **h** eller **H** och den valda effektnivån.

Ugn

Funktionsvred

Ställ in önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.

Funktionsvredet kan vridas åt höger eller vänster.

Inställningar	Funktion
0 Nolläge	Ugnen stängs av.
<input type="checkbox"/> Över- och under-värme	För kakor, suffléer och magra stekar, t.ex. nötkött eller vilt, på en fals. Värmen sprids jämnt under och överifrån.
<input checked="" type="checkbox"/> Varmluft*	För torra kakor i form, smördeg och köttgryta.
<input type="checkbox"/> Undervärme	För konservering, efterkokning och stekning. Värmen kommer underifrån.
<input checked="" type="checkbox"/> Cirkulationsluftsgill	Här kan du grilla kött, fågel och hel fisk. Grillelementen och fläkten slår omväxlande på och av. Fläkten fördelar den varma luften runt maten.
<input type="checkbox"/> Grill, liten yta	Grilla biffar, korvar, toast eller fiskfiléer i mindre volymer. Endast mittdelen av grillelementet blir varm.
<input type="checkbox"/> Grill, stor yta	Grilla flera biffar, korvar, fiskfiléer eller rostbröd samtidigt. Hela grillelementen blir varma.
<input checked="" type="checkbox"/> Tina upp	Exempel kött, fågel, bröd och tårta. Fläkten fördelar den varma luften runt maten.

* Funktion som definieras med energieffektivitetsklass EN50304.

Dina tillbehör

De tillbehör som medföljer kan användas till en mängd olika maträster. 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.

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 ugnslackan.

Anvisning: Se till att kontrolltorna alltid är torra. Vätska och fukt kan göra så att hällen inte fungerar som den ska.

Kokzonerna

När du ställer in önskad funktion tänds lampan inuti ugnen.

Termostatvred

Med temperaturreglaget kan du ställa in önskad temperatur och grillläge.

Inställningar	Funktion
●	Nolläge Ugnen är inte varm.
50-270	Temperaturinter- vall Temperaturen anges i °C.
•, ••, •••	Grillläge Grilllägen, liten <input type="checkbox"/> och stor <input checked="" type="checkbox"/> • = läge 1, svag •• = läge 2, medel ••• = läge 3, stark

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

Ugnsutrymmet

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

Ugnslampning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen.

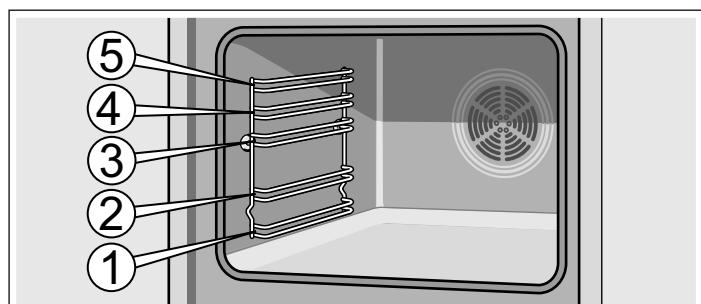
Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakueras via luckan.

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

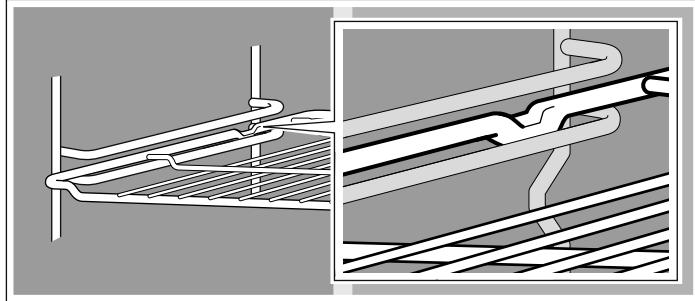
Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.



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 utbukningen är vänd inåt. Annars låses inte tillbehöret i utdraget läge.



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.



Galler

För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta 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, djupfrysta maträcker 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.

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, djupfrys och tårter. Pizzaplåten går att använda i stället för långpannan. Sätt in plåten över gallret och fölж 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 förvarmd 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 maträcker 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, djupfrys 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.
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

Putsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan i specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
Ugnsrengöringsgel	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**.

Värma upp ugnen

Värmt 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.

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

Induktionstillagning

Fördelar med induktionstillagning

Induktionstillagning förutsätter en radikal förändring gentemot traditionella uppvärmningstyper och värmens genereras direkt i kokkärlet. Därför har den många fördelar:

- Tidsbesparing vid tillagning och stekning; uppvärmning direkt av kokkärlet.
- Man sparar energi.
- Lättare skötsel och rengöring. Mat som kokar över bränns inte vid så snabbt.
- Värme- och säkerhetskontroll; hällen tillför eller stänger av strömmen omedelbart då du trycker på kontrollen. Induktionskokzonen gör att effekten kan fördelas om man tar bort kokkärlet utan att först ha stängt av zonen.

Kokkärl

Endast lämpliga kokkärl för induktionstillagning med ferromagnetiska kärl, får användas om de består av:

- emaljerat stål
- gjutjärn
- specialkärl för induktionstillagning av rostfritt stål.

för att veta om kokkärlen är lämpliga, kontrollera att kokkärlets botten dras till magneter.

Det finns andra typer av kokkärl för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.

Vädra köket medan ugnen värmes 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.



Då du använder stora kokkärl med en mindre ferromagnetisk diameter, värmes endast det ferromagnetiska området, vilket innebär att värmefördelningen kanske inte blir jämn.

Kokkärl med aluminiumplattor i botten minskar den ferromagnetiska ytan och därmed minskar även den överförda effekten. Det kan uppstå problem med avkänningen av kokkärlet och det kan ske inte alls upptäcks.

