



SIEMENS

Fritstående komfur

HA858.40U

siemens-home.com/welcome

[da] Brugsanvisning

Register
your
product
online

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger.....	4	Foretag ændring af grundindstillinger	21
Årsager til skader	6	Selvrensning	21
Oversigt.....	6	Vigtigt	21
Skader på ovnen.....	7	Før selvrens	21
Skader på den nederste skuffe.....	7	Indstilling.....	22
Opstilling og tilslutning	7	Efter selvrensning.....	22
Til installatøren.....	7	Pleje og rengøring	22
Vægbefæstigelse	7	Rengøringsmiddel.....	22
Dørsikring	7	Afmontere/montere ribberammer	23
Deres nye komfur	8	Afmontere/montere ovndør.....	23
Generelt	8	Tage dørafdækning af.....	24
Madlavningsområde	8	Afmontage/montage af glastruder i ovndør	24
Betjeningsfelt	10	I tilfælde af fejl	25
Ovnrum	10	Ovn	25
Tilbehør	11	Fejltabel	25
Sætte tilbehør ind.....	11	Kogesektionen.....	26
Ekstra tilbehør.....	11	Reparation af fejl.....	26
Varer fra kundeservice.....	12	Udskifte ovnlampepære i ovnloft	27
Inden den første ibrugtagning.....	12	Glasafdækning	27
Sådan indstilles tidspunktet	12	Kundeservice.....	27
Opvarmning af ovn	12	E-nummer og FD-nummer.....	27
Rengøring af tilbehør	12	Tips om energibesparelse og miljøhensyn.....	28
Indstille kogesektionen.....	13	Ovnfunktion Varmluft eco	28
Programmering af kogesektion	13	Spare på energien - i ovnen	28
Funktion til programmering af tid	15	Spare på energien - på kogesektion	29
Powerboost-funktion	15	Miljøvenlig bortskaffelse	29
Børnesikring.....	15	Testet i vores prøvekokken.....	29
Automatisk tidsbegrænsning	16	Kager og bagværk.....	29
Grundindstillinger	16	Bagetips.....	30
Induktionstilberedning.....	17	Kød, fjerkræ, fisk, gratin og toast	31
Fordele ved induktionstilberedning	17	Stege- og grilltips	31
Kogegrej	17	Menu-tilberedning	32
Automatisk frakobling.....	18	Færdigretter	32
Programmering af ovnen	18	Specielle retter.....	33
Opvarmningstype og temperatur.....	18	Optøning.....	33
Hurtig opvarmning	19	Tørring.....	33
Indstilling af tidsfunktioner	19	Henkogning.....	34
Alarmur	19	Akrylamid i levnedsmidler	34
Tilberedningstid	19	Prøveretter	35
Sluttid	20	Bagning.....	35
Tidspunkt.....	20	Grilning.....	35

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 garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

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 opsyn 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 opsyn.

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

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

Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i 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 opsyn. 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.
- 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.
- 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.

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.
- Komfurets overflader bliver varme under driften. Rør ikke ved de varme overflader. Hold børn borte fra komfuret.
- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Kogezonen skal slukkes med betjeningsknappen hver gang efter brug. Vent ikke, indtil kogezonen slukkes automatisk, fordi der ikke længere står en gryde eller en pande på den.
- Det kan ske, at gryderegistreringen ikke slukker, hvis der ligger overkogt mad eller genstande på kogesektionen. Sluk altid for kogesektionen med hovedafbryderen efter brugen.
- Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

Fare for skoldning!

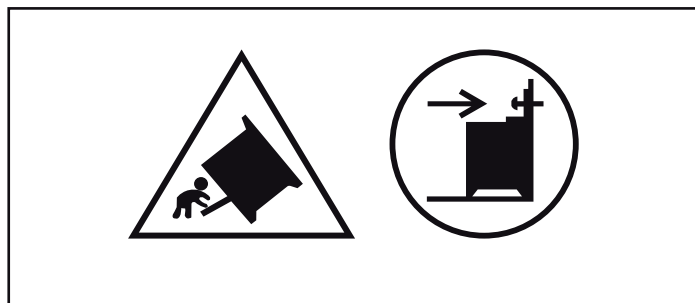
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Fare for tilskadekomst!

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

- Uegnede wok-pander kan medføre tilskadekomst. Anvend kun den wok-pande, der kan købes som ekstra tilbehør hos producenten.
- 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 kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- Hvis apparatet anbringes på en sokkel uden at fastgøres, kan det glide ned af soklen. Apparatet skal gøres fast til soklen.

Vippefare!



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

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. 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 højtryksrensere eller dampstråler.

- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvreus. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrum og tilbehør inden selvreus.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvreus. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på

dørgrebet. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.

Fare for forbrænding!

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

Fare pga. elektromagnetiske forstyrrelser!

Induktions-kogesektionen kan forårsage elektromagnetiske forstyrrelser. Elektroniske implantater eller apparater, f.eks. pacemakere, insulinpumper eller høreapparater kan blive forstyrret. Brugere af elektroniske implantater eller apparater må derfor ikke befinde sig i nærheden af induktions-kogesektioner.

Årsager til skader

Kogesektion

Pas på!

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

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

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

Skader på ovnen

Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. af 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 fugtig fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte,

kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.

- Meget snavset dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende 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 fræsætningsplads 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.

Til installatøren

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

Vægbefæstigelse

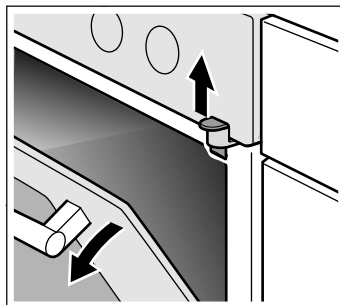
Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbefæstigelsen.

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

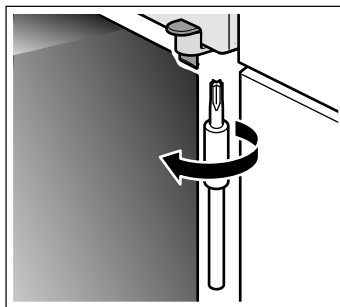
Tryk sikringen opad (figur A).



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).



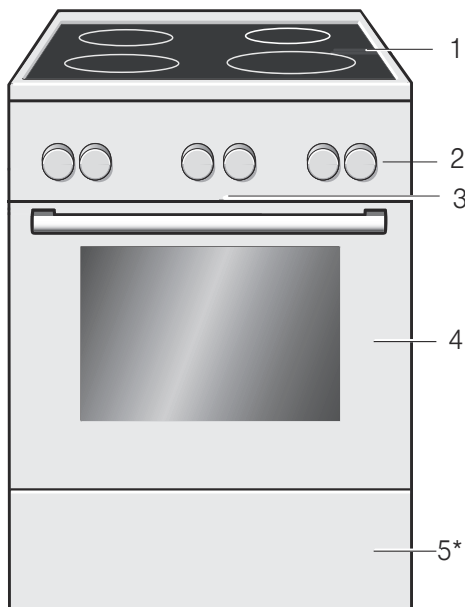
3. Luk ovndøren.

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.



Forklaring

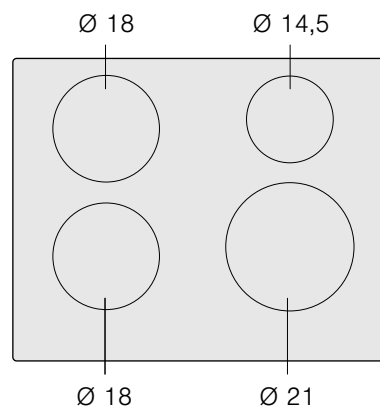
1	Kogetop**
2	Betjeningsfelt**
3	Køleventilator
4	Ovndør**
5*	Magasinskuffe**

* Option (findes på nogle apparater)

** Afhængig af apparattype kan der forekomme mindre afvigelser.

Madlavningsområde

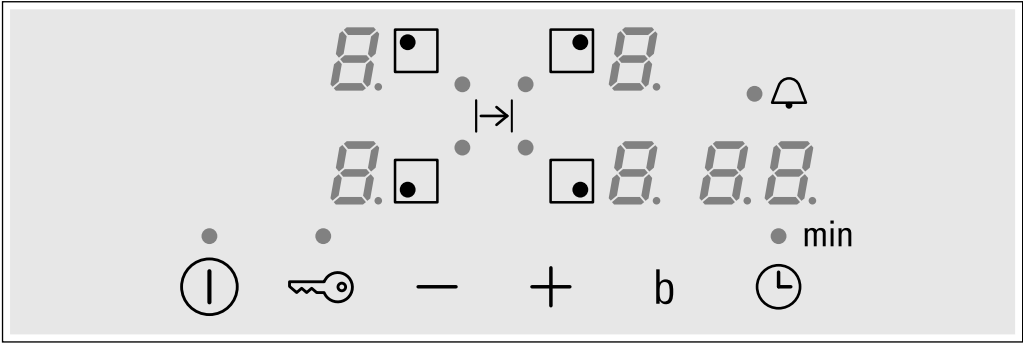
Her kan du få et overblik over betjeningspanelet. Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.



	g*	b*
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

Betjenings panel



Betjeningsoverflader	
ⓘ	Hovedafbryder
□	Valg af kogefelt
-/+	Vælg indstillinger
b	Powerboost-funktion
⌚	Funktion til programmering af tid
🔑	Børnesikring
Indikatorer	
0	Effektivitet
1-9	Styrketrin

Indikatorer	
b	Powerboost-funktion
H/h	Restvarme
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

Kogefelt	
○ Enkelt kogezone	Brug kogegrej af en velegnet størrelse.
Brug kun kogegrej, der er egnet 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, før kogefeltet er afbrudt, vil indikatoren **h** eller **H** og det valgte styrketrin vises skiftevis.

