



SIEMENS

Indbygningsovn

CM636GB.1

da Betjenings- og installationsvejledning



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

| | | |
|------|--|-----------|
| 1 | Sikkerhed..... | 2 |
| 2 | Undgåelse af tingsskader..... | 6 |
| 3 | Miljøbeskyttelse og besparelse..... | 6 |
| 4 | Lær apparatet at kende..... | 7 |
| 5 | Driftstyper..... | 9 |
| 6 | Tilbehør..... | 10 |
| 7 | Inden den første ibrugtagning..... | 11 |
| 8 | Generel betjening..... | 12 |
| 9 | Lynopvarmning..... | 13 |
| 10 | Tidsfunktioner..... | 13 |
| 11 | Mikrobølger..... | 14 |
| 12 | Retter..... | 16 |
| 13 | Børnesikring..... | 18 |
| 14 | Sabbatindstilling..... | 18 |
| 15 | Grundindstillinger..... | 18 |
| 16 | Rengøring og pleje..... | 19 |
| 17 | Rengøringsunderstøttelse humidClean..... | 21 |
| 18 | Tørring..... | 22 |
| 19 | Ovndør..... | 22 |
| 20 | Ribberammer..... | 23 |
| 21 | Afhjælpning af fejl..... | 24 |
| 22 | Bortskaffelse..... | 26 |
| 23 | Kundeservice..... | 26 |
| 24 | Sådan lykkes det..... | 27 |
| 25 | MONTAGEVEJLEDNING..... | 34 |
| 25.1 | Generelle anvisninger om montage..... | 35 |

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.

- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til indbygning. Overhold den specielle monteringsvejledning. Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i husholdninger eller lignende anvendelsesformål, som for eksempel: personalekøkkener i forretninger, kontorer eller andre erhvervsmæssige områder, på landbrugsejendomme, af kunder i hoteller og andre boligindretninger, i morgenmadspensioner.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Dette apparat er i overensstemmelse med standarden EN 55011 og CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger til opvarmning af fødevarer. Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

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

1.4 Sikker brug

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes ind i ovnen.

→ "Tilbehør", Side 10

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- ▶ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i ovnen.
- ▶ Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- ▶ Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt.
- ▶ Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning eller under tilberedning.
 - ▶ Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Tilbehør eller service bliver meget varmt.

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

Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum.

- ▶ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- ▶ Rør aldrig ved de varme dele.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.

- ▶ Vær forsigtig ved håndtering og rengøring.
- ▶ Brug beskyttelseshandsker, når det er muligt.

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

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

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

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 26

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningselementerne. De kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvælt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvælt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

1.5 Mikrobølger

LÆS DE VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER OMHYGGLIGT, OG OPBEVAR DEM TIL SENERE BRUG

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til. F.eks. kan der selv efter flere timer gå ild i opvarmede hjemmesko eller puder med fyld af korn.

- ▶ Tør aldrig levnedsmidler eller beklædning i apparatet.
- ▶ Varm aldrig hjemmesko, puder med fyld af korn eller kerner, svampe, fugtige pudseklude eller lignende i apparatet.
- ▶ Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

Madvarer og deres emballage og beholdere kan antændes.

- ▶ Opvarm aldrig madvarer i den varmeisolerende emballage.
- ▶ Opvarm aldrig madvarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden holde øje med dem.
- ▶ Indstil aldrig en alt for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg angivelserne i denne brugsanvisning.
- ▶ Madvarer må ikke tørres med mikrobølger.
- ▶ Madvarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, må ikke optøs eller opvarmes med for høj mikrobølge-effekt eller -tid.

Spiseolie kan antændes.

- ▶ Spiseolie må aldrig aldrig opvarmes separat med mikrobølger.

⚠ ADVARSEL – Eksplosionsfare!

Væsker eller andre næringsmidler i fast tillukkede beholdere kan let eksplodere.

- ▶ Opvarm aldrig væsker eller andre næringsmidler i fast tillukkede beholdere.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Madvarer med fast skal eller skind kan springe eksplosionsagtigt både under og efter opvarmningen.

- ▶ Tilbered aldrig hele æg i skal, og opvarm ikke hårdkogte æg i skallen.
- ▶ Tilbered ikke muslinger og andre skaldyr.
- ▶ Prik hul i æggeblommen ved spejlæg eller æg i glas forinden.
- ▶ Madvarer med fast skal eller skind kan springe, f.eks. æbler, tomater, kartofler eller pølser. Prik huller i skallen eller skindet inden opvarmningen.

Varmen fordeles ikke jævnt i babymaden.

- ▶ Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere.
- ▶ Fjern altid låg eller sut.
- ▶ Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt.
- ▶ Kontroller temperaturen, inden barnet får maden.

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.

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

Hvis madvarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe.

- ▶ Følg altid anvisningerne på emballagen.
- ▶ Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- ▶ Rør aldrig ved de varme dele.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Ved ren mikrobølgedrift aktiverer tørringsfunktionen ved de højeste effektrin automatisk et varmeelement, som opvarmer ovnrummet.

- ▶ Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmeelementer, når de er varme.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

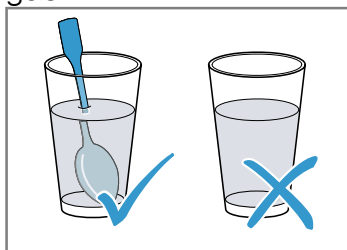
Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

- ▶ Tør aldrig levnedsmidler eller beklædning i apparatet.
- ▶ Varm aldrig hjemmesko, puder med fyld af korn eller kerner, svampe, fugtige pudseklude eller lignende i apparatet.
- ▶ Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Ved opvarmning af væsker kan der opstå forsinket kogning. Det betyder, at kogetemperaturen nås, uden at de typiske luftbobler dannes. Selv meget små bevægelser af beholderen skal ske med stor forsigtighed. Den kogende væske kan pludseligt koge over eller sprøjte.

- ▶ Sæt derfor altid en ske i koppen eller beholderen. Sådan kan forsinket kogning undgås.



⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe.

- ▶ Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.

Ved ren mikrobølgedrift kan service og beholdere af metal eller med metaldele danne gnister. Apparatet bliver beskadiget.

- ▶ Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.
- ▶ Anvend kun service eller beholdere, der er egnet til mikrobølger, eller anvend mikrobølger i forbindelse med en ovnfunktion.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Apparatet arbejder med højspænding.

- ▶ Fjern aldrig apparatets kabinet.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!

Mangelfuld rengøring af apparatets overflader kan ødelægge apparatet, forkorte dets levetid og kan medføre farlige situationer, som f.eks. at der trænger mikrobølge-energi ud.

- ▶ Rengør jævnlige apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme.
- ▶ Sørg altid for, at ovnrum, dørtætning, døren og dens anslag er rene.

→ "Rengøring og pleje", Side 19

Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren eller dørtætningen er beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud.

- ▶ Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren, dørtætningen eller kunststoframmen er beskadiget.
- ▶ Reparationer må kun udføres af kundeservice.

Der trænger mikrobølgeenergi ud af apparater, hvor kabinetets afdækning mangler.

- ▶ Fjern aldrig kabinetets afdækning.
- ▶ Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!

Hvis temperaturen er over 50 °C, forårsager genstande på ovnbunden en varmeophobning. Bage og stegetidene passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.

- ▶ Anbring aldrig tilbehør, folie, bagepapir eller fade uanset art på ovnbunden.
- ▶ Sæt kun fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til under 50 °C.

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrør. Ovnbunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskel.

- ▶ Hæld aldrig vand ind i ovnrømmet, så længe det er varmt.
- ▶ Stil ikke service eller fade med vand på ovnbunden. Længerevarende fugtighed i ovnrømmet kan medføre korrosion.
- ▶ Lad altid ovnrømmet tørre efter anvendelsen.
- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrømmet.

Det kan med tiden beskadige fronterne på tilgrænsende skabe, hvis ovnen afkøles med åben dør.

- ▶ Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur.
- ▶ Sæt ikke noget i klemme i døren.
- ▶ Lad kun ovnrømmet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.

Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen.

- ▶ Læg ikke for meget på bagepladen ved bagning af meget saftige frugtkager.
- ▶ Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

- ▶ Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
- ▶ Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrør og ovndør.

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke længere rigtigt under brugen. De tilgrænsende skabsfronter kan blive beskadiget.

- ▶ Hold altid tætningen ren.
- ▶ Brug aldrig apparatet, hvis tætningen er beskadiget eller mangler.

Apparatets dør kan blive beskadiget, hvis den bruges som sidde- eller aflægningsplads.

- ▶ Brug ikke ovndøren til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad.
- ▶ Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.

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

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

2.2 Mikrobølger

Overhold disse anvisninger ved brug af mikrobølger.

BEMÆRK!

Hvis genstande af metal berører ovnrømmets væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.

- ▶ Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrømmets væg og dørens inderside.

Tilbehør, der er placeret direkte ovenpå hinanden, danner gnister.

- ▶ Risten må ikke kombineres med universalbradepanden.

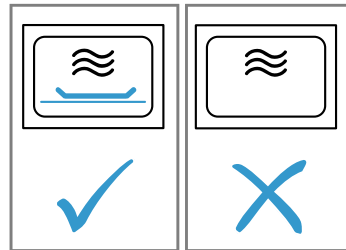
- ▶ Tilbehør må kun sættes ind i hver sin rillehøjde.

Ved drift udelukkende med mikrobølger er universalbradepanden og bagepladen uegnede. Der kan dannes gnister, og ovnrømmet bliver beskadiget.

- ▶ Anvend den medfølgende rist som underlag. Skåle af aluminium i apparatet kan danne gnister. Apparatet bliver beskadiget, hvis der dannes gnister.

Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden madretter i ovnrømmet.

- ▶ Start aldrig mikrobølgefunktionen uden madvarer i ovnrømmet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.



Ved tilberedning af mikrobølgepopcorn ved høj mikrobølgeeffekt kan ruden i ovndøren springe på grund af overbelastning.

- ▶ Indstil ikke en for høj mikrobølgeeffekt.
- ▶ Anvend maksimalt 600 W.
- ▶ Læg popcorn-poseden på en glastallerken.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i Anbefalede indstillinger.

- Hvis apparatet ikke forvarmes, spares der op til 20 % energi.

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- Disse bageforme optager varmen særlig godt.

Undlad så vidt muligt at åbne døren under driften.

- Temperaturen i ovnen bibeholdes, og apparatet behøver ikke at eftervarme.

Bag flere retter direkte efter hinanden eller parallelt.

- Ovnrummet er opvarmet efter den første bagning. Derved reduceres bagetiden for den efterfølgende kage.

Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

- Restvarmen er tilstrækkelig til færdigt tilberedning af retten.

Fjern tilbehør fra ovnrummet, som ikke skal bruges.

- Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

Lad dybfrostretter tø op inden tilberedningen.