För att uppnå goda kokresultat, rekommenderas det att kärlets ferromagnetiska diameter ska anpassas till kokzonens storlek. Om kärlet inte har detekterat någon kokzon, kontrollera det på en zon med en lite mindre diameter.

Olämpliga kokkärl

Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- normalt tunt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Egenskaper för kokkärlets botten

Egenskaperna för kokkärlets botten kan påverka tillagningens jämnhet. Kokkärl som tillverkas av material som hjälper att sprida värmens, som "sandwich"-kärl av rostfritt stål som fördelar värmens jämt och spar både tid och energi.

Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl i kokzonens som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonens. Placera ett lämpligt kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, släcks tillagningszonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värmt inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är utrustat med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl kan värmas så snabbt

att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärlets botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkälet utan stänga av kokzonens. Om den inte fungerar efter avkyllning, kontakta Serviceavdelningen.

Kokkärlsdetektering

Varje kokzon har en minsta kärldetektionsgräns som varierar enligt kokkärlets material. Därför ska du använda kokzonens som bäst passar kokkärlets diameter.

Programmering av spishällen

I detta kapitel beskrivs hur en kokzon ställs in. I tabellen visas effektlägen och tillagningstider för olika rätter..

Sätta på och stänga av spishällen

Man sätter på och stänger av spishällen med huvudströmbrytaren.

Påslagning: Tryck på symbolen ①. En ljudsignal hörs. Indikatorn bredvid huvudströmbrytaren och kokzonernas indikatorer 0 tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: Tryck på symbolen ① tills indikatorerna släcks. Alla kokzoner förblir avstängda. Indikatorn för restvärme fortsätter att lysa tills kokzonerna har svalnat tillräckligt mycket.

Anvisningar

- Spishällen stängs av automatiskt då kokzonerna stängs av i mer än 20 sekunder.
- Inställningarna som har valts förblir minneslagrade under de första 4 sekunderna efter det att hällen har stängts av. Om du åter sätter på spishällen under denna tid, används de tidigare inställningarna.

Ställa in kokzon

Välj önskat effektläge med symbolerna + och -.

Effektläge 1 = längsta effekt.

Effektläge 9 = längsta effekt.

Varje effektläge har ett mellanläge. Den signaleras med en punkt.

Välja önskad kokzon och effektnivå

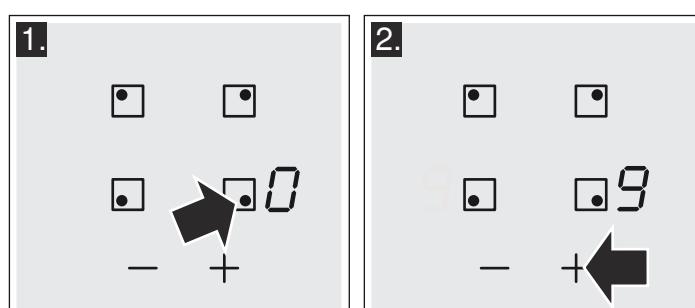
Spishällen ska vara påslagen.

1. Välj kokzon med symbolen □.

2. Under de följande 10 sekunderna ska du trycka på symbolen + eller -. Följande grundinställning visas:

Symbol + effektläge 9

Symbol - effektläge 4



Effektnivå har justerats.

Ändra effektnivå

välj kokzon och tryck på symbolen + eller - tills det önskade effektnivån visas.

Tillagningstabell

I den följande tabellen visas några exempel.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

Rör om ofta när du värmer puréer, redda soppor och såser.

	Effektnivå
Smälta	
Choklad, chokladglasyr	1-1.
Smör, honung, gelatin	1-2
Värma och hålla varm	
Soppa (t. ex. linssoppa)	1-2
Mjölk**	1.-2.
Kokt korv**	3-4
Tina och värma	
Djupfryst spenat	3-4
Djupfryst gulasch	3-4
Tillaga på låg värme, sjuda	
Potatisknödel*	4.-5.
Fisk*	4-5
Vit sås, t.ex. bechamelsås	1-2
Emulgerade såser, t.ex. bearnaisesås och hollandaisesås	3-4
Koka, ångkoka, fräsa	
Ris (med dubbelt så mycket vatten)	2-3
Risgrynsgröt	1.-2.
Potatis	4-5
Pasta*	6-7
Gryta, soppor	3.-4.
Grönsaker	2.-3.
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.
Kokta i tryckkokare	4.-5.
Steka under lock	
Köttstek	4-5
Kalops	4-5
Gulasch	3.-4.
Steka/fritera med lite olja**	
Biffar, kotletter (naturella eller panerade)	6-7
Biff (3 cm tjock)	7-8
Kycklingbröst (2 cm tjockt)***	5-6
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4.-5.
Fisk och fisk i bitar eller skivor, utan marinad	5-6
Fisk, hel eller filé, panerad	6-7
Scampi, Garnelen	7-8
Djupfrysta rätter, t.ex. sautéer	6-7
Crepes	6-7
Omeletter	3.-4.
Steka** (150–200 g per portion i 1–2 liter olja)	
Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar	8-9
Djupfrysta kroketter	7-8
Kött, t.ex. kycklingbitar	6-7
Fisk, grönsaker eller svamp, panerade eller i frityrsmet, t ex. champinjoner	6-7
Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i frityrsmet	4-5

* Tillagning utan lock

** Utan lock

*** Vänd ofta

Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra att barn sätter på kokzonerna.

Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Indikatorn bredvid symbolen  tänds i cirka 10 sekunder. Spishällen är nu säkrad.