Betjeningsfelt

Der kan forekomme små afvigelser afhængig af apparattype.

Betjeningsknapper

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

Betjeningsknap til funktioner

Betjeningsknappen til funktioner bruges til at vælge opvarmningstype.

Position	Brug
 Nul-position	Ovnen er slukket.
 Hurtig opvarmning	Ovnen opnår hurtigt den indstillede temperatur.
 Varmluft 3D*	Til kager og søde sager. Det er muligt at tilberede ved tre niveauer. En turbine på ovnens bagvæg fordeler varmen ligeligt i ovnen.
 Varmluft med Eco-funktion*	Til tilberedning af kager, desserter, dybfrosne produkter, stege og fisk på ét niveau og uden nødvendig forvarmning. Turbinen fordeler varmen ligeligt i ovnen for at optimere energiforbruget.
 Øvre og nedre varme*	Til kager, gratin og skært kød af steg som f.eks. kalv eller vildt, på ét niveau. Varmen stammer fra den nedre og øvre modstand.
 Pizzafunktion	Hurtig tilberedning af frosne madvarer uden behov for forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller butterdejskager. Varmen kommer fra den nedre modstand og turbinen, som sidder på bagvæggen.
 Grill med varmluft	Stegning af kødstykker, fjerkræ og fisk. Modstanden fra grillen og ventilatoren tilsluttes og afbrydes skiftevis. Turbinen får varmen fra grillen til at cirkulere rundt om madvarerne.
 Grill, bred overflade	Grillstegning af steaks, pølser, toast og fisk. Hele overfladen opvarmes nedefra pga. modstanden fra grillen.
 Grill, lille overflade	Grillstegning af små steaks, pølser, toast og fisk. Den centrale del opvarmes af modstanden fra grillen.
 Nedre varme	Henkogning, ovntilberedning og gratinering. Varmen stammer fra den nedre modstand.
 Selvrens	Selvrens af ovnens indre. Ovnen opvarmes, indtil snavset er forsvundet.
 Lys	Sådan tændes den indvendige ovnlampe.

* Opvarmningstype, der bruges til at fastlægge energieffektivitetsklasse ifølge EN60350.

Når en opvarmningstype vælges, vises **--** i displayet.

Sensorer og display

Sensorerne anvendes til at indstille bestemte funktioner. I displayet vises de indstillede værdier.

Sensor	Sensorens funktion
°C Temperatur	Vælg temperatur og grillniveau eller rengøringsniveau.
 Tidsfunktioner	Vælg alarmur  , tilberedningstid  , sluttid  og tidspunkt  .
- Minus	Reducerer de indstillede værdier.
+ Plus	Forøger de indstillede værdier.

I displayet lyser det symbol, der passer til den valgte tidsfunktion.

Sensorer til ændring af de indstillede værdier

Med sensorerne **+** eller **-** kan man ændre alle forudindstillede og anbefalede værdier.

+ = Forøger de indstillede værdier.

- = Reducerer de indstillede værdier.

Områder

30-270	Temperaturområde	Ovnens indre temperatur i °C.
1-3	Grillniveauer	Grillniveauer for lille overflade  og bred overflade  1 = niveau 1, svag 2 = niveau 2, medium 3 = niveau 3, kraftig
	Rengøringsniveauer	Rengøringsniveauer for selvrens  1 = niveau 1, svag 2 = niveau 2, medium 3 = niveau 3, intensiv
1 sek. - 23:59.		Tilberedningstid.
1 sek. - 23:59.		Tid på alarmur.

Symbolet for varme

Mens ovnen varmes op, er symbolet  på indikatorpanelet tændt. Når ovnen har nået det optimale tidspunkt for indsætning af maden og holder temperaturen, slukker symbolet .

Symbolet  tændes aldrig ved grill og rengøring.

Ovnrum

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

Ovnlampe

Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug. Ovnlampen slukkes, når der er indstillet temperaturer under 60 °C og ved selvrens. Derved er det muligt at foretage en optimal finindstilling.

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

Køleventilator

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

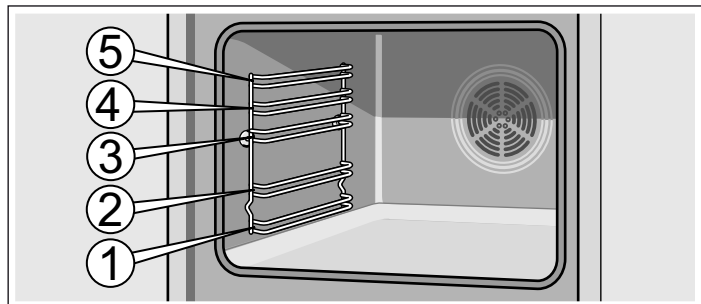
Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen, så den hurtigere kan køle af.

Tilbehør

Det leverede tilbehør er velegnet til mange forskellige retter. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. For at visse retter kan lykkes endnu bedre, og det kan blive endnu behageligere at arbejde med ovnen, findes der et udvalg af specialtilbehør.

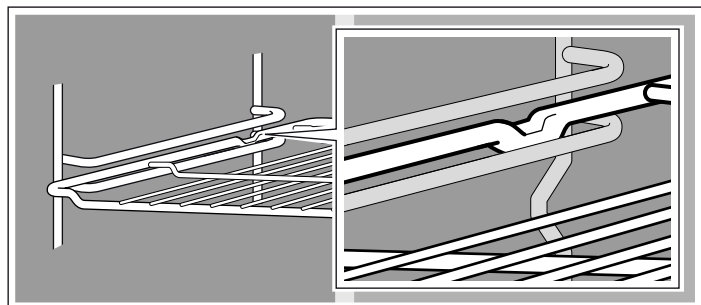
Sætte tilbehør ind

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 udbugtningen 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.

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



Rist

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

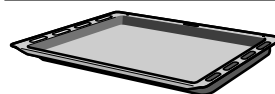
Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad .



Emailjeret bageplade

Til kager og småkager.

Sæt bagepladen ind med den skrå side mod ovndøren.



Universalbradepande

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

Sæt universalbradepanden ind med den skrå side mod ovndøren.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Der findes et stort udvalg af tilbehør til Deres ovn i vores brochurer eller på internettet. Tilgængeligheden og muligheden for at bestille ekstra tilbehør online varierer, alt efter hvor i verden De befinder Dem. Nærmere oplysninger finder De i salgsmaterialet.

Ikke alt ekstratilbehør passer til alle apparater. Ved køb skal De altid angive den nøjagtige betegnelse (E-nr.) på Deres apparat.

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Anvendelse	Egnet til selvrens
Rist	HZ334000	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.	nej
Emailjeret bageplade	HZ331072	Til kager og småkager. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.	ja
Universalbradepande	HZ332073	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 i ovnen med den skrå side mod ovndøren.	ja
Rist	HZ324000	Til stegning. Sæt altid risten på universalbradepanden. Afdryppende fedt og kødsaften opsamles derved.	nej
Grillplade	HZ325070	Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden. Grillning på grillpladen: Må kun anvendes i rillerne 1, 2 og 3. Grillplade som beskyttelse mod stænk: Skub universalbradepanden med grillplade ind under risten.	ja
Pizzaplade	HZ317000	Ideel til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan anvende pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Sæt pladen på risten, og brug angivelserne i tabellerne til vejledning.	nej
Bagesten	HZ327000	Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.	ja
Professionel bradepande med rist	HZ333072	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.	ja

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Anvendelse	Egnet til selvrens
Låg til professionel brødpande	HZ333001	Med låget bliver den professionelle brødpande til en professionel stegeryde.	nej
Glasstegefad	HZ915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.	nej
Teleskopudtræk			
Dobbelt	HZ338250	Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.	nej
Tredobbelt	HZ338352	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.	nej
3-dobbelt fuldt udtræk	HZ338356	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte fulde udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.	nej
3-dobbelt fuldt udtræk med stopfunktion	HZ338357	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Udtræksskinnerne går i indgreb, så tilbehøret er let at lægge på. Det 3-dobbelte fulde udtræk med stopfunktion er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.	nej
Fedtfiler	HZ329000	Der kan eftermonteres et fedtfiler i ovnen. Fedtfilteret filtrerer fedtpartiklerne bort i aftræksluften og reducerer lugtgener. Kun til apparater med 6, 7 eller 8 som andet ciffer i apparatets E-nr. (f.eks. HB78AB570)	ja
System-dampkoger	HZ24D300	Til skånsom tilberedelse af grønsager og fisk.	nej

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 olieimpregnering 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 rudestruktur	Varenr. 460770	Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme 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 ibrugtagning

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

Sådan indstilles tidspunktet.

Efter tilslutning af ovnen lyser symbolet  og **0:00** i displayet. Sæt uret på det aktuelle tidspunkt.

1. Tryk på sensoren .

I displayet vises tidspunktet **12:00**.

2. Indstil tidspunktet med sensorerne **+** eller **-**.

3. Bekræft tidspunktet med sensoren .

Efter nogle sekunder vises den indstillede tid.