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

Bemærk:

Apparatet bruger:

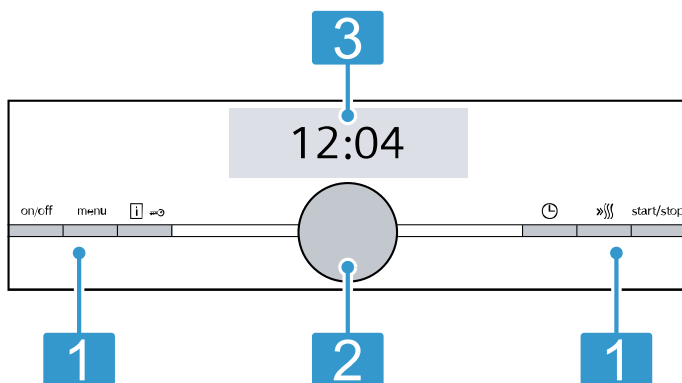
- Maks. 1 W ved drift med aktiveret display
- Maks. 0,5 W ved drift med deaktiveret display

4 Lær apparatet at kende

4.1 Betjeningsfelt

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

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



1 Taster

Tasterne til højre og venstre i betjeningsfeltet har et trykpunkt. Tryk på tasten for at aktivere dens funktion. Tasterne på apparater uden front af rustfrit stål er også touch-felter.

2 Drejeknap

Drejeknappen kan drejes ubegrænset mod højre og mod venstre.

Touch-felter er berøringsfølsomme områder. Tryk let på det pågældende felt for at vælge en funktion.

3 Touch-display

De aktuelle valgmuligheder vises i Touch-displayet. Tryk direkte på det pågældende tekstfelt for at vælge en funktion. Afhængigt af valget, ændres tekstfelterne.

4.2 Taster

Apparatet eller driften slukkes eller tændes med tasterne i venstre og højre side af betjeningsfeltet.

| Tast | Funktion | Anvendelse |
|------------|----------------|---|
| on/off | Til/Fra | Tænd eller sluk for apparatet. |
| menu | Menu | Åbning af menuen med driftstyper |
| i | Information | Visning af anvisninger Aktivering/deaktivering af børnesikring |
| i | Børnesikring | Aktivering/deaktivering af børnesikring |
| ⌚ | Tidsfunktioner | Kort tryk: Start eller afbrydelse af drift. Vedvarende tryk i ca. 3 sekunder: Driften afsluttes. |
| »»»» | Lynopvarmning | Aktivering/deaktivering af lynopvarmning |
| start/stop | Start/Stop | Start af drift, pause i drift, afbrydelse af drift |

4.3 Drejeknap

Indstillingsværdierne, der vises i displayet, ændres med drejeknappen.

Når maksimum- eller minimumsværdien nås, f.eks. for temperatur, bliver denne værdi stående i displayet. Drej om ønsket værdi tilbage igen med drejeknappen. Ved lister, f.eks. med ovnfunktioner, begynder listen forfra igen efter den sidste værdi.

4.4 Display

Displayet viser de aktuelle indstillingsværdier. Værdien, der kan ændres, er markeret med farve i displayet.

Statuslinje

Statuslinjen befinder sig øverst i displayet. I statuslinjen vises klokkeslættet og de indstillede tidsfunktioner.

Progressionslinje

Linjen befinder sig i displayet under den fokuserede værdi. Progressionslinjen viser, hvor meget apparatet er blevet opvarmet, eller hvor lang tid der er gået af en varighed. Linjen i displayet udfyldes fra venstre mod højre. Ved mikrobølger vises opvarmningslinjen ikke.

Tidsforløb

Den forløbne tid eller varigheden af driften hidtil kan ses øverst til højre i statuslinjen. Når der er indstillet en varighed, og varigheden bliver slettet, overtages den allerede forløbne tid for apparatet i tidsforløbet. På den måde kan det kontrolleres, hvor længe driften har været i gang. Ved mikrobølger vises opvarmningslinjen ikke.

Temperaturindikator

Opvarmningskontrollen og restvarmindikatoren viser temperaturen i ovnrummet. På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet. Den aktuelle temperatur i ovnrummet kan vises med tasten $\square \rightleftharpoons$.

- Opvarmningskontrol
Efter driftens start viser opvarmningskontrollen temperaturstigningen i ovnrummet. Ved forvarmning er det optimale tidspunkt for isætning af retten nået, når alle bjælker er udfyldt. Ved indstillingstrin, f.eks. grilltrin, vises opvarmningskontrollen ikke.
- Restvarme-indikator
Når apparatet er slukket, viser displayet restvarmen i ovnrummet. Restvarmeindikatoren slukkes ved ca. 60°C.

4.5 Ovnrum

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

Ribberammer

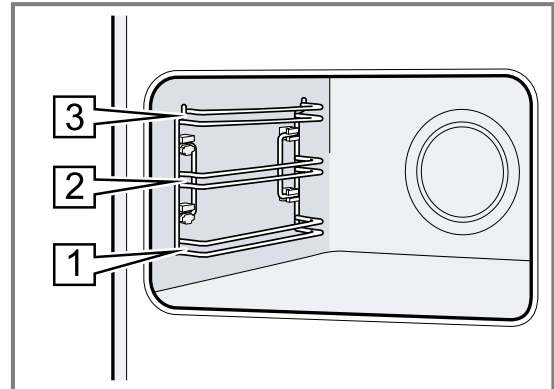
Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

→ "Tilbehør", Side 10

Apparatet har 3 rillehøjder. Rillehøjderne angives med tal nedefra og op.

Ribberammerne kan tages ud, f.eks. til rengøring.

→ "Ribberammer", Side 23



Selvrensende flader

Bagvæggen i ovnrummet er selvrensende. De selvrensende flader er belagt med et porøst, mat keramisk lag med en ru overflade. Når apparatet er i drift, opsuger de selvrensende flader fedtsprøjt fra bagning, stegning eller grillning og nedbryder dem.

Hvis de selvrensende flader ikke længere renser tilstrækkeligt under driften, skal ovnen opvarmes målrettet.

→ "Rengøring af selvrensende flader i ovnrummet", Side 21

Belysning

En eller flere ovnlamper belyser ovnrummet. Når ovndøren åbnes, tændes ovnbelysningen automatisk. Hvis ovndøren er åben i mere end 15 minutter, slukkes ovnbelysningen igen. Ved de fleste driftstyper tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften afsluttes, slukkes ovnbelysningen igen.

Køleventilator

Afhængigt af apparatets temperatur tændes og slukkes køleventilatoren. Den varme luft kommer ud over døren.

BEMÆRK!

Ventilationsåbningerne over ovndøren må ikke dækkes til. Apparatet bliver i givet fald overophedet.

- Hold ventilationsåbningerne fri.

For at afkøle apparatet hurtigere fortsætter køleventilatoren med at køre et stykke tid efter brugen.

Apparatets dør

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

Når døren lukkes under driftsarten mikrobølger, skal driften fortsættes igen med start/stop.

5 Driftstyper

Her vises en oversigt over apparatets driftstyper og hovedfunktioner.

Tryk på menu for at åbne menuen.

| Driftstype | Anvendelse |
|---------------|--|
| Ovnfunktioner | Vælg en fint afstemt ovnfunktion for optimal tilberedning af retterne. |
| Retter | Brug de anbefalede programmerede indstillinger til de forskellige retter. → "Retter", Side 16 |

| Driftstype | Anvendelse |
|--------------------------|---|
| Mikrobølger | Retter kan tilberedes, opvarmes eller optøes hurtigere med mikrobølger. → "Mikrobølger", Side 14 |
| Mikrobølge-kombinationer | Tilberedningstiden kan reduceres, når der anvendes mikrobølger sammen med en ovnfunktion. → "Mikrobølgekombinationer", Side 16 |
| Grundindstillinger | Tilpasning af Grundindstillinger. Grundindstillinger → Side 18 |









5.1 Ovnfunktioner






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

Symbolerne for de enkelte ovnfunktioner gør dem lette at genkende.

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

Ved temperaturindstillinger over 275 °C og Grilltrin 3 sænker apparatet efter ca. 40 minutter temperaturen til ca. 275 °C hhv. til Grilltrin 1.

| Symbol | Ovnfunktioner | Temperaturområde | Anvendelse og funktionsmåde Mulige ekstrafunktioner |
|---|----------------------|--|---|
|  | 4D-varmluft | 30 - 275 °C | Bagning og stegning i ét eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmelegeme i bagvæggen jævnt i ovnrummet. |
|  | Over-/undervarme | 30 - 300 °C | Til traditionel bagning eller stegning i ét lag. Denne ovnfunktion er særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. |
|  | Varmluft Eco | 30 - 275 °C | Skånsom tilberedning af udvalgte retter i ét lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Der er faser, hvor retterne tilberedes med restvarme. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 125 - 275 °C. Hold ovndøren lukket under tilberedningen. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved drift med cirkulationsluft og af energiklassen. |
|  | Over-/undervarme eco | 30 - 300 °C | Skånsom tilberedning af udvalgte retter. Varmen kommer oppe- og nedefra. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 150 - 250 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift. |
|  | Varmluft/impulsgrill | 30 - 300 °C | Stegning af fjerkræ, hele fisk eller større kødstykker. Grillelementet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten. |
|  | Grill, stor flade | Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt | Grillning af flade stykker grillmad, som steaks, pølser eller toast. Gratinerings af retter. Hele fladen under grillelementet opvarmes. |
|  | Grill, lille flade | Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt | Grillning af små mængder som steaks, pølser eller toast. Gratinerings af små mængder. Fladen i midten under grillelementet opvarmes. |
|  | Pizzatrin | 30 - 275 °C | Tilberedning af pizza eller retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer. |

| Symbol | Ovnfunktioner | Temperaturområde | Anvendelse og funktionsmåde Mulige ekstrafunktioner |
|--|------------------------|------------------|--|
|  | Langtidsstegning | 70 - 120 °C | Skånsom langtidsstegning af forbrunet mørt kød i stykker i fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra. |
|  | Undervarme | 30 - 250 °C | Eftertilberedning eller tilberedning i vandbad. Varmen kommer nedefra. |
|  | Varmholdning | 60 - 100 °C | Varmholdning af færdigt tilberedte retter. |
|  | Forvarmning af service | 30 - 70 °C | Forvarmning af service. |
|  | CoolStart-funktion | 30 - 275 °C | Til hurtig tilberedning af dybfrostprodukter i rillehøjde 1. Temperaturen indstilles i henhold til producentens angivelser. Anvend den højeste temperatur, som er angivet på emballagen. Tilberedningstiden er som angivet eller kortere. Forvarmning er uegnet til denne ovnfunktion. |

5.2 Mikrobølgeeffekter

Her findes en oversigt over mikrobølgeeffekterne og deres anvendelse. Mikrobølgeeffekter er trin, som ikke altid svarer til apparatets faktiske watt-forbrug.

| Mikrobølgeeffekt i watt | Maksimal varighed i timer | Anvendelse |
|-------------------------|---------------------------|--|
| 90 W | 1:30 | Optøning af sarte retter. |
| 180 W | 1:30 | Optøning og videretilberedning af retter. |
| 360 W | 1:30 | Tilberedning af kød og fisk. Opvarmning af sarte retter. |
| 600 W | 1:30 | Opvarmning og tilberedning af retter. |
| max | 0:30 | Opvarmning af væsker. |

Bemærkninger

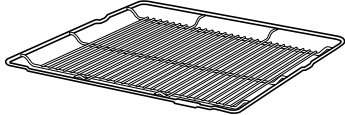
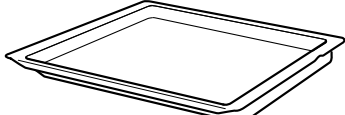
- Mikrobølgeeffekten max er ikke beregnet til opvarmning af retter. Til beskyttelse af apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt trinvis reduceret til 600 W i de første minutter. Efter afkølingen kan den fulde effekt anvendes igen.
- For at undgå kondensdannelse aktiverer apparatet automatisk et varmeelement ved mikrobølgeeffekterne 600 W og max. Ovnrum og tilbehør bliver varme. Resultatet af tilberedningen bliver ikke påvirket af dette.