Avaktivera: Tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Spärren har avaktiverats.

Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Aktivera och avaktivera

I kapitlet *Grundinställningar* finns information om hur man ansluter den automatiska barnsäkerhetsspärren.

Funktionen Powerboost

Med funktionen Powerboost kan du varma stora mängder vatten snabbare än dom du använder effektnivån .

Alla kokzoner har denna funktion.

Aktivera

Spishällen ska vara på, men ingen kokzon ska vara igång.

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen .

Indikatorn  tänds.

Funktionen aktiveras.

Anvisning: Om du sätter på en kokzon när funktionen Powerboost är igång, blinkar följande indikation i kokzonen .

och . Därefter regleras effektläget . Funktionen Powerboost avaktiveras.

Avaktivera

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen .

Indikatorn  försvinner från displayen och kokzonen återgår till effektläget .

Funktionen är nu avaktiverad.

Anvisning: I vissa fall kan funktionen Powerboost stängas av automatiskt för att skydda elektroniska komponenter i hällen.

Tidsinställning

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

- för att automatiskt stänga av en kokzon
- som timer.

Stänga av en kokzon automatiskt

Zonen släcks automatiskt då den valda tiden har förflutit.

Programmera tillagningstiden.

Spishällen ska vara på:

1. Välj önskad kokzon och effektnivå.
2. Tryck på symbolen . Indikatorn  för önskad kokzon tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas .
3. Tryck på symbolen + eller -. Följande grundinställning visas:
Symbol +: 30 minuter.
Symbol -: 10 minuter.

Anvisning: Man kan automatiskt programmera samma tillagningstid för alla zonerna. Den programmerade tiden förlöper oberoende för var och en av kokzonen.

I kapitlet *Grundinställningar* beskrivs hur man automatiskt programmerar tillagningstiden.

Ändra eller radera tiden

Välj kokzon. Tryck på symbolen  och ändra koktid med symbolerna + eller -, eller ställ in den på .

När tidsperioden har gått

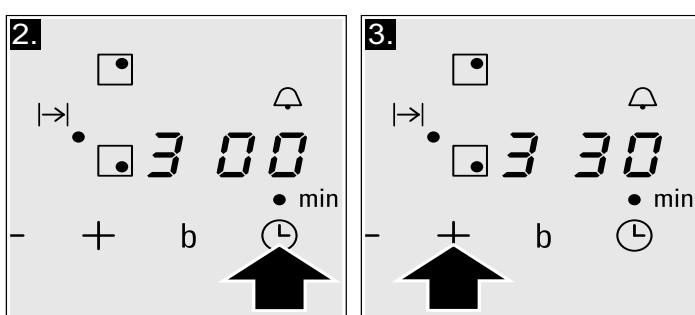
Kokzonen släcks. En varningssignal ljuder och på tidsprogrammeringsfunktionens display visas indikatorn  i 10 sekunder. Indikatorn  för önskad kokzon tänds. Tryck på symbolen , indikatorerna släcks och ljudsignalen upphör att ljuda.

Anvisningar

- Om du har programmerat en tillagningstid för olika zoner, visas alltid tillagningstiden för den valda kokzonen på displayen för programfunktion för tid.
- Du kan ställa in en koktid på upp till 99 minuter.

Äggklocka

Äggklockan kan ställas in på upp till 99 minuter. Den är inte beroende av andra inställningar. Den här funktionen används inte för att automatiskt koppla bort en kokzon.



4. Tryck på symbolerna + eller - tills önskad koktid visas.

Efter några sekunder börjar den inställda tiden gå.

Programmering

1. Äggklockan kan väljas på två olika sätt:

- Om du har valt kokzonen: tryck på symbolen två gånger.
 - Om du inte har valt kokzonen: Tryck på symbolen .
- Indikatorn ● som sitter bredvid symbolen tänds. På tidsinställningens display visas **00**.

2. Tryck på någon av symbolerna + eller -. Följande grundinställning visas:

Symbol +: 10 minuter.
Symbol -: 05 minuter.

3. Ställ in önskad tid med symbolerna + och -.

Efter några sekunder börjar tiden räknas.

Ändra eller radera tiden

Tryck flera gånger på symbolen tills indikatorn ● bredvid symbolen tänds. Ändra tiden eller ställ in den på **00** med symbolerna + ó -.

När tidsperioden har gått

En ljudsignal hörs. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas **00**. Efter 10 sekunder släcks indikatorerna.

Vid en tryckning på symbolen släcks indikatorerna och ljudsignalen upphör.

Avstängningsautomatik

När en kokzon är aktiv under lång tid och om ingen förändring görs av inställningarna kommer avstängningsautomatiken att aktiveras.

Kokzonen kommer att stängas av. På kokzonens indikator blinkar växelvis **F**, **B** och indikatorn för restvärme **H/H**.

Tryck på någon av symbolerna för att släcka indikatorn. Nu kan kokzonerna ställas in på nytt.

När avstängningsautomatiken aktiveras så styrs den av det valda effektläget (mellan 1–10 timmar).

Grundinställningar

Apparaten har flera olika grundinställningar. Dessa inställningar kan anpassas till användarens egen behov.