Opvarmning af ovn

For at fjerne lugten af ny ovn, skal ovnen opvarmes, mens den er tom og lukket. Den meste effektive mulighed er at varme ovnen op i en time med varme over og under  240 °C. Kontrollér, at der ikke sidder rester af emballagen i ovnen.

1. Vælg høj og lav varme  med betjeningsknappen til funktioner.

2. Tryk på sensoren **+**, indtil 240 °C vises i displayet.

Afbryd ovnen, når der er gået en time. Sæt i denne forbindelse betjeningsknappen til funktioner i nul-positionen.

Rengøring af tilbehør

Før tilbehøret bruges første gang, skal du rengøre det grundigt med varmt vand med lidt sæbe og en klud.

Indstille kogesektionen

Dette kapitel gør Dem fortrolig med indstillingen af kogesektionen. I tabellen findes kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Programmering af kogesektion

Sådan tændes og slukkes kogesektionen

Kogefeltet tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænd: Tryk på symbolet ①. Der høres et lydsignal. Indikatoren ved siden af hovedafbryderen og indikatorerne for 0 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 deaktiveret 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

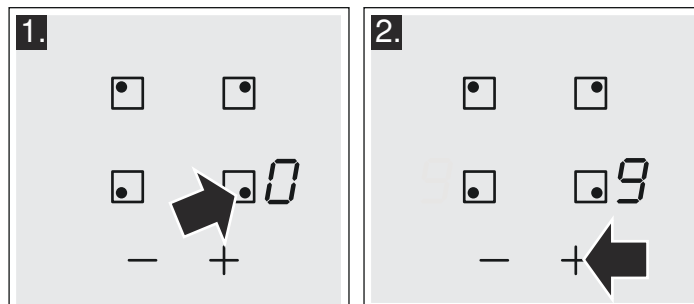
Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogefeltet med symbolet ①.

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 0 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 registreret, 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
Smeltning	
Chokolade, overtræschokolade	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	
Kartoffelkroetter*	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.
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
Dybfrosne retter, f.eks. panderetter	6-7
Pandekager	6-7
Omelet	3.-4.
Fritering** (150-200 g per portion i 1-2 l olie)	
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, kyllingenuggets	8-9
Dybfrosne kroetter	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

Funktion til programmering af tid

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

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

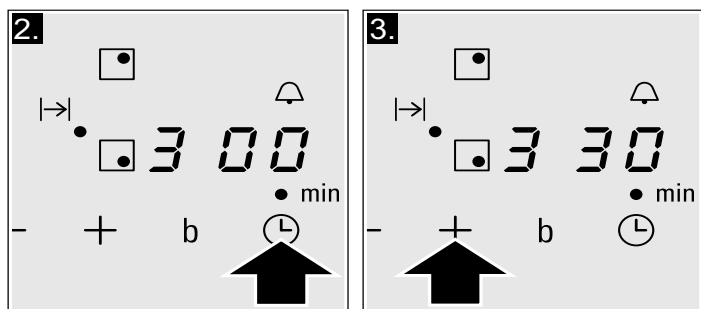
Automatisk afbrydelse af et kogefelt

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 **00**.
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 **00**.

Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. En alarm lyder, og displayet for den programmerede funktion vises **00** i 10 sekunder.

- Indikatoren for kogefeltet tændes. Hvis du trykker på symbolet , slukkes displayerne, 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.

Minuttur

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 **00**.

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 **00** med symbolerne + eller -.

Når tiden er forløbet

Der høres et lydssignal til information herom. I displayet for funktionen tidsprogrammering vises **00**. Efter 10 sekunder afbrydes indikatorerne.

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

Powerboost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan man opvarme store mængder vand hurtigere end ved at anvende styrketrinnet **9**.

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 **b**.
Indikatoren **b** tændes.

Funktionen er aktiveret.

Bemærk: Hvis du tænder et kogefelt, når Powerboost-funktionen er i gang, blinker følgende kogefelter **b** og **9**. Derefter reguleres styrketrinnet **9**. Powerboost-funktionen deaktiveres.

Deaktivering

1. Vælg et kogefelt.
2. Tryk på symbolet **b**.
Indikatoren **b** forsvinder, og kogefelterne vender tilbage til styrketrinnet **9**.

Funktionen er nu deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

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.

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 skiftevis **F**, **B** og indikatoren for restvarme **h/H**.

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

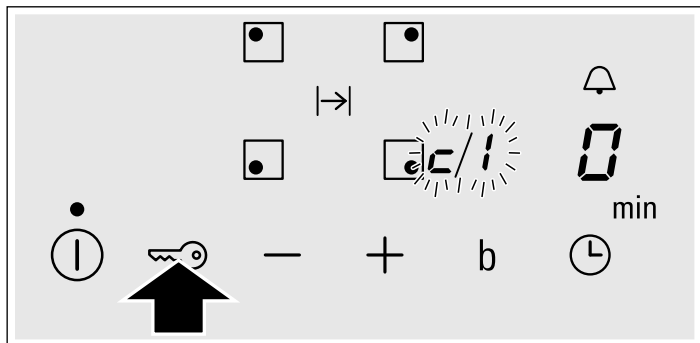
*Fabriksindstilling

**Kogesektionens maksimumeffekt afhænger af, hvordan tilslutningens intensitet konfigureres under installationen. For ikke at overskride denne maksimumværdi 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.

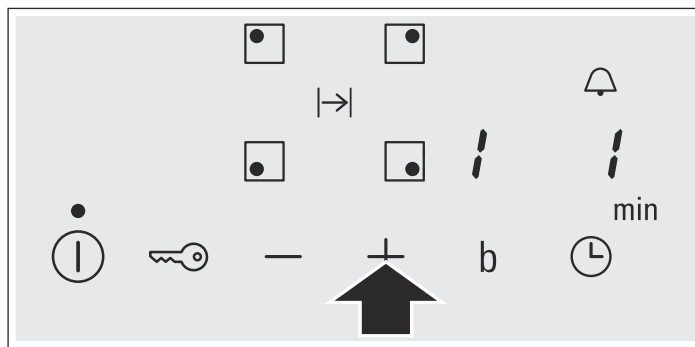
1. Tænd kogesektionen.
2. I løbet af de følgende 10 sekunder skal symbolet  holdes nede i 4 sekunder.



På displayet tændes  og  skiftevis og  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 grundindstillingerne, skal du afbryde kogesektionen med hovedafbryderen.

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. Spildte madrester brænder ikke så hurtigt fast.
- Tilberednings- og sikkerhedskontrol; kogefeltet tænder eller afbryder for strømforsyningen, så snart betjeningsknappen anvendes. Induktionskogefeltet stopper varmforsyningen, 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 aluminiumfelter 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 jævnt og sparer 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 feltet, 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 reagere 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.

Automatisk frakobling

Hvis du ikke har ændret apparatets indstillinger i flere timer, aktiveres den automatiske afbrydelse. Ovnen ophører med at varme. Det beror på den valgte temperatur eller det valgte grillniveau.

Den automatiske slukning aktiveres

Der høres et signal. På indikatorpanelet vises **FB**. Ovnen ophører med at varme.

Drej betjeningsknappen til positionen nul. Ovnen slukkes.

Deaktiver den automatiske slukning

For at undgå at den automatiske slukning aktiveres på et uønsket tidspunkt, skal du vælge tilberedningsvarighed. Ovnen forbliver varm, indtil den indstillede tid er gået.

Programmering af ovnen

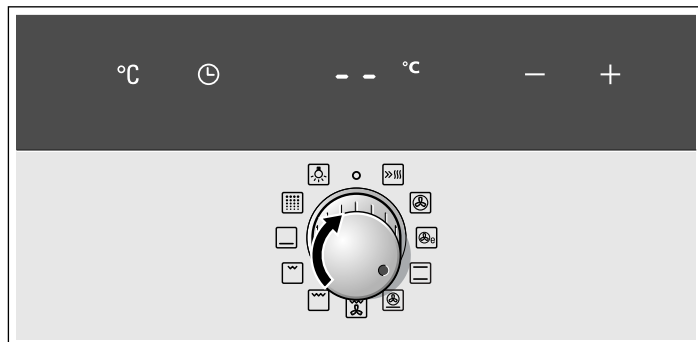
Der er mange måder at programmere ovnen på. Her beskrives, hvordan du kan programmere opvarmningstype og temperatur eller grillniveau. Det er muligt at programmere tilberedningstiden (varighed) og sluttiden for hver ret. Du kan finde flere oplysninger i kapitlet *Programmering af tidsfunktioner*.

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

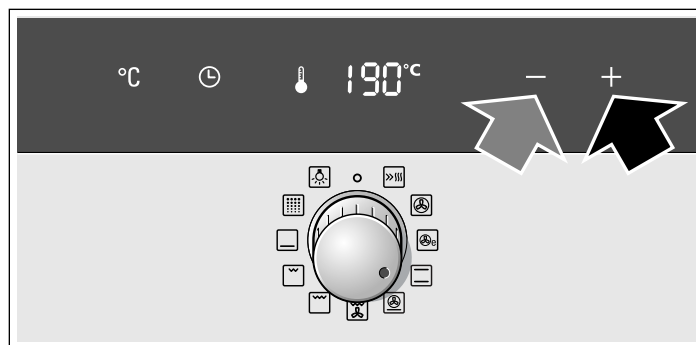
Opvarmningstype og temperatur

Eksempel på billede: varme over og under  190 °C.