6 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

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

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

| Tilbehør | Anvendelse |
|--|---|
| Rist  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Kageforme ■ Tærte-/gratinforme ■ Fade og beholdere ■ Kød, f.eks. stege og grillmad ■ Dybfrostretter |
| Universalbradepande  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Fugtige kager ■ Bagværk ■ Brød ■ Store stege ■ Dybfrostretter ■ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten. |

6.1 Oplysninger om tilbehør

Meget tilbehør er beregnet til brug med bestemte driftstyper.

Mikrobølgetilbehør


Den medfølgende rist er kun beregnet til drift udelukkende med mikrobølger.
Plader, f.eks. universalbradepanden eller bagepladen, kan danne gnister og er uegnede.
Følg anvisningerne om mikrobølgefunktionen.
→ "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 14

6.2 Indgrebsfunktion


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

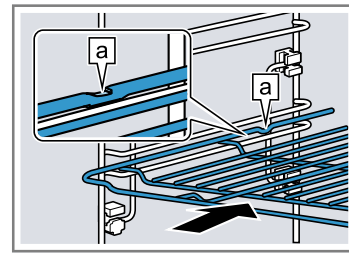
6.3 Isætning af tilbehør i ovnen

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


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

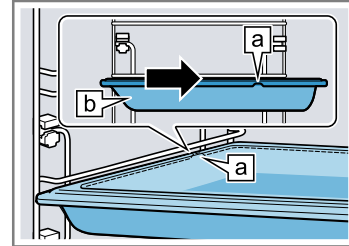
Rist

Skub risten ind med krumningen  nedad. Teksten "microwave" skal befinde sig foran ved ovndøren.



Bageplade
F.eks. universalbradepande eller bageplade

Sæt bagepladen ind med den skrå side  vendende mod ovndøren.



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

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

6.4 Yderligere tilbehør

Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.
På internettet og i vores brochurer findes et bredt sortiment til dette apparat:
siemens-home.bsh-group.com
Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.
Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i online shoppen eller hos kundeservice.


7 Inden den første ibrugtagning

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


7.1 Første ibrugtagning

Efter strømtilslutningen eller et længere strømsvigt skal der foretages indstillinger for den første ibrugtagning af apparatet. Det kan vare nogle sekunder, før indstillingerne vises i displayet.

Indstilling af sprog




1. Vælg det ønskede sprog med drejeknappen.
 2. Tryk på .
- ✓ Den næste indstilling vises.

Indstilling af klokkeslæt

1. Indstil det aktuelle klokkeslæt med drejeknappen.
 2. Tryk på .
- ✓ Den næste indstilling vises.

Indstilling af dato

1. Indstil den aktuelle dag med drejeknappen.


2. Tryk på .
 3. Indstil den aktuelle måned med drejeknappen.
 4. Tryk på .
 5. Indstil det aktuelle år med drejeknappen.
 6. Tryk på .
- ✓ I displayet vises en meddelelse om, at den første ibrugtagning er afsluttet.

7.2 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

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

1. Tag produktoplysninger og tilbehør ud af ovnrummet. Fjern emballagerester som styroporkugler og klæbebånd fra apparatet indvendigt og udvendigt.
2. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud.
3. Tænd for apparatet med on/off.
4. Foretag følgende indstillinger:

Ovnfunktion

4D-varmluft 

| | |
|------------|----------|
| Temperatur | Maksimum |
| Varighed | 1 time |

→ "Generel betjening", Side 12

- Start driften med start/stop.
 - Luft ud i køkkenet, så længe apparatet varmer.

- Sluk for apparatet med on/off, når varigheden er afsluttet.
- Rengør de glatte flader i ovnrummet med opvaskevand og en opvaskesvamp, når apparatet er afkølet.
- Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand, en opvaskesvamp eller en blød børste.

8 Generel betjening

8.1 Tænde for apparat

- Tænd for apparatet med on/off.
 - Tasten on/off lyser blåt.
- I displayet vises Siemens Logo. Derefter vises en ovnfunktion og en temperatur.

8.2 Slukke apparat

Sluk for apparatet, når det ikke bruges. Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, bliver det automatisk slukket.

- Sluk for apparatet med on/off.
 - Belysningen over tasten on/off slukkes.
- Apparatet slukkes. Igangværende funktioner bliver afbrudt.
- I displayet vises klokkeslættet eller restvarme-indikatoren.

8.3 Start af drift

Driften skal altid startes.

BEMÆRK!

Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over 120 °C.

- Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
- Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes.
- Start driften med start/stop.
- I displayet vises indstillingerne, den indstillede tid og opvarmningslinjen.

8.4 Afbryde drift (pause) eller afslutte drift

Driften kan standses kortvarigt og fortsættes igen. Når driften afsluttes helt, bliver indstillingerne nulstillet.

- For at afbryde driften kortvarigt (pause):
 - Tryk kort på start/stop.
 - Tryk på start/stop for at fortsætte driften.
 - Tryk på on/off for at afbryde driften.
- Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger nulstillet.

8.5 Indstilling af driftstype

Krav: Apparatet skal være tændt.

- Tryk på menu.
Menuen for driftstyper åbnes.
- Tryk på den ønskede driftstype.

Afhængigt af driftstypen er der mulighed for at foretage forskellige valg.

- Valget kan ændres med drejeknappen.
Afhængigt af valget kan yderligere indstillinger ændres.
- Start med start/stop.

8.6 Indstille ovnfunktion og temperatur

Når apparatet tændes, er driftstypen ovnfunktioner automatisk indstillet.

- Indstil den ønskede ovnfunktion med drejeknappen.
- Tryk på temperatur.
- Indstil temperaturen med drejeknappen.
- Start driften med start/stop.
 - Apparatet begynder at varme.
 - I displayet vises den indstillede ovnfunktion, temperatur og varighed/apparatets driftstid.
- Sluk for apparatet med on/off, når retten er færdig.

Tip Den mest velegnede ovnfunktion til retten findes i beskrivelsen af ovnfunktioner.

Bemærk: Der kan indstilles en varighed og en sluttid for driften på apparatet.

→ "Tidsfunktioner", Side 13

Ændre ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også nulstillet.

- Afbryd driften med start/stop.
- Tryk på ovnfunktionen.
- Indstil den ønskede ovnfunktion med drejeknappen.
 - I displayet vises det tilhørende temperaturforslag.


Ændring af temperatur

Efter driftens start kan temperaturen ændres direkte.

- Foretag ændring af temperaturen med drejeknappen.
- Temperaturen bliver aktiveret direkte.

8.7 Visning af oplysninger



I de fleste tilfælde kan der vises oplysninger om den funktion, som lige er blevet udført. Visse anvisninger viser apparatet automatisk, f.eks. en bekræftelse, en opfordring til en handling eller en advarsel.

- Tryk på .
- Hvis de forefindes, vises oplysningerne i nogle sekunder.

9 Lynopvarmning

For at spare tid kan opvarmningstiden reduceres ved indstillede temperaturer over 100 °C.

Lynopvarmningen kan anvendes ved følgende ovnfunktioner:

- 4D-varmluft 
- Over-/undervarme 

9.1 Indstille lynopvarmning

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

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

1. Indstil en egnet ovnfunktion og en temperatur over 100 °C.
2. Tryk på »|||.
 - ✓ Symbolet »||| vises til venstre for temperaturen i displayet.
 - ✓ Progressionslinjen begynder at blive udfyldt.
3. Når lynopvarmningen er afsluttet, lyder der et signal. Symbolet »||| i displayet slukkes.
4. Sæt retten ind i ovnen.

Afslutte lynopvarmning




- ▶ Tryk på »|||.
- ✓ Symbolet »||| i displayet slukkes.

10 Tidsfunktioner

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





10.1 Oversigt over tidsfunktioner

Der kan også indstilles en varighed og en sluttid. Minutret kan indstilles uafhængigt af driften.

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



10.2 Indstille minutur

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

1. Tryk på .
 - ✓ Feltet for minutret åbnes.
2. Indstil tiden på minutret med drejeknappen.
 - ✓ Minutret starter automatisk efter nogle sekunder.
 - ✓ Symbolet  for minutret og den forløbne tid vises i venstre side på statuslinjen.
 - ✓ Den indstillede tid for minutret tælles ned.
 - ✓ Når tiden for minutret er afsluttet, lyder der et signal, og der vises en meddelelse i displayet.
3. Når tiden på minutur er udløbet:
 - Tryk på  for at afbryde signalet før tiden.
 - Indstilling af en ny tid på minutret: Tryk på , og indstil tiden med drejeknappen.



Ændre tiden på minutur

Tiden på minutret kan når som helst ændres.

1. Tryk på .
2. Tiden på minutret kan ændres med drejeknappen.
3. Bekræft med .

Afbryde minutur

Tiden på minutret kan når som helst afbrydes.

1. Tryk på .
2. Sæt tiden på minutret tilbage til nul med drejeknappen.
3. Bekræft med .

10.3 Indstilling af varighed



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

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

1. Tryk på .
- ✓ Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.
2. Indstil varigheden med drejeknappen.

| Drejeretning | Foreslået værdi |
|--------------|-----------------|
| Venstre | 10 minutter |
| Højre | 30 minutter |

Varigheden kan indstilles i trin på et minut op til en time, derefter i trin på 5 minutter. Sluttiden beregnes automatisk.

3. Start driften med *start/stop*.
 - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I statuslinjen står der "Afsluttet".
4. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på  for at afbryde signalet før tiden.
 - Indstilling af en ny varighed: Tryk på , og indstil varigheden med drejeknappen.
 - Start med *start/stop* for at fortsætte driften uden en varighed.
 - Sluk for apparatet med *on/off*, når retten er færdig.

Ændre varighed

Varigheden kan altid ændres.

1. Tryk på ☹.
2. Korrigér varigheden med drejeknappen.
3. Tryk derefter 2 gange på start/stop.

Afbryde varighed

Varigheden kan altid afbrydes.

1. Tryk på ☹.
2. Sæt varigheden tilbage til nul med drejeknappen.
3. – Start med start/stop for at fortsætte driften uden en varighed.
Displayet skifter over til at vise den indstillede ovn-funktion og temperatur.

10.4 Indstille sluttid

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

Bemærkninger

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

Krav

- Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur eller et trin.
 - Der er indstillet en varighed.
1. Tryk på ☹.
 2. Tryk på →.
 3. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med drejeknappen.
 4. Start driften med start/stop.

- ✓ I statuslinjen vises en meddelelse om, hvornår "driften starter. Apparatet er i venteposition.
 - ✓ Når starttidspunktet er nået, begynder apparatet at varme, og varigheden tælles synligt ned ned i statuslinjen.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I statuslinjen vises en meddelelse.
5. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på ☹ for at afbryde signalet før tiden.
 - Indstilling af en ny varighed: Tryk på ☹, og indstil varigheden med drejeknappen.
 - Start med start/stop for at fortsætte driften uden en varighed.
 - Sluk for apparatet med on/off, når retten er færdig.