Indikator	Funktion
c 1	Automatisk barnsäkerhetsspärr Avaktiverad.* Aktiverad.
c 2	Ljudsignaler Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade. Endast felsignal aktiverad. Endast bekräftelsesignal aktiverad. Alla signaler är aktiverade.*
c 5	Automatisk programmering av tillagningstid. Avstängd.* I-99 Tid för automatisk avstängning.
c 6	Varaktighet för tidsinställningens varningssignal 10 sekunder*. 30 sekunder. 1 minut.
c 7	Funktionen Power-Management = Avaktiverad.* = 1 000 W. lägsta effekt. = 1 500 W. = 2 000 W. ... 9 eller 9. = hällens högsta effekt.**

*Fabriksinställning

**Spishällens högsta effekt beror på konfigurationen av anslutningens intensitet som görs vid installationen. För att inte överskrida detta max. värde, har spishällen ett antal komponenter som automatiskt hanterar effekten och fördelar den mellan kokzonerna som är på enligt behov.

Indikator	Funktion
c9	Tid för att välja kokzon ◻ obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.* ▢ Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder.
c0	Återställ till fabriksinställningar ◻ Personliga inställningar.* ▢ Återställ till fabriksinställningar.

*Fabriksinställning

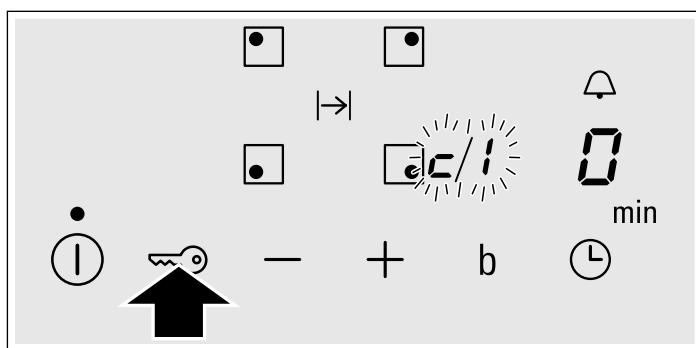
**Spishällens högsta effekt beror på konfigurationen av anslutningens intensitet som görs vid installationen. För att inte överskrida detta max. värde, har spishällen ett antal komponenter som automatiskt hanterar effekten och fördelar den mellan kokzonaerna som är på enligt behov.

Ställa in grundinställningarna

Spishällens måste vara avstängd.

1. Slå på spishällen.

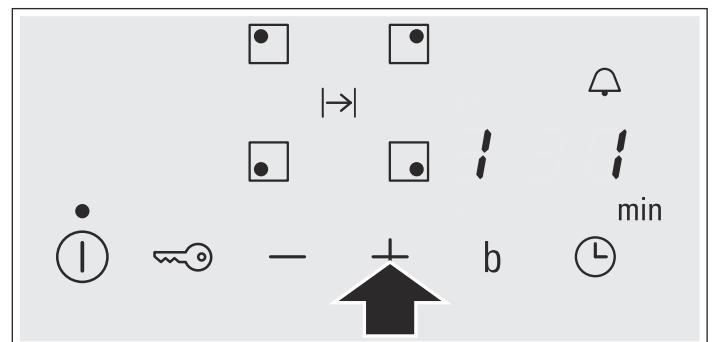
2. Under de följande 10 sekunderna ska du hålla symbolen  nedtryckt i 4 sekunder.



På displayen tänds **c** och **I** växelvis och **◻** som förinställning.

3. Tryck flera gånger på symbolen  tills indikatorn för den önskade funktionen visas.

4. Välj därefter önskad inställning med symbolerna + och -.



5. Tryck en gång till på symbolen  i över 4 sekunder. Inställningarna sparas korrekt.

Ökning

För att öka grundinställningarna, stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

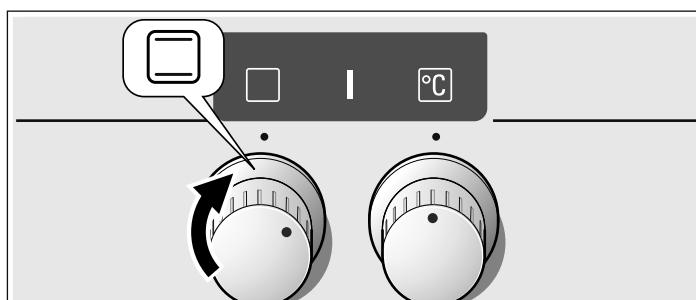
Ställa in ugnen

Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.

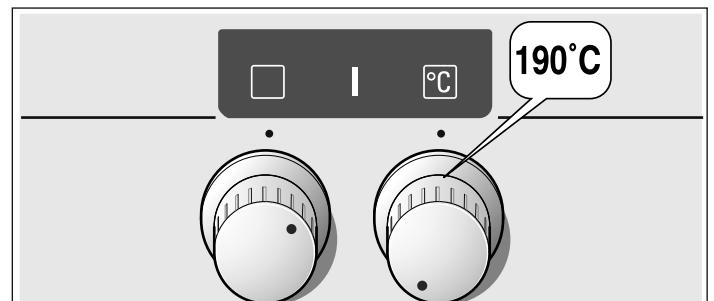
Ugnsfunktioner och temperatur

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

1. Ställ in önskad funktion med funktionsvredet.



2. Med temperaturreglaget kan du ställa in önskad temperatur eller välja ett grilläge.



Ugnen varms upp.

Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

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 ugnensfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- Skuggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emailj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikeler. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållt. 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 kokzoner

- använd inget outspätt diskmedel eller maskindiskmedel,
- inga skursvampar,
- inga aggressiva rengöringsmedel som ugnrengöring 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
Enhets utsida	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
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: hällrengöring Rengöring: hällrengöring för glaskeramikhällar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen. ⚠️ Glasskrapa för hårt sittande smuts: 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.