1. Vælg opvarmningstype med betjeningsknappen til funktioner.



2. Indstil temperatur eller det ønskede grillniveau med sensorerne **+** eller **-**.



Ovnen begynder at varme.

Sådan slukkes ovnen

Sæt betjeningsknappen til funktioner i nul-positionen.

Foretag ændring af indstillingerne

Opvarmningstype og temperatur eller grillniveau kan til enhver tid ændres.

Hurtig opvarmning

Med funktionen hurtig opvarmning opnår ovnen hurtigt den indstillede temperatur.

Hurtig opvarmning bør bruges til temperaturer over 100 °C.

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

1. Vælg hurtig opvarmning  med betjeningsknappen til funktioner.
2. Vælg den ønskede temperatur med sensorerne + og -.

Symbolet  lyser i displayet. Ovnen begynder at varme.

Afslutning af hurtig opvarmning

Et lydssignal høres, symbolet  slukkes. Sæt madvaren ind i ovnen og vælg den ønskede funktion og temperatur.

Annullering af hurtig opvarmning

Sæt betjeningsknappen i position nul. Ovnen slukkes.

Bemærk: Med funktionen til hurtig opvarmning er det ikke muligt at indstille en tilberedningstid.

Indstilling af tidsfunktioner

Denne ovn har flere tidsfunktioner. Sensoren  aktiverer menuen, der giver mulighed for at skifte imellem de forskellige funktioner. Tidssymbolerne fortsætter med at lyse, mens du foretager indstillingerne. Det er muligt at ændre en forudindstillet tidsfunktion med sensorerne + eller -.

Alarmur

Alarmurets funktion er uafhængig af ovnens funktion. Alarmuret har sit eget signal. Dermed kan der skelnes imellem, hvorvidt den indstillede tid på alarmuret er gået, eller om ovnen er slukket automatisk (tilberedningstiden er gået).

1. Tryk på sensoren .
I displayet lyser symbolet .
2. Indstil tiden på alarmuret med sensorerne + eller -.
Forudindstillet værdi for sensoren + = 10 minutter
Forudindstillet værdi for sensoren - = 5 minutter

Den indstillede tid vises efter nogle sekunder. Tiden på alarmuret går i gang. I displayet lyser symbolet , og den forløbne tid på alarmuret vises.

Tiden på alarmuret er gået.

Der høres et signal. I displayet vises **00:00**. Sluk for alarmuret med sensoren .

Foretag ændring af alarmurets indstilling

Foretag ændring af alarmurets indstilling med sensorerne + eller -. Den nye tid vises efter nogle sekunder.

Afbrydelse af tiden på alarmuret

Når ovnen slukkes, fortsætter alarmuret med at virke. Genindstil tiden på alarmuret til **00:00** med sensoren -. Alarmuret slukkes.

Tjek tidsindstillingerne

Hvis du har indstillet flere tidsfunktioner, vil de tilhørende symboler lyse i displayet.

For at tjekke alarmur , tilberedningstid , sluttid  eller tidspunkt , tryk da gentagne gange på sensoren , indtil det ønskede symbol lyser. Den tilhørende værdi vises nogle sekunder i displayet.

Tilberedningstid

Ovnen giver mulighed for at indstille tilberedningstiden for hver madvare. Når tilberedningstiden er forløbet, slukkes ovnen automatisk. På denne måde undgår man at skulle afbryde andre opgaver for at slukke ovnen eller at overskride tilberedningstiden ved et uheld.

Eksempel på billede: tilberedningstid 45 minutter.

1. Vælg opvarmningstype med betjeningsknappen til funktioner.

2. Tryk to gange på sensoren .

I displayet vises **00:00** og symbolet for tilberedningstiden .



3. Indstil tilberedningstiden med sensorerne + eller -.
Forudindstillet værdi for sensoren + = 30 minutter
Forudindstillet værdi for sensoren - = 10 minutter



4. Tryk på sensoren °C.
Indstil temperatur eller det ønskede grillniveau med sensorerne + eller -.

Efter nogle sekunder tændes ovnen. I displayet vises den indstillede temperatur, og symbolet  lyser.

Tilberedningstiden er afsluttet

Der høres et signal. Ovnen ophører med at varme. I displayet vises **00:00**. Tryk to gange på sensoren . Du kan indstille en ny tilberedningstid med sensorerne + eller - eller trykke på sensoren  og stille betjeningsknappen på nul. Ovnen er slukket.

Foretag ændring af tilberedningstiden

Tryk to gange på sensoren . Foretag ændring af tilberedningstiden med sensorerne + eller -.

Annullering af tilberedningstid

Tryk to gange på sensoren . Indstil tilberedningstiden til **00:00** med sensoren -. Tiden er afbrudt.

Tjek tidsindstillingerne

Hvis du har indstillet flere tidsfunktioner, vil de tilhørende symboler lyse i displayet.

For at tjekke alarmur , tilberedningstid , sluttid  eller tidspunkt , tryk da gentagne gange på sensoren , indtil det ønskede symbol lyser. Den tilhørende værdi vises nogle sekunder i displayet.

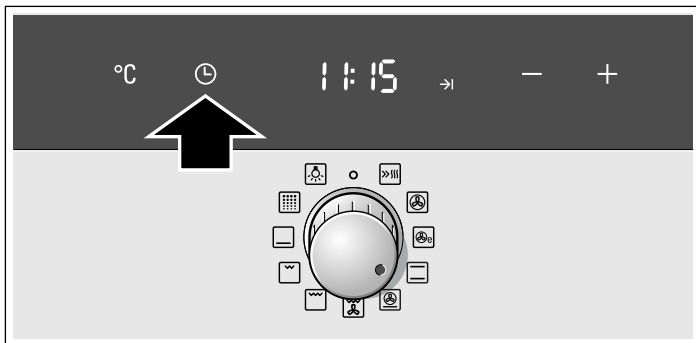
Sluttid

Det er muligt at indstille det tidspunkt, hvor man ønsker retten færdig. I dette tilfælde tænder ovnen automatisk og slukker på det ønskede tidspunkt. F.eks. kan man sætte maden ind i ovnen om morgenen og indstille ovnen til, at retten skal være klar til middagstid.

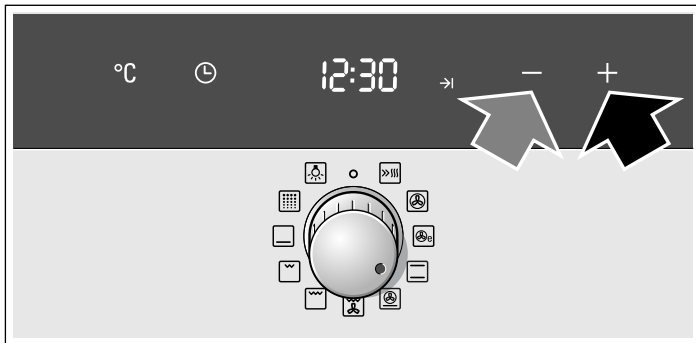
Man bør sikre sig, at maden ikke bliver dårlig af at stå for længe i ovnen.

Eksempel på billede: klokken er 10:30, tilberedningstiden er på 45 minutter og ovnen bør slukke klokken 12:30.

1. Indstil betjeningsknappen til funktioner.
2. Tryk to gange på sensoren .
3. Indstil tilberedningstiden med sensorerne **+** eller **-**.
4. Tryk på sensoren .
Tidspunktet hvor retten er færdig og symbolet for sluttiden  vises i displayet.



5. Udsæt sluttiden med sensorerne **+** eller **-**.



6. Tryk på sensoren .
Indstil temperatur eller det ønskede grillniveau med sensorerne **+** eller **-**.

I displayet vises den indstillede temperatur og symbolet , ovnen forbliver i venteposition. Når ovnen tændes, vises den indstillede temperatur og symbolet . Symbolet  slukkes.

Tilberedningstiden er afsluttet

Der høres et signal. Ovnen ophører med at varme. I displayet vises **00:00**. Tryk to gange på sensoren . Du kan indstille en ny tilberedningstid med sensorerne **+** eller **-** eller trykke på sensoren  og stille betjeningsknappen på nul. Ovnen er slukket.

Foretag ændring af sluttid

Tryk tre gange på sensoren . Foretag ændring af sluttiden med sensorerne **+** eller **-**. Den nye tid vises efter nogle sekunder. Foretag ikke ændringer i sluttiden, hvis tilberedningstiden er begyndt. Slutresultatet kan variere.

Annullér sluttiden

Tryk tre gange på sensoren  og genindstil sluttiden til det aktuelle tidspunkt med sensoren **-**. Ovnen tændes.

Tjek tidsindstillingerne

Hvis du har indstillet flere tidsfunktioner, vil de tilhørende symboler lyse i displayet.

For at tjekke alarmur , tilberedningstid , sluttid  eller tidspunkt , tryk da gentagne gange på sensoren , indtil det ønskede symbol lyser. Den tilhørende værdi vises nogle sekunder i displayet.

Tidspunkt

Efter tilslutning af ovnen eller efter et nedbrud i strømtilførslen lyser symbolet  og **0:00** i displayet. Sæt uret på det aktuelle tidspunkt.

1. Tryk på sensoren .
Tidspunktet **12:00** kommer frem.
 2. Indstil tidspunktet med sensorerne **+** eller **-**.
 3. Bekræft tidspunktet med sensoren .
- Efter nogle sekunder vises den indstillede tid.