Afbryde sluttid

Den indstillede sluttid kan kun ændres, når ovnen befinder sig i venteposition.

1. Tryk på ☹.
- ✓ Menuen med tidsfunktioner åbnes.
2. Tryk på →.
 3. Stil sluttidspunktet tilbage til nul med drejeknappen.
- ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.

Ændre sluttidspunkt

Den indstillede sluttid kan kun ændres, når ovnen befinder sig i venteposition.

1. Tryk på ☹.
- ✓ Menuen med tidsfunktioner åbnes.
2. Tryk på "→ Slut".
 3. Korrigér sluttidspunktet med drejeknappen.
 4. Fortsæt driften med start/stop.

11 Mikrobølger

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes, bages eller optøs særligt hurtigt. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo eller kombineret med en ovnfunktion.

11.1 Service og tilbehør med mikrobølger

Anvend kun egnet service og tilbehør for at opnå en ensartet opvarmning af retterne og for ikke at beskadige apparatet.

Følg anvisningerne fra servicets producent.

Hvis der ikke er angivet andet, skal service og tilbehør sættes ind i rillehøjde 1.

Egnet til mikrobølger

| Service og tilbehør | Anvisninger |
|--|--|
| Service af varmebestandigt og mikrobølgeegnet materiale: | Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem og bliver ikke beskadiget. |
| ■ Glas | |
| ■ Glaskeramik | |
| ■ Porcelæn | |
| ■ Temperaturbestandigt kunststof | |
| ■ Fuldstændigt glaseret keramik uden revner | |

| Service og tilbehør | Anvisninger |
|---------------------|--|
| Serveringsfade | Så skal retterne ikke hældes om. Bemærk: Anvend kun fade med guld- eller sølvdekoration, hvis producenten garanterer for, at de er egnede til mikrobølger. |
| Medfølgende rist | Den medfølgende rist er kun beregnet til drift udelukkende med mikrobølger. Bemærk: Plader, f.eks. universalbradepanden eller bagepladen, kan danne gnister og er uegnede. |

Ikke egnet til mikrobølger

Bemærk: Følg anvisningerne for at undgå materielle skader.

→ "Mikrobølger", Side 6

| Service og tilbehør | Anvisninger |
|----------------------------|--|
| Fade og bageforme af metal | Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Retterne bliver slet ikke eller kun lidt opvarmet. Bemærk: Ved drift kun med mikrobølger kan metal danne gnister. |

Service og tilbehør med mikrokombi

Når mikrobølgefunktionen kombineres med en ovnfunktion, er det muligt at anvende fade og tilbehør af metal.

| Service og tilbehør | Anvisninger |
|----------------------------|---|
| Fade og bageforme af metal | Ved mikrokombi kan der anvendes metal. Bemærk: Metal skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. |

| | |
|---|--|
| Medfølgende tilbehør: | Det medfølgende tilbehør er egnet til brug med mikrobølger. Det danner ikke gnister. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Rist ■ Universalbradepande | |

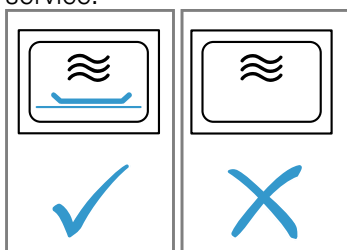
Test af servicets mikrobølgeegnethed

Hvis der er tvivl om, hvorvidt servicet er egnet til mikrobølger, kan det afgøres ved følgende test.

BEMÆRK!

Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden madretter i ovnrømmet.

- ▶ Start aldrig mikrobølgefunktionen uden madvarer ovnrømmet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.



⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- ▶ Rør aldrig ved de varme dele.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

1. Sæt det tomme service i ovnen.
2. Indstil apparatet til maksimal effekt i ½ - 1 minut.
3. Start driften.
4. Kontroller servicet flere gange:
 - Hvis servicet forbliver koldt eller lunkent, er det egnet til brug med mikrobølger.
 - Hvis servicet bliver varmt, eller der dannes gnister, skal testen afbrydes. Servicet er ikke egnet til brug med mikrobølger.

11.2 Indstilling af mikrobølger

Bemærkninger

- Der er ting, man skal være opmærksom på ved brugen af mikrobølger:
 - → "Sikkerhed", Side 2
 - → "Undgåelse af tingsskader", Side 6
 -
 - → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 14
- For at undgå kondensdannelse aktiverer apparatet automatisk et varmeelement ved mikrobølgeeffekterne 600 W og max. Ovnrøm og tilbehør bliver varme. Resultatet af tilberedningen bliver ikke påvirket af dette. Denne tørringsfunktion kan deaktiveres i grundindstillingerne.
→ "Grundindstillinger", Side 18

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ved ren mikrobølgedrift aktiverer tørringsfunktionen ved de højeste effekttrin automatisk et varmeelement, som opvarmer ovnrømmet.

- ▶ Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrømmet eller ved varmeelementer, når de er varme.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

1. Tryk på menu.
2. Vælg "Mikrobølger" i driftstypemenuen.
3. Indstil mikrobølgeeffekten med drejeknappen.
4. Tryk på Varighed.
5. Indstil varigheden med drejeknappen.
6. Start driften med start/stop.
 - ✓ Mikrobølgedriften starter, og varigheden tælles synligt ned.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet står varigheden på nul.
7. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på start/stop for at afbryde signalet før tiden.
 - Indstil om ønsket mikrobølgeeffekt og varighed igen.
 - Sluk for apparatet med on/off, når retten er færdig.
8. Tør ovnrømmet af, hvis tørringsfunktionen ved drift med mikrobølger er deaktiveret i grundindstillingerne.
→ "Tørring", Side 22

Bemærk: Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, stopper driften. Når døren lukkes, skal driften fortsættes med start/stop igen. Pas på, at mikrobølge-

driften ikke fortsættes uden madvarer, hvis denne grundindstilling er blevet ændret.

→ "Grundindstillinger", Side 18

Ændring af mikrobølgeeffekt

Hvis mikrobølgeeffekten ændres, bliver varigheden nulstillet.

1. Afbryd driften med start/stop.
2. Tryk på mikrobølgeeffekten.
3. Indstil mikrobølgeeffekten med drejeknappen.
4. Fortsæt driften med start/stop.

Ændring af varighed






Efter start af drift med mikrobølger kan varigheden ændres direkte.

- ▶ Korrigér varigheden med drejeknappen.
- ✓ Ændringen bliver aktiveret direkte.

11.3 Mikrobølgekombinationer

For at reducere tilberedningstiden kan visse ovnfunktioner anvendes i kombination med mikrobølger.

Mulige ovnfunktioner er:

- 4D-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Varmluft/impulsgrill 
- Grill, stor flade 
- Grill, lille flade 

Mulige mikrobølgeeffekter er:

- 90 W
- 180 W
- 360 watt

Indstilling af mikrobølgekombination

Bemærk:

Der er ting, man skal være opmærksom på ved brugen af mikrobølger:

- → "Sikkerhed", Side 2
- → "Undgåelse af tingsskader", Side 6
-
- → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 14

1. Tryk på menu.

2. Vælg "Mikrobølgekombination" i driftstypemenuen.
 - ✓ Der foreslås "Ovnfunktion", "Temperatur", "Mikrobølgeeffekt" og "Varighed".
3. Tryk på den ønskede funktion.
4. Indstil de ønskede værdier med drejeknappen.
5. Start driften med start/stop.
 - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I statuslinjen vises en meddelelse.
6. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på start/stop for at afbryde signalet før tiden.
 - Indstil om ønsket en kombination igen.
 - Sluk for apparatet med on/off, når retten er færdig.

Ændring af temperatur

Efter start af mikrokombi-driften kan temperaturen ændres direkte.

1. Tryk på temperatur.
2. Foretag ændring af temperaturen med drejeknappen.
 - ✓ Ændringen bliver aktiveret direkte.

Ændring af varighed

Efter start af mikrokombi-driften kan varigheden altid ændres.

1. Tryk på "Varighed".
2. Korrigér varigheden med drejeknappen.
 - ✓ Ændringen bliver aktiveret direkte.

Ændring af mikrobølgeeffekt

Efter start af mikrokombi-driften kan mikrobølgeeffekten ændres direkte.

1. Tryk på mikrobølgeeffekten.
2. Korrigér mikrobølgeeffekten med drejeknappen.
 - ✓ Ændringen bliver aktiveret direkte.

Ændring af ovnfunktion

Hvis ovnfunktionen ændres, ændres temperaturen, og varigheden bliver nulstillet.

1. Afbryd driften med start/stop.
2. Tryk på ovnfunktionerne.
3. Vælg en anden ovnfunktion med drejeknappen.
4. Fortsæt driften med start/stop.

Bemærk: Ved nogle retter aktiverer apparatet også mikrobølger. Der vises en meddelelse i displayet om at anvende mikrobølgeegnede fade og beholdere.
→ "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 14

12 Retter

Med driftstypen "Retter" understøttes apparatet ved tilberedningen af forskellige retter. samtidig med at de optimale indstillinger automatisk vælges.

12.1 Fade og beholdere

Resultatet af tilberedningen afhænger af kødets art og af fadets størrelse.

Anvend fade og beholdere, der er varmebestandige op til 300 °C. Fade af glas eller glaskeramik er mest velegnede. Stege skal dække ca. 2/3 af fadets bund.

Fade og beholdere af følgende materialer er uegnede:

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

12.2 Indstilling af retterne


For at tilberede retterne optimalt anvender apparatet forskellige indstillinger.

Bemærk: Resultatet afhænger af madvarernes kvalitet og beskaffenhed. Anvend kun friske madvarer, helst med køleskabstemperatur. Anvend dybfrostretter direkte fra fryseren.

Tips og anvisninger om indstillinger

Når en ret indstilles, vises relevante oplysninger for den pågældende ret i displayet, f.eks.:

- Den rigtige rillehøjde
 - Egnet tilbehør eller fad
 - Tilsætning af væske
 - Tidspunkt for at vende eller omrøre
- Når dette tidspunkt er nået, lyder der et signal.

Tryk på "Tip" eller  for at få vist oplysningerne. Visse anvisninger vises automatisk.

Programmer

Ved programmerne er den optimale ovnfunktion, temperatur og varighed fast forindstillet.

Det er kun nødvendigt at indstille vægten for at opnå et optimalt resultat. Hvis der ikke er angivet andet, skal den samlede vægt at retten indstilles. Vægten kan kun indstilles indenfor det angivne område.

Anbefalede indstillinger

Ved anbefalede indstillinger er den optimale ovnfunktion fast forindstillet. I displayet vises ovnfunktionen. Den forindstillede temperatur og varighed kan tilpasses.

Mikrobølge-retter

Ved nogle retter aktiverer apparatet også automatisk mikrobølger. Tilberedningstiden forkortes dermed væsentligt.

Vær opmærksom på oplysningerne om mikrobølger.
→ "Mikrobølger", Side 14

12.3 Oversigt over retter

Her vises hvilke enkelte retter, der er til rådighed, når driftstypen åbnes.