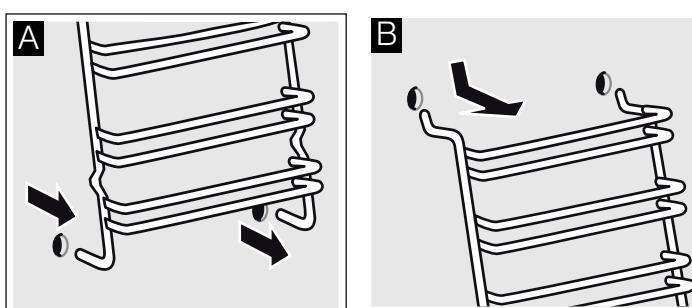
Område	Rengöringsmedel
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Stektermometer (beroende på enhetstyp)	Varmvatten 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.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Sockellådan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Haka loss ugnsstegarna

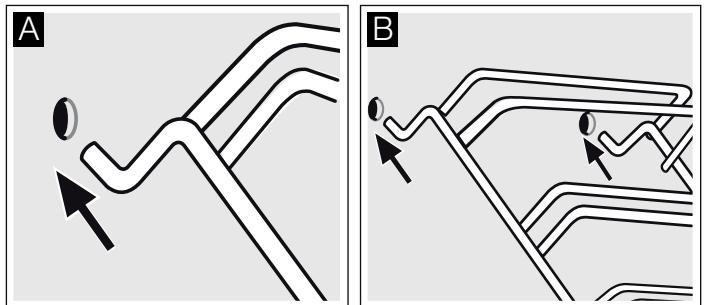
1. Dra ut stegen nedtill och dra den lite framåt. Dra ut förlängningsstiftet på den nedre delen av stegen ur fästhålet (bild A).
2. Fäll sedan upp stegen och lyft ut den försiktigt (bild B).



Rengör stegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd en borste om stegarna är väldigt smutsiga.

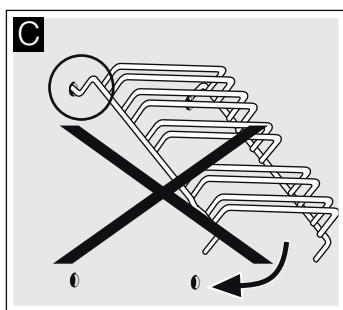
Haka i ugnsstegarna

1. Sätt försiktigt in de två hakarna i de övre hålen. (bild A-B)



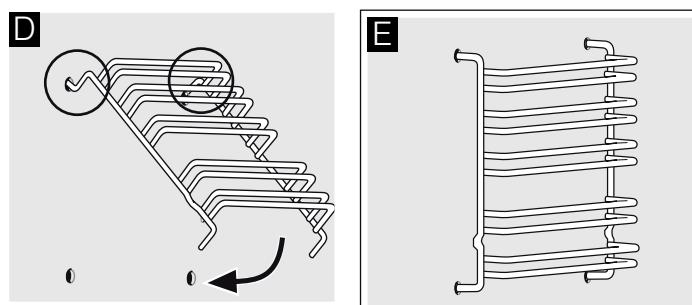
⚠ Felaktig montering!

Försök inte flytta stegarna förrän de två krokarna sitter i ordentligt i de övre hålen. Du kan skada och spräcka emaljen (bild C).



2. De två hakarna måste sitta på plats ordentligt i de övre hålen. För nu stegen långsamt och försiktigt nedåt och haka i den i de nedre hålen (bild D).

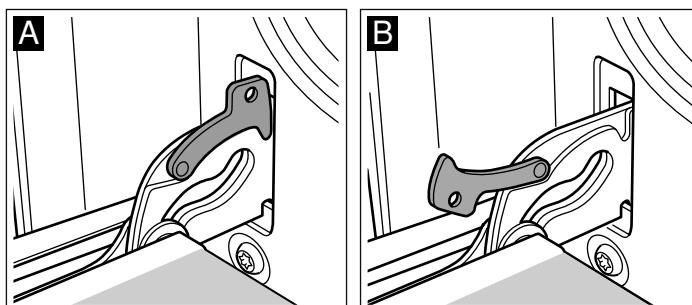
3. Haka i båda stegarna på väggarna inuti ugnen (bild E). Ugnsstegarna är rätt monterade när avståndet mellan de två övre falserna är större.



Haka av och hänga på ugnslackan

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

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



⚠ Risk för personskador!!

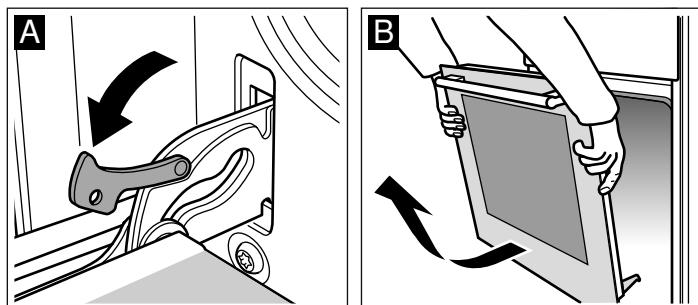
Gångjärnen kan slå ihop med stor kraft om de inte är säkrade. Se till s" att spärrarna alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska haka av ugnslackan.

Haka av luckan

1. Öppna ugnslackan helt och hållit.

2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).