Foretag ændring af tidspunktet

Der må ikke være indstillet en anden tidsfunktion, og ovnen skal være afbrudt.

1. Tryk to gange på sensoren .
I displayet vises symbolet .
 2. Foretag ændring af tidspunktet med sensorerne **+** eller **-**.
 3. Bekræft tidspunktet med sensoren .
- Den indstillede tid vises efter nogle sekunder.

Skjul tidspunktet

Det er muligt at skjule tidspunktet. Se kapitlet *Foretag ændring af grundindstillinger*.

Foretag ændring af grundindstillinger

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

Grundindstilling	Valg 0	Valg 1	Valg 2	Valg 3
1 Varighed af lydsignal efter afsluttet tilberedningstid eller tid på alarmur	-	ca. 10 sek.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
2 Angivelse af tidspunkt	nej	ja*	-	-
3 Ventetid, inden en indstilling anvendes	-	ca. 2 sek.	ca. 4 sek.*	ca. 10 sek.
5 Riste og skinner er blevet genindsat	nej	ja	-	-
6 Vælg fabriksindstillingerne for alle værdier	nej*	ja	-	-

* Standardindstilling

Ovnen skal være afbrudt.

1. Hold sensoren  nede i ca. 4 sekunder.
I displayet vises den aktuelle basisindstilling for lydsignalets varighed, f.eks. **1** valg **2**.
2. Foretag ændring af grundindstillingen med sensorerne **+** eller **-**.

3. Bekræft med sensoren .

I displayet vises den næste grundindstilling. Sensoren  gør det muligt at gennemgå alle indstillinger, og med sensorerne **+** eller **-** kan de ændres.

4. Hold sensoren  nede i ca. 4 sekunder for at afslutte.

Alle grundindstillinger anvendes.

Grundindstillingerne kan til enhver tid ændres igen.

Selvrengøring

Under selvrengøringen varmes ovnen op til cirka 500 °C. Derved brændes stegerester og fastbrændte rester bort, og du skal blot fjerne asken fra indersiden af ovnen.

Der findes tre tilgængelige rengøringsniveauer.

Niveau	Rengøringsgrad	Varighed
1	let	cirka 1 time, 15 minutter
2	medium	cirka 1 time, 30 minutter
3	intensiv	cirka 2 timer

Jo mere snavset ovnen er, desto højere skal rengøringsniveauet være. Det er tilstrækkeligt at rengøre ovnen indvendigt en gang hver anden eller tredje måned. En grundig rengøring kræver kun cirka 2,5 - 4,7 kilowatt per time.

Vigtigt

Af hensyn til Deres sikkerhed låses ovndøren automatisk. Ovndøren kan først åbnes igen, når ovnrummet er kølet lidt af, og låsesymbolet for låsning er slukket.

Ovnlampen i ovnrummet lyser ikke under selvrensen.

Fare for forbrænding!

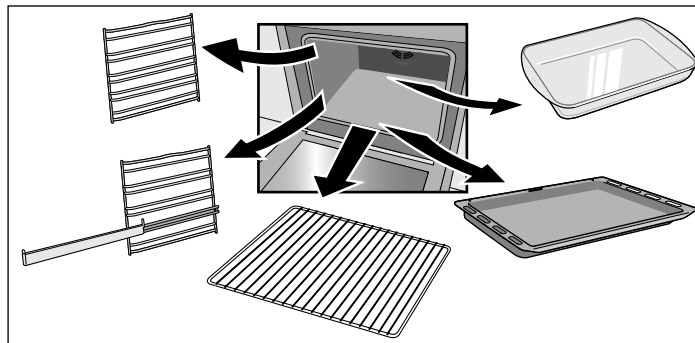
- Ovnrummet bliver meget varmt under selvrensen. Åbn aldrig apparatdøren, og flyt aldrig låsekrogen med hånden. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrensen. Berør aldrig apparatdøren. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Brandfare!

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrensen. Hæng aldrig brændbare genstande, f.eks. viskestykker, på dørgrebet. Sørg for at der er fri passage foran apparatet.

Før selvrens

Ovnen skal være tom indvendig. Tag tilbehør, kogegrej, riste og skinner ud på venstre og højre side. Se i kapitlet *Vedligeholdelse og rengøring*, hvordan du tager riste og skinner ud på venstre og højre side.



Rengør ovnlågen og sidefladerne i ovnen ved samlingerne.

Brandfare!

Madrester, fedt og stegesky kan antændes. Brug en fugtig klud til at rengøre ovnen indvendigt samt det tilbehør i ovnen, der skal rengøres.

Rengøring af tilbehør

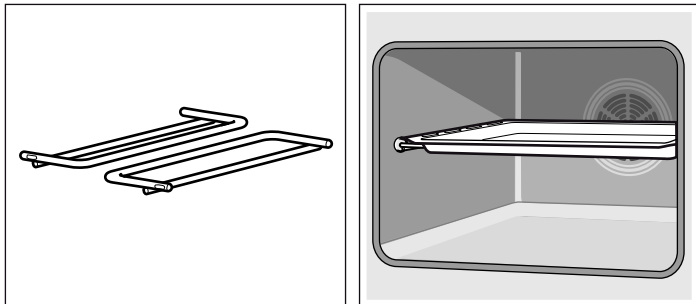
Riste eller lignende på højre og venstre side er ikke egnet til selvrengøring. Tag dem ud af ovnen.

For at sikre en optimal rengøring af ovnen indvendigt anbefaler vi, at du ikke bruger selvrengøringen med isatte plader. Trods det kan man selvrenge den dybe emaljerede universalbradepande eller ovnpladen. Rengør ovnen med maks. 1 bradepande i ovnen.

Gitteret skal ikke rengøres med selvrengørfunktionen

Hvis ovnen ikke har den støtte, kan du købe den via den tekniske serviceafdeling eller på internettet under følgende varenummer: 466546.

Tilbehørsstøtten sættes ind på venstre og højre side.



Brug vand til at fjerne rester af mad, olie og stegesky fra tilbehørsvandet for at fjerne rester af mad, olie og stegesky fra tilbehøret.

Placer den dybe bradepande og den flade ovnplade på støtten.

⚠ Fare for alvorlig sundhedsskade!

Brug ikke bradepanden med teflonbeklædning under selvrensningen. Den intensive varme eliminerer teflonbeklædningen og leder til dannelse af giftige gasser.

Indstilling

Når et rengøringsniveau er valgt, skal ovnen indstilles.

1. Vælg funktionen til selvrens med betjeningsknappen til funktioner.
2. Indstil det ønskede rengøringsniveau med sensorerne **+** eller **-**.

I displayet vises rengøringsniveauet og symbolet . Selvrens starter efter nogle sekunder.

Døren blokeres umiddelbart efter opstart. I displayet lyser symbolet . Først når symbolet er slukket, kan ovnlågen atter åbnes.

Selvrens er nu afsluttet

I displayet vises . Ovnens ophører med at varme. Drej betjeningsknappen til funktioner til nul-positionen. Ovnens slukkes. Ovnlågen kan atter åbnes, når symbolet forsvinder i displayet.

Skift rengøringsniveau

Efter at rengøringen er startet, kan man ikke skifte rengøringsniveau.

Afbryd selvrens

Drej betjeningsknappen til funktioner til nul-positionen. Ovnens slukkes. Ovnlågen kan atter åbnes, når symbolet forsvinder i displayet.

Udsæt sluttiden

Med ovnen kan du indstille det tidspunkt, hvor selvrens ønskes afsluttet. På den måde kan selvrens for eksempel afsluttes om natten, så du kan anvende ovnen i løbet af dagen.

Indstil som det beskrives i punkterne 1 og 2. Før selvrens påbegyndes, tryk da tre gange på sensoren og udsæt sluttiden med sensorerne **+** eller **-**.

Ovnen går i venteposition. I displayet vises rengøringsniveau og symbolet . Når selvrens går i gang, vises rengøringsniveau og symbolet . Symbolet slukkes.

Tjek tidsindstillingerne

For at tjekke rengøringsniveauets varighed eller sluttiden for selvrens, tryk da gentagne gange på sensoren , indtil det ønskede symbol lyser. Den tilhørende værdi vises nogle sekunder i displayet.

Efter selvrens

Når ovnen er nedkølet indvendigt, skal du fjerne resten af asken med en fugtig klud.

Pleje og rengøring

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

Anvisninger

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

Rengøringsmiddel

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

Kogesektion

- ikke ufortyndet håndopvaskemiddel eller rengøringsmidler til opvaskemaskine
- ikke skurende rengøringsmidler eller ridsende svampe
- ikke aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovnrens og pletfjerner
- ikke højtryksrenser eller dampstråler.

Anvend

Ovn

- ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol
- ikke hårde skure- eller rengøringsssvampe
- ikke højtryksrenser eller dampstråler.

Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.