Retterne er sorteret efter kategorier og ret.

| Kategori | Grupper |
|----------------------------|---|
| Kager | Kager i form Kager på bageplade Småt bagværk Småkager |
| Brød, rundstykker | Brød Rundstykker |
| Pizza, krydret bagværk | Pizza Krydret bagværk, quiche |
| Tærter/gratiner, souffléer | Krydret gratin, frisklavet, tilberedte ingredienser Lasagne, frisklavet Kartoffelgratin, rå ingredienser, flad Sød tærte, ferske ingredienser Soufflé i portionsforme |
| Dybfrostprodukter | Pizza Rundstykker Gratiner / tærter Kartoffelprodukter Fjerkræ, fisk |
| Fjerkræ | Kylling And, gås Kalkun |

| Kategori | Grupper |
|----------------------|---|
| Kød | Svinekød Oksekød Kalvekød Lammekød Vildt Kødretter |
| Fisk | Fisk |
| Tilbehør, grøntsager | Grøntsager Kartofler Ris Korn |
| Optøning af retter | Brød, rundstykker Kager Kød, fjerkræ Fisk |

12.4 Indstilling af en ret

Bemærk: Efter start kan retten og indstillingerne ikke længere ændres eller afbrydes.

Krav: For at starte driften skal ovnrummet være helt afkølet.

1. Tryk på menu.
2. Vælg i driftstypemenuen "Retter" med drejeknappen.
 - ✓ Den første ret foreslås.
3. Vælg den ønskede kategori med drejeknappen.
4. Tryk på "Fortsæt".
5. Vælg den ønskede ret med drejeknappen.
6. Tryk på "Fortsæt".
7. Vælg den ønskede ret med drejeknappen.
8. Tryk på "Fortsæt".
9. Om ønsket kan indstillingerne tilpasses.
 - Ved nogle retter kan temperatur, varighed eller sluttidspunkt tilpasses, tryk hertil på "Tilpas".
 - Ved nogle retter kan vægten indstilles direkte med drejeknappen.
10. Tryk på "Tip" for at vise oplysninger om tilbehør og rillehøjde.
11. Start driften med start/stop.
 - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned. Opvarmingslinjen vises ikke.
 - ✓ Når retten færdig, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme.
12. Når varigheden er udløbet:
 - Tryk på start/stop for at afbryde signalet før tiden.
 - Nogle retter kan om ønsket eftertilberedes.
→ "Eftertilberedning", Side 17
 - Sluk for apparatet med on/off, når retten er færdig.

Eftertilberedning

Ved nogle retter tilbyder apparatet eftertilberedning efter afslutning af varigheden. Eftertilberedning kan udføres så ofte, det ønskes.

1. Tryk på "Afslut", hvis der ikke ønskes eftertilberedning, og sluk apparatet med .
2. Tryk på "Eftertilberedning" for at eftertilberede retten.
 - ✓ I displayet vises en varighed.
3. Varigheden kan om ønsket ændres med drejeknappen.
4. Start driften med start/stop.
 - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.

- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. Meddelelsen om eftertilberedning vises igen.
- 5. Når varigheden er udløbet:


- Tryk på start/stop for at afbryde signalet før tiden.
- Tryk på "Eftertilberedning", hvis der ønskes eftertilberedning igen.
- Tryk på "Afslut", og sluk for apparatet med on/off, når retten er færdig.



13 Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for apparatet eller ændre indstillinger, er det forsynet med en børnesikring.

13.1 Aktivere/deaktivere børnesikring

Børnesikringen kan aktiveres og deaktiveres, både når apparatet er tændt og slukket.

1. Tryk vedvarende på  i ca. 4 sekunder for at aktivere børnesikringen.

- ✓ I displayet vises en opfordring til at bekræfte.
- ✓ Symbolet  vises på statuslinjen i aktiveret og deaktiveret tilstand.
- 2. Tryk vedvarende på  i ca. 4 sekunder for at deaktivere børnesikringen.
- ✓ I displayet vises en opfordring til at bekræfte.

14 Sabbatindstilling

Med Sabbatindstillingen kan der indstilles en varighed på op til 74 timer. Retter kan holdes varme ved mellem 85 °C og 140 °C med Over-/undervarme, uden at det er nødvendigt at tænde eller slukke for apparatet.


14.1 Start af Sabbatindstilling


Bemærkninger

- Hvis ovndøren åbnes under igangværende drift, holder apparatet op med at varme. Når ovndøren lukkes, fortsætter apparatet med at varme igen.
- Efter start kan Sabbatindstillingen ikke længere ændres eller afbrydes.

Krav: Sabbatindstilling er aktiveret i grundindstillingerne.

→ "Grundindstillinger", Side 18

1. Indstil ovnfunktionen Sabbatindstilling  med drejeknappen.

2. Tryk på temperatur.
Temperaturen er forindstillet til 85 °C.
3. Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.
4. Tryk på .
Tiden er forindstillet til 25 timer.
5. Indstil varigheden med drejeknappen.
Sluttidspunktet kan ikke forskydes.
6. Start driften med start/stop.
- ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
7. Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet. Apparatet holder op med at varme og reagerer igen som normalt udenfor Sabbatindstillingen.
 - Sluk for apparatet med on/off.
 Apparatet slukkes automatisk efter ca. 10 til 20 minutter.

15 Grundindstillinger

Apparatet kan indstilles til dine behov.

15.1 Oversigt over grundindstillingerne

Her kan du finde en oversigt over grundindstillingerne og fabriksindstillingerne. Grundindstillingerne afhænger af apparatets udstyr.

| Grundindstilling | Valgmuligheder |
|---|-----------------------------------|
| Sprog | Se valgmulighederne på apparatet. |
| Klokkeslæt | Klokkeslæt i 24 h format. |
| Dato - dag | Indstilling af aktuel dag |
| Dato - måned | Indstilling af aktuel måned |
| Dato - år | Indstilling af aktuelt år |
| ¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type) | |

| Grundindstilling | Valgmuligheder |
|---|--|
| Lydsignal | Kort varighed Mellem varighed ¹ Lang varighed |
| Tastelyd | Aktiveret Deaktiveret. ¹ |
| Display lysstyrke | 5 trin |
| Ur-indikator | Fra Digital + dato ¹ Analog |
| Belysning | Slukket under drift Tændt under drift ¹ |
| Fortsætte automatisk (kun ved driftstypen mikrobølger) | Fortsæt ikke mikrobølger automatisk ¹ Ved lukning af dør |
| ¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type) | |

| Grundindstilling | Valgmuligheder |
|--------------------------|---|
| Børnesikring | Kun tastelås ¹ |
| Efter start | Hovedmenu Ovnfunktioner ¹ Mikrobølger Mikrobølgekombinationer Retter |
| Advarsel MB bageplade | Indikatorer ¹ Ingen visning |
| Natdæmpning af lys | Deaktiveret ¹ Aktiveret |
| Logo | Indikatorer ¹ Ingen visning |
| Tørring af mikrobølgeovn | Aktiveret ¹ Aktiveret ¹ |
| Ventilatorefterløb | Anbefalet ¹ Minimum |
| Teleskopudtræk | Eftermonteret ¹ Ikke eftermonteret |
| Sabbatindstilling | Aktiveret Deaktiveret ¹ |
| Fabriksindstilling | Nulstilling |

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

16 Rengøring og pleje

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

16.1 Rengøringsmidler

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

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

15.2 Ændre grundindstillinger

1. Tryk på on/off.
2. Tryk på menu.
- ✓ Menuen for driftstyper åbnes.
3. Vælg driftstypen "Indstillinger".
- ✓ Den første grundindstilling vises.
4. Skift til de forskellige indstillinger med >.
5. Foretag ændring af grundindstillingen med drejeknappen.
6. Tryk på menu.
- ✓ I displayet vises ændringerne "Gem" eller "Annuller".
7. Tryk på den ønskede ændring.

Bemærk: Ændringerne i grundindstillingerne bibeholdes efter et strømsvigt.

Afbryde ændring af grundindstillinger

1. Tryk på menu.
2. Tryk på "Annuller".
- ✓ Alle ændringer bliver annulleret og ikke gemt.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- ▶ Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- ▶ Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringsvampe.
- ▶ Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

- ▶ Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
- ▶ Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

Nye svampeklude indeholder rester fra fremstillingen.

- ▶ Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

Følg vejledningen til rengøring af apparatet.

→ "Rengøring af apparat", Side 21

Apparatets front

| Overflade | Egnede rengøringsmidler | Anvisninger |
|---|---|--|
| Rustfrit stål | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: ▪ Specielle plejemidler til varme overflader af rustfrit stål | For at undgå korrosion skal pletter af kalk, fedt, stivelse og protein fjernes fra overflader af rustfrit stål med det samme. Påfør plejemidlet til rustfrit stål i et ganske tyndt lag. |
| Kunststof eller lakerede overflader F.eks. betjeningsfelt | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme. |

Ovndør

| Område | Egnede rengøringsmidler | Anvisninger |
|-------------------------------------|--|--|
| Glasruder i ovndør | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler. Tip Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 22 |
| Dørafdækning | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål ▪ Af kunststof: Varmt opvaskevand: | Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. Tip Tag dørafdækningen af for grundigere rengøring. → "Ovndør", Side 22 |
| Indvendig dørramme af rustfrit stål | Rengøringsmiddel til rustfrit stål | Misfarvninger kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. |
| Håndtag | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme. |
| Dørtætning | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | Tætningen må ikke tages af eller skures. |

Ovnrums

| Område | Egnede rengøringsmidler | Anvisninger |
|--------------------------|---|---|
| Emaljerede overflader | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: ▪ Eddikevand ▪ Ovnrens | Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Lad ovnrumsrummet tørre med åben dør efter rengøringen. Bemærkninger <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ved meget høje temperaturer forandres emaljen, og der opstår mindre farveforskelle. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. ▪ Kanterne på tynde bageplader kan ikke emaljeres fuldstændigt, så de kan være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette. ▪ Rester af levnedsmidler efterlader en hvid belægning på de emaljerede overflader. Belægningen udgør ingen sundhedsfare. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. Belægningen kan fjernes med citronsyre. |
| Selvrensede flader | - | Følg vejledningen om de selvrensede flader. → "Rengøring af selvrensede flader i ovnrumsrummet", Side 21 |
| Ovnlampens glasafdækning | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning. |
| Ribberammer | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: | Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Bemærk: Ribberammerne kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 23 |
| Tilbehør | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: ▪ Ovnrens | Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine. |

16.2 Rengøring af apparat

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

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

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

Krav: Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.

→ "Rengøringsmidler", Side 19

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
 - Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.
 - "Egnede rengøringsmidler", Side 19
2. Tør efter med en blød klud.

16.3 Rengøring af selvrensede flader i ovnrummet

Bagvæggen i ovnrummet er selvrensede. De selvrensede flader er belagt med et porøst, mat keramisk lag med en ru overflade. Når apparatet er i drift, opsuger de selvrensede flader sprøjt fra bagning, stegning og

grillning og nedbryder dem. Hvis de selvrensede flader ikke længere renses tilstrækkeligt under driften, skal ovnen opvarmes målrettet.

BEMÆRK!

Hvis de selvrensede flader ikke rengøres med jævne mellemrum, kan de blive beskadiget.

- ▶ Hvis der er synlige mørke pletter på de selvrensede flader, skal ovnrummet opvarmes.
- ▶ Brug ikke ovnrens eller skurende rengøringsmidler. Hvis der alligevel ved et uheld skulle komme ovnrens på de selvrensede flader, skal det straks duppes af med vand og en svamp. Der må ikke gnides.

1. Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.
2. Tag ribberammerne af, og tag dem ud af ovnrummet.
 - "Ribberammer", Side 23
3. Fjern grove tilsmudsninger med opvaskevand og en blød klud:
 - Fra de glatte emaljerede overflader
 - Fra ovndøren indvendig
 - Fra ovnlampens glasafdækning
 På den måde undgås det, at der opstår pletter, der ikke kan fjernes.
4. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt.
5. Indstil ovnfunktionen 4D-varmluft.
6. Indstil den maksimale temperatur.
7. Start driften.
8. Sluk apparatet efter 1 time.
9. Tør ovnrummet af med en fugtig klud, når det er kølet godt af.

Bemærk: Der kan danne sig pletter på de selvrensede flader. Rester af sukker og protein i levnedsmidler bliver ikke nedbrudt og forbliver på fladerne. Rødlige pletter er rester af saltholdige levnedsmidler, pletterne er ikke rust. Pletterne udgør ingen sundhedsfare. Pletterne reducerer ikke de selvrensede fladers renseevne.
10. Monter ribberammerne.
 - "Ribberammer", Side 23

17 Rengøringsunderstøttelse humidClean

Rengøringsunderstøttelsen er et hurtigt alternativ til den normale rengøring af ovnrummet. Rengøringsunderstøttelsen opbløder smuds ved fordampning af opvaskevand. Så er det lettere at fjerne smudset bagefter.

17.1 Indstilling af rengøringsunderstøttelse


ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

Krav: Ovnrummet skal være helt afkølet.

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. Bland 0,4 liter vand med en dråbe opvaskemiddel, og hæld det ud på midten af ovnbunden. Brug ikke destilleret vand.

3. Tryk på on/off.
 - ✓ Der vises en ovnfunktion og en temperatur.
4. Indstil ovnfunktionen Undervarme med drejeknappen.
5. Tryk på temperatur.
6. Indstil temperaturen til 80 °C med drejeknappen.
7. Tryk på .
8. Indstil varigheden til 4 minutter med drejeknappen.
9. Start driften med start/stop.
 - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I statuslinjen vises en meddelelse.
10. Sluk for apparatet med on/off, og lad ovnrummet køle af i ca. 20 minutter.

17.2 Slutrengøre ovnrum

BEMÆRK!

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

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

Krav: Ovnrummet er afkølet.

1. Åbn ovndøren, og fjern restvandet med en sugende svampekuld.

2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en opvaskeklud eller en blød børste. Hårnakkede rester kan fjernes med en fin rengøringskvamp af rustfrit stål.
3. Kalkrande fjernes med en klud dyppet i eddike. Tør til sidst af med rent vand, og tør efter med en blød klud, også under dørtætningen.
4. Lad ovndøren stå åben i holdt position (ca. 30°) i ca. 1 time, så ovnrummet kan tørre.

18 Tørring

For at undgå restfugtighed skal ovnrummet tørres efter driften.

BEMÆRK!

Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over 120 °C.

- ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
- ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes.

18.1 Tørring af ovnrum

Tør ovnrummet af manuelt, eller brug tørringsfunktionen.

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern snavs fra ovnrummet.
3. Tør vand i ovnrummet af.
4. Lad ovnrummet tørre.
 - Ved manuel tørring af ovnrummet skal ovndøren stå åben 1 time.

- For at anvende tørringsfunktionen skal den indstilles.

→ "Indstilling af tørring", Side 22

Indstilling af tørring

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern grove tilsmudsninger i ovnrummet, og tør fugten af ovnbunden.
3. Tryk på menu.
4. Tryk på Tørring i driftstypemenuen. Varigheden er indstillet til 10:00 minutter, og dette kan ikke ændres.
5. Tryk på start/stop for at starte Tørringsfunktionen.
 - ✓ Apparatet begynder at tørre, og varigheden tælles ned.
6. Når varigheden er udløbet:
 - Der vises en anvisningstekst i displayet.
 - Tryk på start/stop for at afbryde signalet før tiden.
 - Sluk for apparatet med on/off.

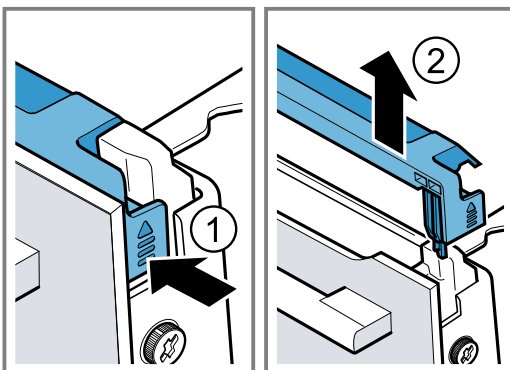
19 Ovndør

For at kunne rengøre ovndøren grundigt kan den skilles ad.

19.1 Tage dørafdækning af

Indlægget af rustfrit stål i dørafdækningen kan blive misfarvet. Tag dørafdækningen af for at rengøre den og indlægget af rustfrit stål, eller for at afmontere glasruderne i ovndøren.

1. Åbn ovndøren lidt.
2. Tryk på dørafdækningen i højre og venstre side.
3. Tag dørafdækningen af, og luk ovndøren forsigtigt.



19.2 Afmontering af glasruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

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

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

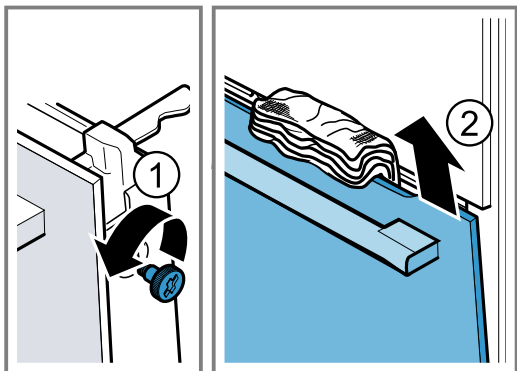
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

Krav: Dørafdækningen af taget af.

1. Skru skruerne i højre og venstre side ud af ovndøren, og fjern dem.

2. Klem et viskestykke, der er foldet flere gange, fast i ovndøren.

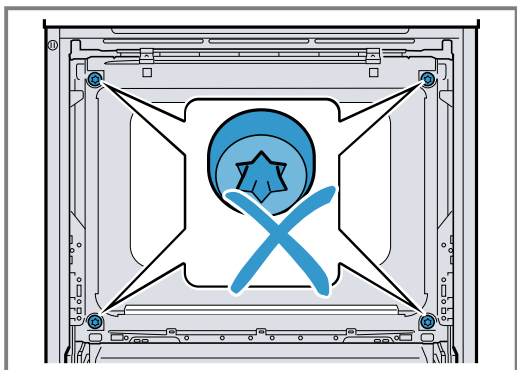


3. Luk ovndøren.
 4. Træk den forreste glasrude ud opad.
 5. Læg den forreste glasrude med håndtaget vendende nedad på en plan flade.

6. **⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!**

Når skrueene er fjernet, er apparatet ikke længere sikkert. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud.
 ▶ Skru aldrig disse skrue ud.

De 4 sorte skrue i rammen må aldrig skrues ud.



19.3 Montage af glasruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

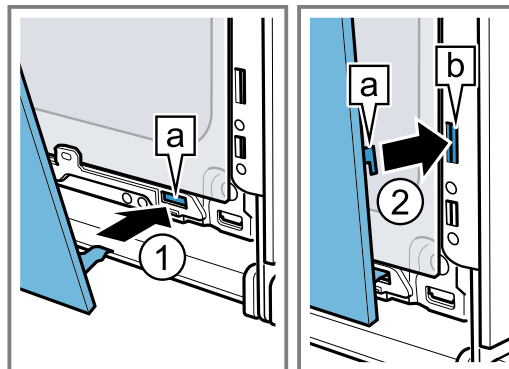
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

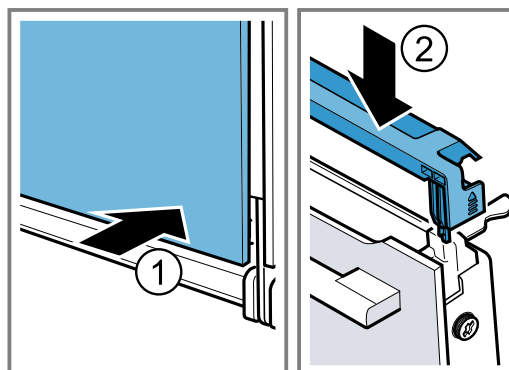
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

1. Sæt den forreste rude ind forneden i holderen **a** i venstre og højre side ①.
 2. Tryk den forreste rude ind mod apparatet, til den venstre og den højre krog **b** befinder sig overfor holderen **b** ②.



3. Tryk den forreste glasrude nedad ①, til den går hørbart i indgreb.
 4. Åbn ovndøren lidt, og fjern viskestykket.
 5. Skru de to skrue i højre og venstre side af ovndøren i.
 6. Sæt døraftækkningen på, og tryk den ind ②, til den går hørbart i indgreb.



7. Luk ovndøren.

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

20 Ribberammer

Ribberammerne kan tages ud til grundig rengøring af ovnrum og ribberammer eller for at udskifte ribberammerne.

20.1 Udtagning af ribberammer

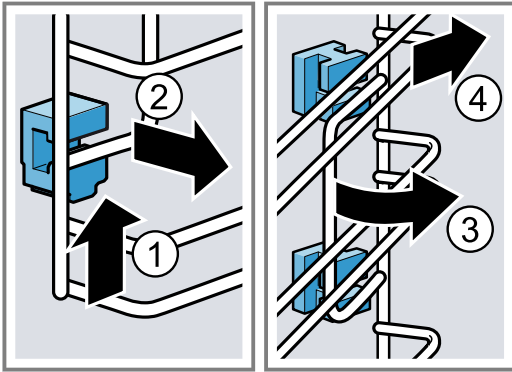
⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ribberammerne bliver meget varme

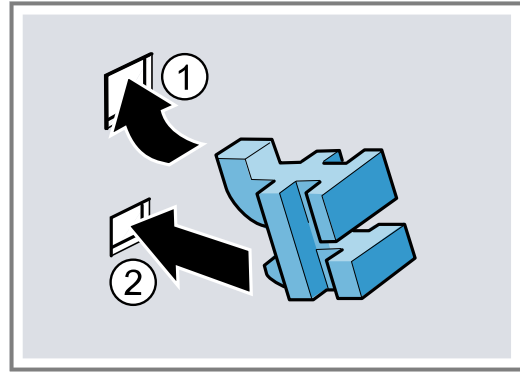
- ▶ Rør aldrig ved ribberammerne, når de er varme.
 ▶ Lad altid apparatet køle af.
 ▶ Hold børn på sikker afstand.