3. Stäng ugnslackan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).

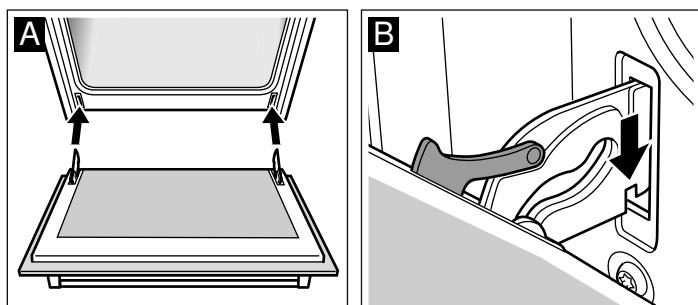


Hänga på luckan

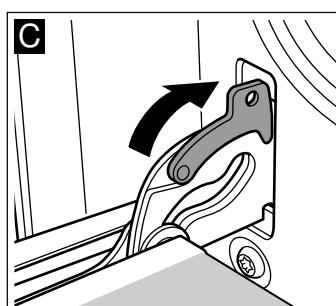
Häng på ugnslackan i omvänt ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningen när du hänger på ugnslackan (bild A).

2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor (bild B).



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



⚠ Risk för personskador!!

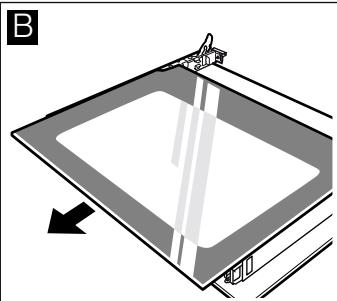
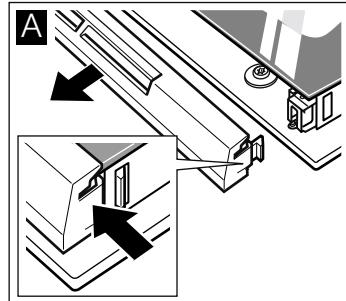
Ta aldrig i gångjärnet om ugnslackan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckans glasskivor

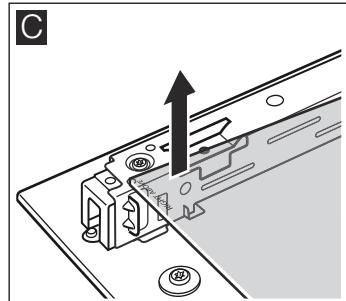
Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

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).

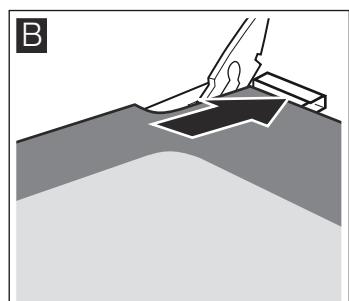
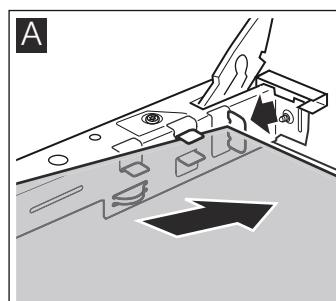


Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

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.

Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

Åtgärda fel

Fel orsakas oftast av små detaljer. Innan du kontaktar kundtjänst bör du läsa igenom följande råd och varningar.

Indikator	Fel	Åtgärd
Ingen	Ett strömbrott har inträffat. Apparaten har inte anslutits enligt kopplings-schemat. Fel i det elektroniska systemet.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om ett strömbrott har inträffat. Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplings-schemat. Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller bör du kontakta Kundtjänst.
Indikatorerna blinkar	Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.	Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.
Indikatorn - blinkar på kok-zonernas indikationspanel	Ett fel har uppstått på det elektroniska systemet.	Håll handen en kort stund över kontrolllytan för att bekräfta felet.
E r + nummer / d + nummer / P + nummer	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.*
F 0 / F 9	Ett internt funktionsfel har uppstått.	Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.*
F 2	Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av.	Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri symbol på spishällen.*
F 4	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	

* Om indikatorn kvarstår bör du kontakta Kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Indikator	Fel	Åtgärd
F5 + effektnivå och varningssignal	Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Det är mycket troligt att det elektroniska systemet överhettas.	Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Felindikatorn slocknar kort därefter. Du kan då fortsätta med tillagningen.
F5 och varningssignal	Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Kokzonen har slocknat för att skydda det elektroniska systemet.	Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Vänta några sekunder. Tryck några gånger på kontrolllytan. När felindikatorn slocknar, kan du fortsätta tillagningen.
U1	Felaktig matningsspänning. Matningsspänningen ligger utanför de angivna gränserna.	Kontakta elleverantören.
U2 / U3	Kokzonen har överhettats och har stängts av för att skydda bänkskivan.	Vänta till dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt mycket och anslut det sedan på nytt.

* Om indikatorn kvarstår bör du kontakta Kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Normalt ljud under apparatens funktion

Induktionsuppvärmningsteknologin baserar sig på bildandet av elektromagnetiska fält som gör att väermen genereras direkt i kärlets bas. Dessa kan generera ljud eller vibrationer så som beskrivs nedan, beroende på kärlets konstruktion:

Et djupt buller som en transformator

Detta ljud hörs vid tillagning med hög effektnivå. Orsaken till det är energimängden som överförs från spishällen till kokkärlet. Detta ljud försvinner eller försvagas då du minskar effektnivån.

Ett lågt väsande ljud

Detta ljud genereras då kokkäret är tomt. Ljudet försvinner då du tillsätter vatten eller livsmedel i kokkäret.

Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärlen som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kärlet. Livsmedlens mängd och tillagningssätt kan påverka ljudets intensitet.

Ett högt väsande ljud

Ljuden hörs framför allt i kokkärl som består av olika överlappande material, så snart som man aktiverar maximal uppvärmningseffekt och samtidigt i båda kokzonerna. Dessa ljud försvinner eller försvagas så snart effekten minskas.

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen försedd med en fläkt som aktiveras när den registrerade temperaturen är för hög. Fläkten kan även fortsätta att vara igång när spishällen har stängts av om den registrerade temperaturen fortfarande är för hög.