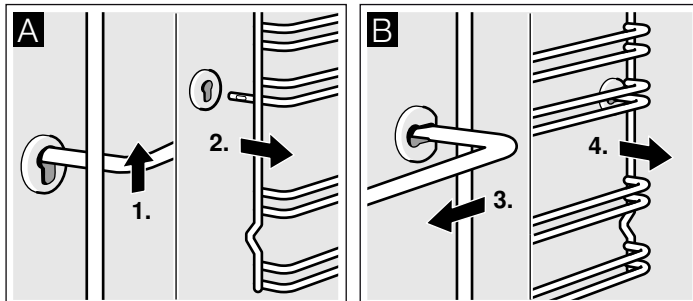
Område	Rengøringsmiddel
Apparatets yderside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Kogesektion	Pleje: Midler til beskyttelse og pleje af glaskeramik. Rengøring: Rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne om anvendelsen på emballagen. ⚠ Glasskraber til kraftig tilsmudsning: Frigør sikringen, og rengør udelukkende med knivbladet. Pas på, knivbladet er meget skarpt. Fare for tilskadekomst. Skyd knivbladet ind igen efter rengøringen. Beskadigede knivblade skal skiftes ud med det samme.
Kogesektionens ramme	Varmt opvaskevand: Rengør aldrig med glasskraber, citron eller eddike.
Ovnglassene i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Dørafdækning	Specialrengøringsmiddel til rustfrit stål (fås hos kundeservice eller i specialforretninger): Overhold producentens anvisninger.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. Det bedste er at anvende ovnens selvrenseseffekt. Overhold anvisningerne i kapitlet <i>Selvrens!</i>
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Magasinskufler	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.

Afmontere/montere ribberammer

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

Tage ribberammen af

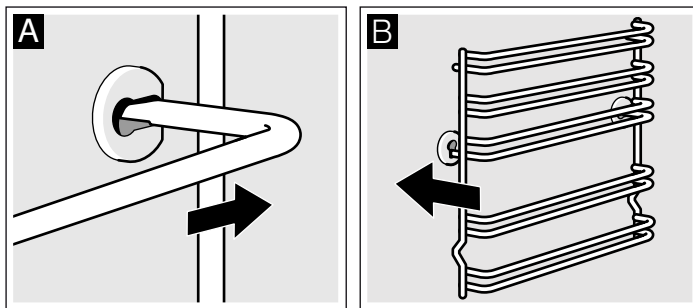
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hæng den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



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

Sætte ribberammer på plads

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

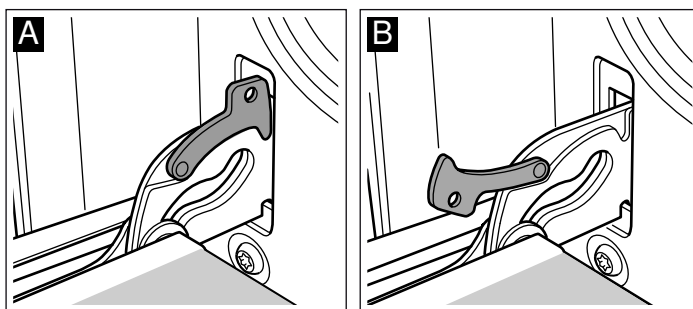


Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side. Vær opmærksom på, at rille 1 og 2 skal være nede og rille 3, 4 og 5 skal være oppe, som vist i figur B.

Afmontere/montere ovndør

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

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

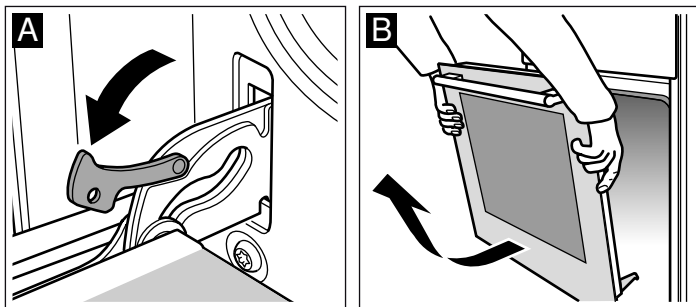


⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Tag døren af

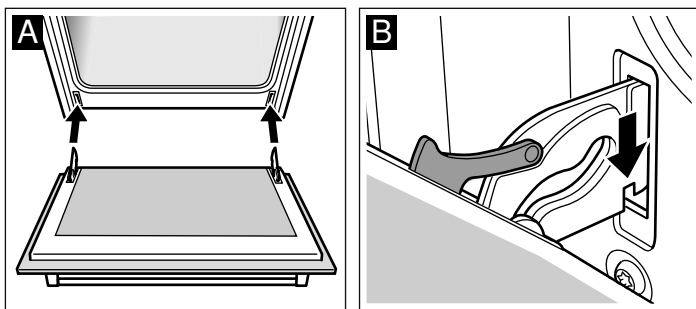
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



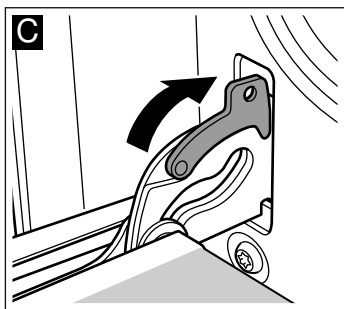
Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

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



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



⚠ Fare for tilskadekomst!

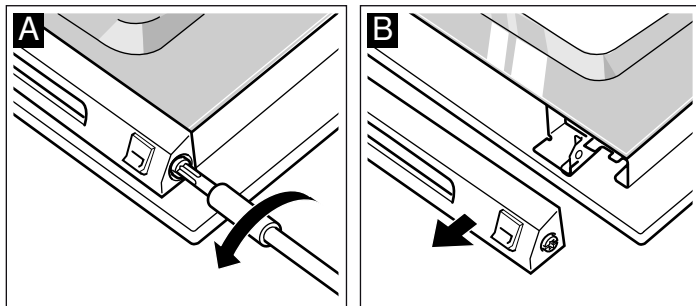
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

Tag dørafdækning af

Ovndørens afdækning kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så den kan rengøres grundigt.

1. Luk ovndøren helt op.
2. Skru afdækningen på ovndøren af. Skru skruerne i højre og venstre side ud (figur A).

3. Tag afdækningen af (figur B).



Sørg for, at ovndøren ikke bliver lukket, så længe afdækningen er taget af. Den indvendige glasrude kan blive beskadiget.

Rengør afdækningen med et rensemiddel til rustfrit stål.

4. Sæt afdækningen på igen, og fastgør den.
5. Luk ovndøren.

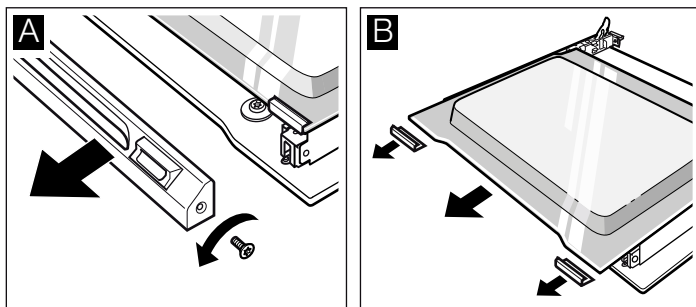
Afmontage/montage af glasruder i ovndør

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

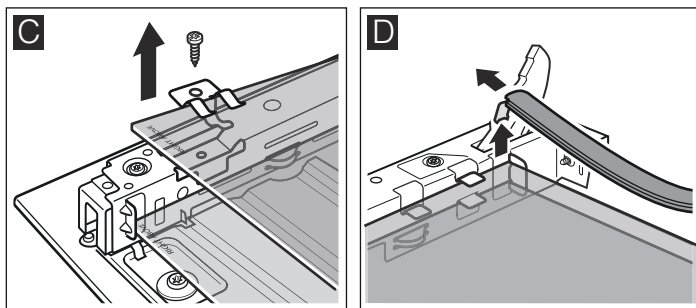
Læg mærke til rækkefølgen under afmontage af de indvendige glasruder. Brug numrene på glasruderne til identifikation, så de bliver monteret i den rigtige rækkefølge igen.

Afmontage

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru skruerne i højre og venstre side ud (figur A).
3. Løft den øverste glasrude, og træk den ud, og tag de to små tætninger af (figur B).

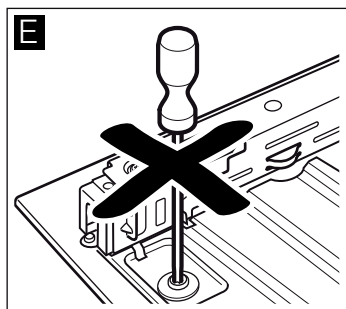


4. Skru holdeklemmerne af i venstre og højre side. Løft glasruden, og tag klemmerne af ruden (figur C).
5. Tag tætningen forneden på glasruden af (figur D). Træk i tætningen, tag den ud opad. Træk glasruden ud.



6. Træk den underste rude skråt opad og ud.

7. Skru IKKE skruerne af metaldelen i højre og venstre side (figur E).



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

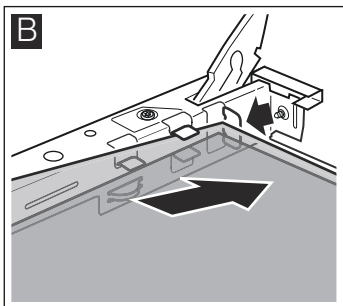
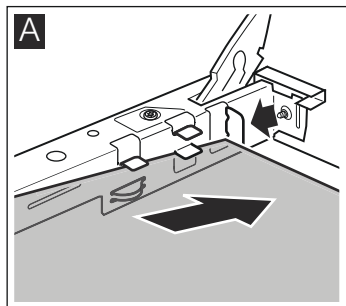
⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Montage

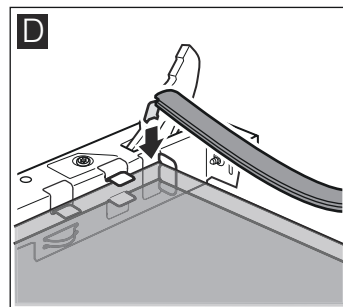
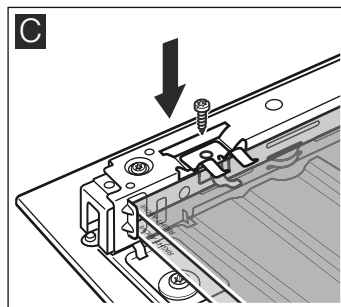
Sørg for ved montagen, at teksten "Right above" står på hovedet nederst til venstre på begge glaseruder.