1. Løft ribberammen foran ①, og frigør den ②.

2. Drej derefter hele ribberammen udad ③, og frigør den bagved ④.



3. Stik krogen på de bagerste holdere ind i det øverste hul ①, og tryk den ind i det underste hul ②.

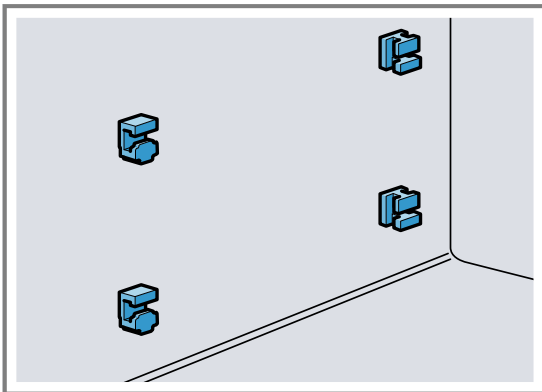


20.2 Isætning af holdere

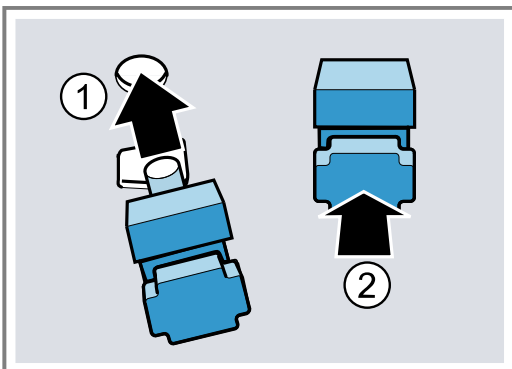
Når ribberammerne tages ud, kan holderne falde ud.

Bemærk:

Holderne foran og bagved er forskellige.



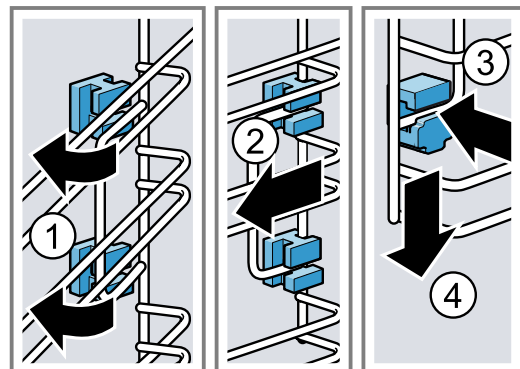
1. Sæt de forreste holdere ind i det runde hul med krogen opad, og sæt dem lidt på skrå ①.
2. Sæt de forreste holdere ind forneden, og sæt dem lige ②.



20.3 Isætning af ribberammer

Bemærkninger

- Vær opmærksom på, når ribberammerne sættes ind igen, at den skrå side skal vende opad.
 - Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side.
1. Sæt ribberammen ind på skrå bagerst foroven og forneden, og sæt den ind i holderne ①.
 2. Træk ribberammen fremad ②.
 3. Sæt ribberammen ind foran ③, og tryk den nedad ④.



21 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

21.1 Funktionsfejl

| Fejl | Årsag og fejlfhjælpning |
|--|---|
| Apparatet virker ikke. | <p>Sikringen er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet. <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. <p>Fejl i elektronikken</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Afbryd kortvarigt apparatet fra strømforsyningsnettet ved at slå sikringen i sikringsskabet fra. 2. Nulstil grundindstillingerne til fabriksindstillingerne. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 18 |
| I displayet vises "Sprache Deutsch". | <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. → "<i>Første ibrugtagning</i>", Side 11 |
| Driften starter ikke eller bliver afbrudt. | <p>Funktionsfejl</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt kundeservice. → "<i>Kundeservice</i>", Side 26 <p>Forskellige årsager er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller de anvisninger, der vises i displayet. → "<i>Visning af oplysninger</i>", Side 12 |
| Apparatet varmer ikke, i displayet vises "Demotilstand". | <p>Apparatet befinder sig i demotilstand.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Afbryd kort strømforsyningen til apparatet ved at deaktivere sikringen i sikringsboksen og aktivere den igen. 2. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstand i → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 18. <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Åbn apparatets dør én gang efter et strømsvigt, og luk den igen. ✓ Apparatet udfører en selvkontrol og er klar til brug. |
| Apparatet starter ikke, og i displayet vises "Ovnrum for varmt". | <p>Ovnrummet er for varmt til den valgte ret eller ovnfunktion.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lad ovnrummet køle af, og start igen. |
| Klokkeslæt vises ikke, når apparatet er slukket. | <p>Grundindstillingen er blevet ændret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Korrigér grundindstillingen for visning af ur. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 18 |
| Ved ren mikrobølge-drift bliver ovnrummet varmt. | <p>Tørringsfunktion er aktiveret.</p> |
| Ovnbeslysning fungerer ikke. | <p>LED-lampe er defekt.</p> <p>Bemærk: Fjern ikke glasafdækningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt kundeservice. → "<i>Kundeservice</i>", Side 26 |

| Fejl | Årsag og fejlfhjælpning |
|---|--|
| Maksimal driftstid nået. | <p>For at undgå at apparatet utilsigtet er vedvarende i drift, holder apparatet automatisk op med at varme, hvis indstillingerne ikke er blevet ændret i flere timer. Der vises en meddelelse i displayet.</p> <p>Det afhænger af indstillingerne for den pågældende driftstype, hvornår den maksimale driftstid er nået.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk først for apparatet med on/off for at fortsætte driften. 2. Tænd derefter for apparatet med on/off, og indstil den ønskede drift. <p>Tip For at undgå at apparatet utilsigtet slukkes, kan der indstilles en varighed.</p> |
| Meddelelse med "D" eller "E" vises i displayet, f.eks. D0111 eller E0111. | <p>Elektronikken har registreret en fejl.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for apparatet, og tænd det igen. <p>✓ Meddelelsen forsvinder, hvis fejlen var enkeltstående.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. <p>→ "Kundeservice", Side 26</p> |
| Resultatet af madlavningen er ikke tilfredsstillende. | <p>Indstillingerne var forkerte.</p> <p>Indstillingsværdierne, f.eks. temperatur og varighed afhænger af opskriften, mængden og af madvaren.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Indstil lavere eller højere værdier næste gang. <p>Tip Der findes mange oplysninger om tilberedning og korrekte indstillinger på vores Homepage siemens-home.bsh-group.com.</p> |

22 Bortskaffelse

22.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
 2. Skær nettilslutningsledningen over.
 3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
- Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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

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

23 Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G. Lyskilderne fås som reservedele og må kun udskiftes af fagpersonale, der er uddannet til dette.

23.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabriksnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

24 Sådan lykkes det

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

24.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

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

24.2 Tilberedningsanvisninger for bagning

- Til bagning af kager, bagværk og brød er bageforme af mørkt metal bedst egnet.
- Anvend en bred, flad form til tærter og gratiner. I et smalt, højt fad skal retterne tilberedes i længere tid, og overfladen bliver mørkere.
- Sæt universalbradepanden ind på rillehøjde 1, hvis gratinerne tilberedes direkte i den.
- Indstillingsværdierne for brøddej gælder både for dej på bageplade og for dej i en firkantet form.

BEMÆRK!

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. Ovnbunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskel.

- ▶ Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
- ▶ Stil ikke service eller fade med vand på ovnbunden.

Rillehøjder

Brug rillehøjde 1 ved bagning i et lag.

| Bagning i 2 lag | Rillehøjde |
|---------------------|------------|
| Universalbradepande | 3 |
| Bageplade | 1 |
| To riste med forme | 3 |
| | 1 |

Anvend ovnfunktionen 4D varmluft.

Bemærkninger

- Bagværk på plader eller i forme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
- Tilberedning kombineret med mikrobølger er kun mulig i et lag.

24.3 Tilberedningsanvisninger for stegning, grydestegning og grillning

- De anbefalede indstillinger gælder for stegning af madvarer med køleskabstemperatur samt for tilberedningsklart fjerkræ uden fyld.
- Læg fjerkræ med brystsiden eller skindsiden nedad på fadet.

- Vend stege, grillmad og hele fisk efter ca. ½ til ⅔ af den anførte tid.

Stegning på risten

På risten bliver retten særligt sprød på alle sider. F.eks. er stegning på risten velegnet til stort fjerkræ eller flere stykker samtidig.

- Kødstykkerne skal have nogenlunde samme vægt og tykkelse. Grillstykkerne bliver jævnt brunet og bevares saftige.
- Læg kødstykkerne direkte på risten.
- Sæt universalbradepanden ind en rillehøjde under risten for at opsamle dryp af væske.
- Hæld op til ½ liter vand i universalbradepanden afhængigt af kødstykkernes størrelse og art. Den opsamlede stegesky kan bruges til saucen. Derudover opstår der mindre røg, og ovnrummet bliver mindre tilsmudset.

Stegning i fad

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

Generelt om stegning i fad

- Anvend varmebestandige, ovnfaste fade.
- Stil fadet på risten.
- Fade af glas er mest velegnede.
- Følg producentens anvisninger for stegefadet.

Stegning i fad uden låg

- Anvend et højt stegefad.
- Universalbradepanden kan bruges i mangel af et passende fad.

Stegning i fad med låg

- Anvend et tætsluttende låg, der passer i størrelsen.
- Afstanden mellem kød og låg skal minimum være 3 cm. Kødet kan hæve lidt.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Når låget tages af fadet efter tilberedningen, kan dampen være meget varm. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Løft derfor først låget op på den modsatte side, så den varme damp kan undslippe væk fra kroppen.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Grillning

Retter, der skal være sprøde, kan grilles.

BEMÆRK!

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

- ▶ Læg ikke syreholdige madvarer direkte på risten, f.eks. frugt eller grillmad, som er marineret i syreholdig marinade.
- Grillstykkerne skal have nogenlunde samme vægt og tykkelse. Grillstykkerne bliver jævnt brunet og bevares saftige.
- Læg grillstykkerne direkte på risten.
- Sæt universalbradepanden ind mindst en rillehøjde under risten for at opsamle dryp af væske.

Bemærkninger

- Grillelementet tændes og slukkes med jævne mellemrum. Det er normalt. Hyppigheden afhænger af det indstillede grilltrin.
- Der kan dannes røg under grillningen.

Oplysning til personer med nikkelallergi

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

24.4 Tilberedning med mikrobølger

Ved tilberedning af retter med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

Generelt

- Tilberedningstiden med mikrobølger afhænger af rettens samlede vægt. Hvis der skal tilberedes en anden mængde end den angivne mængde, gælder følgende tommelfingerregel: **Den dobbelte mængde kræver næsten den dobbelte tilberedningstid.**
- Retterne afgiver varme til fadet. Fadet kan blive meget varmt.
- I betjeningsvejledningens hovedafsnit findes oplysninger om, hvordan mikrobølger og mikrokombi indstilles.
 - → "Mikrobølgekombinationer", Side 16
 - → "Mikrobølger", Side 14

Tilberedning eller dampning med mikrobølger

- Anvend et mikrobølgeegnet fad med låg. Der kan anvendes en tallerken eller speciel mikrobølgefolie til afdækning.
- Brug et højt fad med låg ved tilberedning af alle kornprodukter som f.eks. ris. Retter med kornprodukter skummer meget op under tilberedningen. Tilsæt væske, som angivet i de anbefalede indstillinger.
- Vask madvarerne uden at tørre dem. Tilsæt 1-3 spsk. vand eller citronsaft til retterne.
- Fordel retterne fladt i fadet. Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje.
- Brug ikke for meget salt og krydderier. Ved tilberedning med mikrobølger bliver madvarernes egen smag i stort omfang bevaret.
- Vend eller omrør retten 2-3 gange under tilberedningen.
- Lad retten hvile 2-3 minutter efter tilberedningen.