Tickande ljud eller ljud som från en klockas visare

Det här ljudet hörs endast när 3 eller flera kokzoner är igång och försvinner eller minskar när man stänger av en kokzon.

Ljuden som beskrivs är normala, utgör del av inductionsteknologin och indikerar inte något fel.

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
Ugen fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
	Strömbrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
Ugen blir inte varm.	Det är damm på kontakterna.	Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger.

⚠ Risk för stötar!!

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

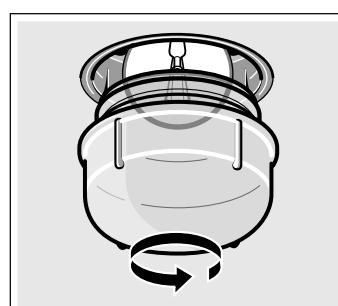
Byta ugnslampa i taket

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

⚠ Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

- Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
- 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, ugnsteke i ugnen och lagar mat på hädden 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 ugnsteke.
- 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.

Råd för energibesparing

- Använd alltid det lock som hör till respektive gryta. När du lagar mat utan lock går det åt mycket mer energi. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.

- Använd kokkärl med platt botten. Bottnar som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kokkärlens diameter bör överensstämma med kokzonens storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärllets största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärllets botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med der 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 fas 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, tårtor och småkakor

Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformar eller glasformar förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar. Silikonformar 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.

Förvärmr 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, min.
Enkel, torr kaka	Springform med kransbotten/långform	3		160-180	50-60
Enkel, torr kaka, fin	Springform med kransbotten/långform	2		150-170	60-70
Tårbotten av sockerkakssmet	Pajform	3		140-460	20-30
Fruktkaka, enkel deg	Hög springform med kransbotten	3		150-170	50-60
Biskvibotten	Springform	2		160-180	30-40
Tårbotten av sockerkakssmet	Springform	1		170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake, mördeg*	Springform	1		170-190	70-90
Pajer*	Springform	1		180-200	50-60

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i 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
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Bakplåt	3		170-190	40-50
Rulltårta (förvärm)	Bakplåt	2		190-210	15-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Bakplåt	2		160-180	30-40
Tysk vetelängd (stollen) på 500 g mjöl	Bakplåt	3		160-180	60-70
Tysk vetelängd (stollen) på 1 kg mjöl	Bakplåt	3		150-170	90-100
Strudel	Bakplåt	2		180-200	55-65
Börek	Bakplåt	2		180-200	40-50
Pizza	Bakplåt	2		220-240	25-35

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Småkakor	Bakplåt	3		150-170	10-20
Spritsade småkakor (förvärmning)	Bakplåt	3		140-150	30-40
Mandelkakor	Bakplåt	2		110-130	30-40
Maräng	Bakplåt	3		80-100	100-190
Petit-choux	Bakplåt	2		200-220	30-40
Smördeg	Bakplåt	3		190-210	20-30
Vetebröd	Bakplåt	3		180-200	20-30

Bröd och småfranska

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

Häll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	<input type="checkbox"/>	270	8
				200	35-45
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	<input type="checkbox"/>	270	8
				200	40-50
Småfranska (förvärm inte)	Bakplåt	3	<input type="checkbox"/>	210-230	20-30
Jästa småfranska, söta	Bakplåt	3	<input type="checkbox"/>	170-190	15-20

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 omräntingstiden 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 på 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 <input type="checkbox"/> 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.
Det bildas kondens när du gräddar sätta kakor.	Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenångan kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Det är ett fysiskt fenomen.

Kött, fågel, fisk

Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Bakplåten passar även för stora stekar.

Använd helst glasformar. Locket ska passa och sluta tätt.

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:

Öppen form = öppen

Täckt form = täckt

Ställ alltid formen mitt på gallret.

Ställ heta glasformar på torrt underlag. År 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.

Grilltips

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 ⅓ 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 bakplåten 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 kötsaften bättre.

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

Skåra fläsksvälven korsvis och lägg först köttet med svälven nedåt i kärlet.

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

Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter $\frac{2}{3}$ av den angivna tiden.

Vänd på stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd på fågelbitar efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Stoppa in huden under vingarna på gås eller anka. Så kan fettet rinna ut.

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

Om du grillar direkt på gallret, placera en bakplåt på fals 1. Den fångar upp kötsaften och håller ugnen ren.

Fågel	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	80-90
Kycklinghalvor	à 500 g	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	40-50
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	90-100
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	110-130
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	80-100
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	90-100

Fisk

Vänd på fiskbitarna efter 2/3 av grilltiden.

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

skalad potatis eller ett litet ugnstablet i buken på fisken, så att den står stadigt.

Om du grillar direkt på gallret, placera en bakplåt på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Fisk	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Fisk, hel	å 300 g	Galler	2	<input type="checkbox"/>	3	20-25
	1,0 kg	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	45-50
	1,5 kg	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Fiskfilé, 3 cm		Galler	3	<input type="checkbox"/>	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 stekkärn eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärn och mindre vätska nästa gång.
När du öser steken bildas vattenånga.	Detta är helt normalt. En stor del av vattenångan släpps ut via ångutsläppet. Ångan kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.

Gratänger, varma mackor

Om du grillar direkt på gallret, placera en bakplåt på fals 1. Det 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, min.
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Makaronilåda	Gratängform	2	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Gratäng					
Potatisgratäng på rå potatis, max. 4 cm hög	Gratängform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	60-80
Rostat bröd					
Rostat bröd, 12 st.	Galler	4	<input type="checkbox"/>	3	5-8

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
Strudel, djupfryst	Bakplåt	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	35-45
Pommes frites	Bakplåt	3	<input type="checkbox"/>	190-210	25-30
Pizza	Galler	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pizzabaguette	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	15-20

Speciella maträcker

Vid låga temperaturer kan du göra krämig yoghurt eller lösa jädsdegar.