1. Skyd den nederste glaserude skråt ind og bagud (figur A).
2. Skyd den mellemste glaserude ind (figur B).



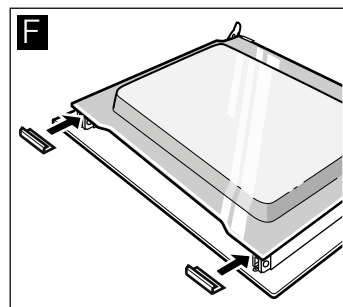
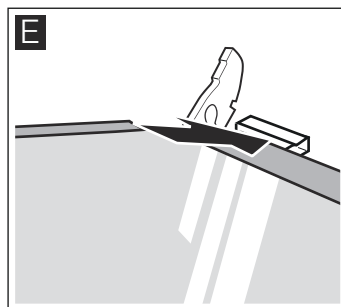
3. Placer holdeklammerne i højre og venstre side på glaseruden, så fjedrene er placeret over skruenhullet, og skru dem fast (figur C).

4. Hægt tætningen på igen forneden på glaseruden (figur D).



5. Skyd den øverste glaserude skråt ind og bagud i de to holdere. Pas på, at tætningen ikke bliver skubbet bagud (figur E).

6. Sæt de to små tætninger på i højre og venstre side af glaseruden igen (figur F).



7. Sæt afdækningen på, og skru den fast.

8. Sæt ovndøren på plads.

Ovenn må først bruges, når glaseruderne er monteret korrekt igen.

I tilfælde af fejl

Når der opstår en fejl, plejer det at dreje sig om en lille fejl, der er let at rette. Før du kontakter Serviceafdelingen, skal du forsøge at rette fejlen ved hjælp af den følgende tabel.

Ovn

Fejltabel

Fejl	Mulig årsag	Løsning/råd
Ovenn virker ikke.	Sikringen er defekt.	Kontrollér i sikringsboksen, at sikringen er i god stand.
	Nedbrud i strømtilførslen.	Kontrollér, at lyset tændes i køkkenet, eller at andre husholdningsapparater fungerer.
I displayet lyser ☺ og nulle.	Nedbrud i strømtilførslen.	Indstil tidspunktet på ny.
Ovenn varmes ikke op.	Der er støv på kontakterne.	Drej knappen flere gange i begge retninger.
Ovnlågen åbnes ikke. I displayet vises symbolet 🔒.	Ovnlågen er blokeret på grund af selvrens 🔧.	Vent, indtil den er kølet af, og symbolet 🔒 er slukket.
I displayet vises F8.	Den automatiske afbrydelse er aktiveret.	Drej betjeningsknappen til funktioner til nul-positionen.

Fejlmeddelelser

Når displayet viser en fejlmeddelelse med E, tryk da på sensoren ☺. Meddelelsen vil derefter forsvinde. Timerfunktionen slettes dermed. Hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder, skal Serviceafdelingen kontaktes.

Følgende fejlmeddelelser kan afhjælpes af brugeren.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Løsning/råd
E 11	En sensor er blevet holdt nede for længe eller er blokeret.	Tryk på alle sensorer én efter én. Undersøg om en af sensorerne er blokeret, til-dækket eller beskidt.
E 106	Lågen er blevet blokeret, mens den står åben.	Tryk på sensoren ☺. Nu kan der fortsættes med at indstille.
E 115	Temperaturen i ovnen er for høj.	Ovnlågen er blokeret, og opvarmningen er blevet afbrudt. Vent, indtil ovnen er kølet af. Tryk på sensoren ☺ og indstil tiden på ny.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Uhensigtsmæssige reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af personale fra Serviceafdelingen, der er korrekt instrueret.

Kogesektionen

Reparation af fejl

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 objektet.
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> + nummer / <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer	Fejl i det elektroniske system.	Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*
<i>FQ / F9</i>	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten.	Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*
<i>F2</i>	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>F4</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter.	
<i>F5</i> + 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>F5</i> 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 fortsæt lave mad.
<i>U1</i>	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser.	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.
<i>U2 / U3</i>	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 udformning:

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.

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

Udskifte ovnlampepære i ovnloft

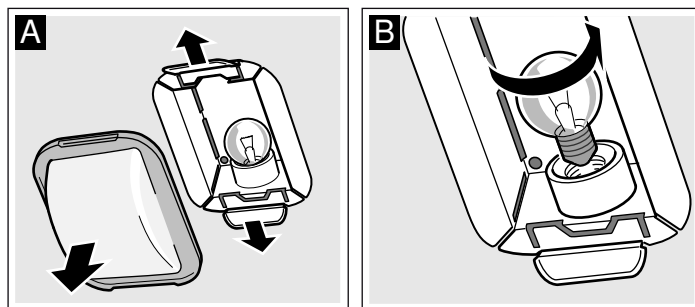
Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan købes temperaturbestandige reservepærer, 40 watt, hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun denne type pærer.

Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringsskabet fra.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
2. Tag glasafdækningen af. Tryk metallaskerne bagud med tommelfingeren (figur A).

3. Skru pæren ud, og udskift den med en ny af samme type (figur B).



4. Sæt glasafdækningen på igen. Sæt den først på plads i den ene side, og tryk den derefter på plads i den anden side. Glasset går i indgreb.
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 unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes til højre 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.

Ovnfunktion Varmluft eco

Med den energieffektive ovnfunktion Varmluft eco kan De tilberede talrige retter i ét lag. Ventilatoren fordeler den energioptimerede varme fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovenrummet. Bagning, stegning og tilberedning er muligt uden forvarmning.

Anvisninger

- Sæt retterne ind i ovnen, når den er kold og tom. Kun på den måde virker energioptimeringen.
- Åbn kun ovndøren under tilberedningen, når det er nødvendigt.

Tabel

I tabellen finder De et udvalg af retter, som egner sig bedst til Varmluft eco. De får oplysninger om den egnede temperatur og bagetid. De kan se, hvilket tilbehør og hvilken rille der er passende.

Temperaturen og bagetiden er afhængig af fødevarernes mængde, beskaffenhed og kvalitet. Derfor er der angivet intervaller i tabellen. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

Placer altid forme og fade midt på risten. Hvis De lægger madvarer direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles fedt og saft, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Kager og bagværk				
Tærte	Tærteform, hvidblik, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	Tærteform, hvidblik, Ø 31 cm	3	200-220	45-55
Fransk kage	Formkageform, hvidblik, 28 cm	2	180-200	40-55
Bagværk, butterdej	Bageplade	3	180-200	20-30
Småkager, sprøjtede	Bageplade	3	140-150	30-45
Vandbakkelsesdej, Windbeutel (éclairs)	Bageplade	3	210-230	35-45
Tærte				
Kartoffelgratin	Tærteform	2	160-180	60-80
Dybfrostprodukter				
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	3	190-210	15-25
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalbradepande	3	200-220	20-30
Fiskepinde	Universalbradepande	3	220-240	10-20
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3	180-200	10-15
Kød				
Roastbeef, rød, 1 kg	Fad uden låg	2	240-250	35-45
Roastbeef, medium, 1 kg	Fad uden låg	2	250-260	45-55
Fisk				
Havbras, 2 stk. à 750 g	Universalbradepande	2	170-190	50-60
Havbras med saltskorpe, 900 g	Universalbradepande	2	170-190	60-70
Gedde, 1000 g	Universalbradepande	2	170-190	60-70
Forel, 2 stk. à 500 g	Universalbradepande	2	170-190	45-55
Fiskefilet, 100 g pr. stk.	Fad med låg	2	190-210	30-40

Spare på energien - i ovnen

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

Spare på energien - på kogesektion

- Brug gryder og pander med en tyk, plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Gryde- eller pandebundens diameter skal passe til kogezonens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezoneerne spild af energi. Vigtigt: Producenter af køkkengrej angiver ofte grydediameteren på oversiden. Den er for det meste større end bundens diameter.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Brug altid et låg, der passer til grydens størrelse. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.

- Indstil kogezoneen til et lavere kogetrin i god tid.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Testet i vores prøvekøkken

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

Anvisninger

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

Kager og bagværk

Bage i et lag

Kager bliver bedst ved bagning med over-/undervarme ☐.

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

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

Bage i flere lag

Anvend 3D-varmluft ☉.

Riller ved bagning i 2 lag:

- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

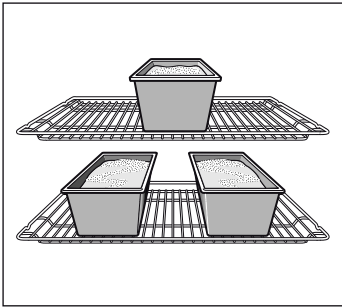
Riller ved bagning i 3 lag:

- Bageplade: højde 5
- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

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

I tabellerne findes forslag til mange forskellige retter.