Ta först bort tillbehör, galler och utdragsskenor ur ugnsutrymmet.

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.

4. Förvärma ugnen enligt beskrivningen.

5. Ställ kopparna/burkarna på ungsbotten och tillaga enligt anvisningarna.

Jäsa deg

- 1. Sätt degen som vanligt i en värmelåg keramikbunke och täck över.**
- 2. Förvärma ugnen enligt beskrivningen.**
- 3. Slå av ugnen och låt degen jäsa i avstängd ugn.**

Maträtt	Form	Ugnsfunktion	Temperatur	Tillagningstid
Yoghurt	Koppar eller glasburkar med lock	på ungsbotten	<input checked="" type="checkbox"/> förvärmt till 100 °C slå bara på ugnsbelysningen	15 min. 8 timmar
Jäsa deg	Värmetålighet bunke	på ungsbotten	<input checked="" type="checkbox"/> förvärmt till 50 °C Slå 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. gräddtårta, smörkrämstårta, tårta med choklad- eller sockerglasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd, småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	2	<input checked="" type="checkbox"/>	Termostatvredet är fortfarande av

Torkning

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

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

Sätt bakplåten på fals 4, gallret på fals 2.

Lägg bakplåtspapper på bakplåt och i galler.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta. Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

Frukt och örter	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i timmar
600 g äppelringar	2+4	<input checked="" type="checkbox"/>	80	ca 5
800 g päronklyftor	2+4	<input checked="" type="checkbox"/>	80	ca 8
1,5 kg sviskon eller plommon	2+4	<input checked="" type="checkbox"/>	80	ca 8-10
200 g kryddväxter, ansade	2+4	<input checked="" type="checkbox"/>	80	ca 1½

Konservering

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

Inställning

1. Sätt in långpannan på fals 2 Ställ glasen 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

Frukter

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.

Förberedelser

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

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 glasen ställer du ner temperaturen

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

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

Ta ut glasen

Ta ur glasen ur ugnen efter kokningen.

Obs!

Ställ inte de varma glasen 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

Allmänt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. ■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	<p>Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.</p>
Småkakor	<p>Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.</p>
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.

Gräddning

Ställ de mörka springformarna diagonalt om du gör äppelpaj.

Kakor i ljusa springformar:

Grädda med över-/undervärme på fals 1. Ställ springformen på bakplåten i stället för gallret.

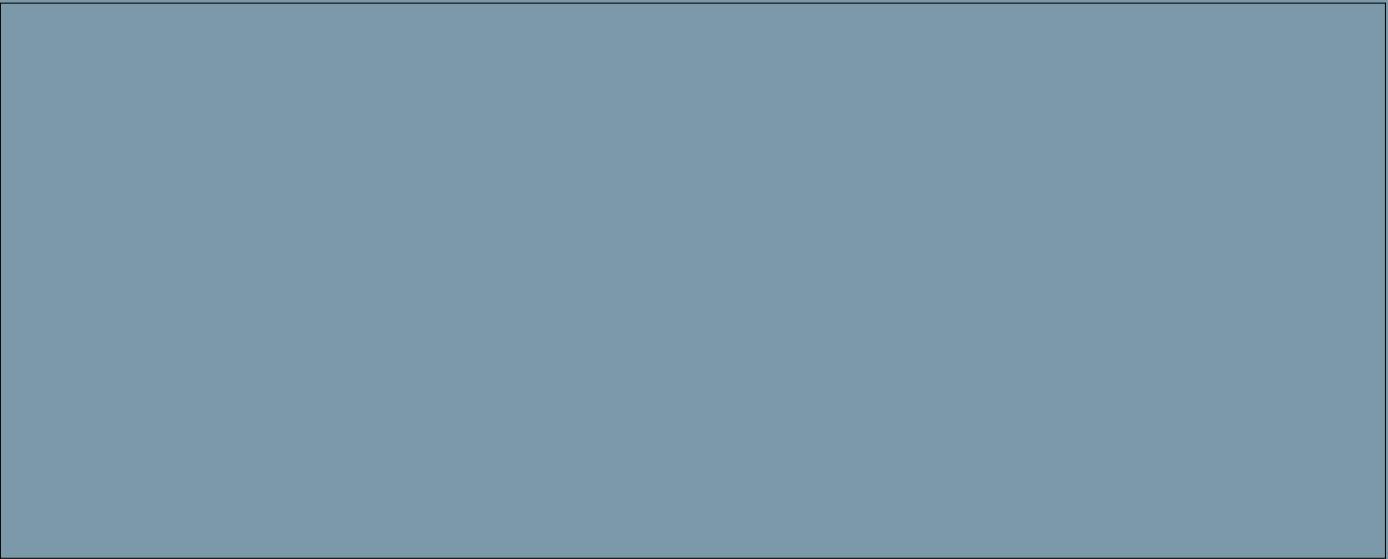
Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor	Bakplåt	2	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
Småkakor, 20 st.	Bakplåt	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Sockerkaka	Springform på gallret	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Äppelpaj	Galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80

Grilla

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunk- tion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd Förvärm i 10 minuter	Galler	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1-2
Hamburgare, 12 st.* ingen förvärmning	Galler + bakplåt	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Vänd efter $\frac{2}{3}$ av tiden



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

siemens-home.com



9000982183 02 150594