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



Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

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

Tabeller

I tabellerne findes de bedst egnede ovnfunktioner til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

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

Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

Stil formen på universalbradepanden, når der kun bages en enkelt tærte i et lag.

Stil formene ved siden af hinanden på risten, når De vil bage flere formkager samtidig.

Kager i form	Forme og tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Tærte	Tærteform, hvidblik, Ø 31 cm	1	☐	240-260	30-40
	2 tærteforme, hvidblik, Ø 31 cm	3+1	☉	180-200	40-50
Quiche	Tærteform, hvidblik, Ø 31 cm	1	☐	210-230	40-50

Kager i form	Forme og tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Formkage	Kageform, hvidblik, 28 cm	1		190-210	50-60

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Pizza	Bageplade	2		200-220	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen (forvarmning)	Universalbradepande	2		280-300	10-12
Gærfiletbrød	Bageplade	2		170-190	25-35
Brioche	Bageplade med 12 brioche-forme Ø 8 cm	2		200-220	20-25
Vandbakkelsesdej, windbeutel (éclairs)	Bageplade	2		210-230	30-40
Butterdej	Bageplade	3		180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	25-35
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		170-190	35-45
Marengs (10 min. forvarmning)	Bageplade	3		80-90	180-210
Småkager, sprøjtede	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-140	35-50
Makroner	Bageplade	2		110-130	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		100-120	35-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		100-120	40-50
Börek	Universalbradepande	2		180-200	40-50

Bagetips

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

Kød, fjerkræ, fisk, gratin og toast

Forme og tilbehør

De kan bruge alle slags varmebestandige fade og gryder. Til store stege er universalbradepanden også velegnet. Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Vær opmærksom på, at låget passer til stegegryden og slutter tæt. Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde. Ved stegegryder af rustfrit stål bliver kødet ikke brunet så kraftigt og lidt mindre gennemstegt. Forlæng tilberedningstiderne.

Oplysninger i tabellerne:
Fade uden låg = åben
Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

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

Stegning

Tilsæt lidt væde til magert kød. Bunden af fadet skal være dækket med ca. ½ cm væde. Ved grydestege skal der tilsættes rigeligt væde. Bunden af fadet skal være dækket med 1 - 2 væde. Mængden af væden afhænger af kødets art og fadets materiale. Ved tilberedning af kød i en emaljeret stegegryde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas. Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Grilning

Ved grilning skal ovnen forvarmes i ca. 3 minutter, inden grillmaden lægges ind i ovnen. Under grilning skal ovnen altid være lukket. Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. På den måde bliver de ensartet stegt og forbliver saftige. Vend grillstykkerne efter ⅔ af tilberedningstiden. Steaks skal først saltes efter grilningen. Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten. Sæt også universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset. Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rille 4 eller 5. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige ovnen, når det tages ud. Grill-elementet tænder og slukker med jævne mellemrum. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

Kød

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden. Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet. Pak roastbeef ind i alufolie efter tilberedningen, og lad den hvile i ovnen i 10 minutter. Skær ridser over kryds i sværen på flæskesteg, og læg den i fadet med sværen nedad først.

Ret	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Kød						
Roastbeef, rare	1,0 kg	Uden låg	1		240-250	40-50
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1		250-260	50-60
Lammekølle, uden ben, rulle, medium	1,5 kg	Uden låg	1		160-170	110-120
Rullesteg på spid	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	120-130
Rullesteg, svinekød	2,0 kg	Uden låg	1		170-190	170-180
Fjerkræ						
Kylling	1,5 kg	Rist + universalbradepande	2+1		210-230	80-90
And	2,0 kg	Rist + universalbradepande	2+1		190-210	100-110
Fisk						
Fisk, hel, grillet	300 g	Rist + universalbradepande	2+1		2	20-25
Gratin						
Kartoffelgratin		Tærteform	2		160-180	60-80
Toast						
4 stk. gratineret		Rist + universalbradepande	3+1		160-170	10-15
12 stk. gratineret		Rist + universalbradepande	3+1		160-170	15-20

Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen.	Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden.
De ønsker at finde ud af, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.

Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.
Der dannes damp, når der hældes væske på stegen.	Det er fysisk betinget og normalt. Størstedelen af vanddampen ledes ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig forside af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

Menu tilberedning

Stil altid fade og beholdere på en rist.

Med 3D varmluft  kan De tilberede en komplet menu i ovnen. Ovnens varme bliver udnyttet optimalt. Der sker ingen overførsel af lugt eller smag i den varme luft.

Menu	Forme og tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Menu 1					
Lammekølle, uden ben, rulle, 1,3 kg, medium og bagte kartofler	Fad uden låg	1		180	80
Tærte	Tærteform, hvidblik, Ø 31 cm	3			Læg kartoflerne rundt om lammekøllen efter 30 minutters stegetid, og sæt tærten i ovnen
Menu 2					
Lammekølle, uden ben, rulle, 1,3 kg, medium*	Fad uden låg	1		180	80
Kartoffelgratin	Fad uden låg	3			Sæt kartoffelgratinen i ovnen efter 20 minutters stegetid.

* Tip: 20 minutter før endt tilberedningstid kan De også lægge tomater rundt om lammekøllen.

Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

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

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

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

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Stegeretter, dybfrost					
Fiskepinde	Universalbradepande	2		220-240	10-20
Kyllingesticks, kyllinge-nuggets	Universalbradepande	3		200-220	15-25
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost					
Strudel (tysk æblerulle)	Universalbradepande	3		190-210	30-35

Specielle retter

Ved lave temperaturer lykkes med 3D-varmluft cremet yoghurt lige så godt som blød gærdej. Tag først tilbehør, gitter og teleskopudtræk ud af ovnrummet.

Tilberede yoghurt

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

- 4. Forvarm ovnrummet som angivet.
- 5. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

Hævning af gærdej

- 1. Tilbered gærdejen som normalt, hæld den i en varmekast 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	Varighed
Yoghurt	Kopper eller glas med skruelåg	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C 50 °C	5 min. 8 timer
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C Sluk ovnen, og anbring gærdejen i ovnen	5-10 min. 20-30 min.

Optøning

Optøningstiden afhænger af type og mængde fødevarer. Vær opmærksom på oplysningerne fra producenten på emballagen.

Tag de frosne fødevarer ud af emballagen, og anbring dem i et velegnet fad på risten. Placer fjerkræet på en tallerken med brystdelen bagud. **Bemærk:** Lyset i lampen tændes først ved 60 °C. Derved når du en mere optimal indstilling.

Ret	Tilbehør	Højde	Type opvarmning	Temperatur
Ømtålelige frosne produkter F.eks. flødeskumstærter, tærter med smørcreme, tærter med chokoladeglasur eller sukkerglasur, frugt etc.	Rist	1		30 °C
Andre frysevarer Kylling, pølse og kød, brød og boller, bagværk og andre søde sager	Rist	1		50 °C

Tørring

Med 3D-varmluft kan De tørre madvarer med fremragende resultater. Brug kun fejlfri frugt og grøntsager, og vask alt grundigt.

Lad frugt/grøntsager dryppe godt af, og tør dem af. Læg bagepapir på universalbradepanden og risten. Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange. De tørrede frugter eller grøntsager skal løsnes fra papiret straks efter tørringen.

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

Henkogning

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

Pas på!

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

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

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

Forberedelse

1. Fyld glassene, undgå at fylde dem for meget op.
2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.
3. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

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

Grøntsager

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

4. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

Indstilling

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

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 syrer, forøges.

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

Grøntsager med kold lage i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeder	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

Tage glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

Pas på!

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

Akrylamid i levnedsmidler

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

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt	■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt. ■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. ■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.
Bagning	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så pommes fritene ikke bliver tørre

Prøveretter

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

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

Bagning

Bagning i 2 lag:

Sæt altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Bagning i 3 lag:

Sæt universalbradepanden ind i midten.

Sprøjtede småkager:

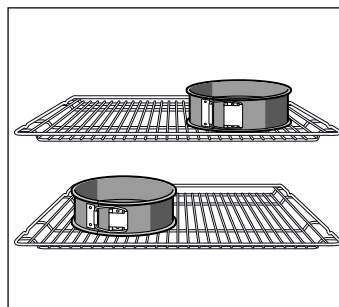
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Æblekage med låg, bagt i 1 lag:

Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Æblekage med låg, bagt i 2 lag:

Sæt mørke springforme forskudt over hinanden, se billedet.



Kager i springforme af hvidblik:

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

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

Ret	Tilbehør og forme	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sprøjtede småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-140	35-50
Småkager, sprøjtede	Bageplade	3	 / 	140-150	30-45
Småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		150-170	20-30
	Bageplade	3		150-160	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	25-40
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-150	35-55
Vandbiskuit (forvarmning*)	Springform på rist	2		150-160	30-40
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform på rist	2	 / 	160-180	30-40
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

Grilning

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

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i minutter
Ristning af toast Forvarmning i 10 minutter	Rist	5		3	1½-2
Hamburgerbøffer, 12 stk.* uden forvarmning	rist + universalbradepande	4+1		3	25-30

* Vend efter ⅔ af tiden

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

siemens-home.com



9001038814 950507