24.5 Tilberedning af dybfrostprodukter

- Anvend ikke dybfrostprodukter, hvis der er meget is på dem.
- Fjern isen.
- Dybfrostprodukter kan være forbagt ujævnt. Den ujævne forbagning elimineres ikke af bagningen.

24.6 Tilberedning af færdigretter

- Tag færdigretter ud af emballagen.
- Anvend varmebestandige fade, hvis færdigretten opvarmes eller tilberedes i et fad.

24.7 Udvalg af retter

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

























Anbefalede indstillinger for forskellige retter

| Ret | Tilbehør / fad | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 9 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|---|------------------------------------|------------|-------------------------|--------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Rørekage, enkel | Glat randform eller Firkantet form | 1 | ☉ | 160 - 180 | 90 | 30 - 40 |
| Rørekage, fin | Firkantet form | 1 | ☐ | 150 - 170 | - | 60 - 80 |
| Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej | Springform Ø 26 cm | 1 | ☉ | 160 - 170 | - | 65 - 85 |
| Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej | Springform Ø 26 cm | 1 | ☉ | 1. 160 - 180 2. 100 | 1. 180 2. 0 | 1. 30 - 40 2. 20 |
| Lagkagebund, 6 æg | Springform Ø 28 cm | 1 | ☉ | 150 - 170 ¹ | - | 30 - 50 |
| Lagkagebund, 6 æg | Springform Ø 28 cm | 1 | ☉ _e | 150 - 160 | - | 50 - 60 |
| Mørdejskage med fugtigt fyld | Universalbrødepande | 1 | ☐ | 160 - 180 | - | 60 - 80 |
| Muffins | Muffinplade | 1 | ☐ | 170 - 190 | - | 15 - 30 |
| Småt bagværk af gærdej | Bageplade | 1 | ☐ | 160 - 170 | - | 30 - 40 |

¹ Forvarm apparatet.

² Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

³ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 9 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|---|---|------------|---|---|----------------------|--|
| Småkager | Bageplade | 2 |  | 140 - 160 | - | 15 - 30 |
| Småkager, 2 lag | Universalbradepan- de + Bageplade | 3+1 |  | 130 - 150 | - | 20 - 35 |
| Brød, uden form, 750 g | Universalbradepan- de eller Firkantet form | 1 |  | 1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190 | - | 1. 10 - 15 2. 25 - 35 |
| Brød, uden form, 1500 g | Universalbradepan- de eller Firkantet form | 1 |  | 1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190 | - | 1. 10 - 15 2. 40 - 50 |
| Brød, uden form, 1500 g | Firkantet form | 1 |  | 200 - 210 | - | 35 - 45 |
| Fladbrød | Universalbradepan- de | 1 |  | 250 - 270 | - | 20 - 30 |
| Rundstykker, frisklavede | Bageplade | 1 |  | 180 - 200 | - | 25 - 35 |
| Pizza, frisklavet | Bageplade | 1 |  | 200 - 220 | - | 20 - 30 |
| Pizza, frisklavet, 2 lag | Universalbradepan- de + Bageplade | 3+1 |  | 180 - 200 | - | 35 - 45 |
| Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform | Pizzaplade | 1 |  | 210 - 230 | - | 20 - 30 |
| Quiche | Tærteform , Sort metalplade | 1 |  | 190 - 210 | - | 30 - 45 |
| Flammkuchen | Universalbradepan- de | 1 |  | 260 - 280 ¹ | - | 10 - 20 |
| Tærte, krydret, tilberedte ingredienser | Gratinform | 1 |  | 200 - 220 | - | 35 - 55 |
| Tærte, krydret, tilberedte ingredienser | Gratinform | 1 |  | 140 - 160 | 360 | 20 - 30 |
| Lasagne, dybfrost, 400 g | Fad uden låg | 1 |  | 200 - 210 | 180 | 20 - 25 |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj | Gratinform | 1 |  | 170 - 180 | - | 50 - 65 |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj | Gratinform | 1 |  | 170 - 190 | 360 | 20 - 25 |
| Kylling, 1 kg, uden fyld | Fad uden låg | 1 |  | 200 - 220 | - | 60 - 70 |
| Kylling, 1 kg, uden fyld | Fad med låg | 1 |  | 230 - 250 | 360 | 25 - 35 |
| Mindre kyllingestykker, à 250 g | Rist | 2 |  | 220 - 230 | - | 30 - 35 |
| Mindre kyllingestykker, 4 stk. à 250 g | Fad uden låg | 1 |  | 190 - 210 | 360 | 20 - 30 |
| Gås, uden fyld, 3 kg | Fad uden låg | 1 |  | 160 - 170 | - | 120 - 150 |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkeestykke, 1,5 kg | Fad uden låg | 1 |  | 180 - 200 | - | 120 - 130 |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkeestykke, 1,5 kg | Fad med låg | 1 |  | 180 - 200 | 180 | 55 - 65 |

¹ Forvarm apparatet.² Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.³ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

| Ret | Tilbehør / fad | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 9 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|--|---------------------|------------|-------------------------|-----------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Fad uden låg | 1 | | 180 - 190 | - | 120 - 140 |
| Oksefilet, medium, 1 kg | Fad uden låg | 1 | | 210 - 220 | - | 40 - 50 |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg | Fad med låg | 1 | | 200 - 220 | - | 130 - 140 |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg | Fad med låg | 1 | | 200 - 220 | - | 140 - 160 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Fad uden låg | 1 | | 220 - 230 | - | 60 - 70 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Fad uden låg | 1 | | 240 - 260 | 180 | 30 - 40 |
| Burger, 3-4 cm høj | Rist | 2 | | 3 | - | 20 - 30 ² |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg | Fad uden låg | 1 | | 170 - 190 | - | 50 - 70 |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg | Fad med låg | 1 | | 240 - 260 | 1. 360 2. 180 | 1. 30 2. 35 - 40 |
| Forloren hare, 1 kg + 50 ml vand | Fad uden låg | 1 | | 170 - 190 | 360 | 30 - 40 |
| Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel | Fad uden låg | 1 | | 170 - 190 | - | 20 - 30 |
| Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel | Rist | 2 | | 2 | 90 | 15 - 20 |
| Grøntsager, rå, 250 g | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 8 - 12 ³ |
| Bagte kartofler, halveret, 1 kg | Universalbrædepande | 2 | | 200 - 220 | 360 | 15 - 20 |
| Hvide kartofler, i kvarte, 500 g | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 12 - 15 ³ |
| Langkornet ris, 250 g + 500 ml vand | Fad med låg | 1 | | - | 1. 600 2. 180 | 1. 7 - 9 2. 13 - 16 |
| Hirse, hel, 250 g + 600 ml vand | Fad med låg | 1 | | - | 1. 600 2. 180 | 1. 8 - 10 2. 10 - 15 |
| Polenta eller majsgryn, 125 g + 500 ml vand | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 6 - 8 ³ |

¹ Forvarm apparatet.

² Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

³ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

Dessert

Tilberedning af popcorn med mikrobølger

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Hvis madvarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe.

- ▶ Følg altid anvisningerne på emballagen.
- ▶ Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

1. Brug et varmebestandigt, fladt glasfad, f.eks. låget til en gratinform. Brug ikke porcelæn eller meget buede tallerkner.
2. Læg posen med popcorn på fadet iht. angivelserne på pakken.
3. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
4. Alt efter produkt og mængde kan det være nødvendigt at tilpasse tiden.
5. For at popcornene ikke skal brænde på, skal popcornposen tages ud efter 1½ minut og rystes.

6. Læg popcornposen tilbage i ovnen, og lad popcornene 'poppe' videre.
7. Sluk for apparatet, og tag popcornposen ud af ovnen, når der kun høres pop-lyde for hver 2-3 sekunder.
8. Tør ovnrummet af efter tilberedningen.

Tilberedning af yoghurt

1. Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet.
2. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) op til 90 °C på koge-sektionen, og lad mælken køle ned til 40 °C. Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkelig.
3. Rør 150 g yoghurt med køleskabstemperatur sammen med mælken.
4. Fyld massen i små beholdere, f.eks. kopper eller små glas.
5. Dæk beholderne til med folie, f.eks. plastfolie.
6. Stil beholderne på ovnbunden.
7. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

8. Lad yoghurten hvile i køleskabet i mindst 12 timer efter tilberedningen.

Anbefalede indstillinger for desserter og kompot

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → <i>Side 9</i> | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|--|-----------------|------------|--------------------------------|-----------------|--------------------------------|--|
| Budding af buddingpulver | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 5 - 8 ¹ |
| Yoghurt | Portionsforme | Ovnbund | | 40 - 45 | - | 8-9 h |
| Mælkeris, 125 g + 500 ml mælk | Fad med låg | 1 | | - | 1. 600 2. 180 | 1. 10 2. 20 - 25 ¹ |
| Frugtkompot, 500 g | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 9 - 12 |
| Popcorn til mikrobølger, 1 pose à 100 g ² | Fad uden låg | 1 | | - | 600 | 4 - 6 |

¹ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

² Læg den lukkede pose på fadet.

24.8 Særlige tilberedningsmåder og andre anvendelser

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

Langtidsstegning

Langsom tilberedning af fine stykker kød ved lav temperatur, f.eks. mørt kød af okse, kalv, svin, lam eller fjerkræ.

Langtidsstegning af fjerkræ eller kød

Bemærk: Det er ikke muligt at indstille tidsforskudt drift ved ovnfunktionen langtidsstegning.

Krav: Ovnrummet er koldt.

1. Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød uden ben.
2. Stil fadet på risten i ovnen på rillehøjde 1.
3. Forvarm ovnrummet og fadet i ca. 15 minutter.
4. Brun kødet kraftigt på alle sider på kogezone.
5. Læg derefter straks kødet i det forvarmede fad, og sæt det i ovnen.
For at holde en ensartet temperatur i ovnen, skal ovndøren holdes lukket under langtidsstegningen.
6. Tag kødet ud af ovnrummet efter langtidsstegningen.

Anbefalede indstillinger for langtidsstegning

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Brunings- tid i min. | Ovnfunktion → <i>Side 9</i> | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------------|--------------------------------|-----------------|-----------------|
| Andebryst, rosa, à 300 g | Fad uden låg | 1 | 6 - 8 | | 95 ¹ | 45 - 60 |
| Svinefilet, hel | Fad uden låg | 1 | 4 - 6 | | 85 ¹ | 45 - 70 |
| Oksefilet, 1 kg | Fad uden låg | 1 | 4 - 6 | | 85 ¹ | 90 - 120 |
| Kalvemedaljoner, 4 cm tykke | Fad uden låg | 1 | 4 | | 80 ¹ | 40 - 60 |
| Lammeryg, udbenet, à 200 g | Fad uden låg | 1 | 4 | | 85 ¹ | 30 - 45 |

¹ Forvarm apparatet.

Optøning

Apparatet kan bruges til optøning af dybfrostretter.

Tilberedningsanvisninger for optøning

- Med driftstypen "Mikrobølger" kan dybfrosset frugt, grøntsager, fjerkræ, kød, fisk eller bagværk tøs op.
- Tag frosne madvarer ud af emballagen inden optøningen.
- Anvend varmebestandige og mikrobølgeegnede fade med låg.

- Anbefalede indstillinger for retter med dybfrosttemperatur (-18 °C).
- Optøning lykkes bedre i flere trin. Disse trin er angivet under hinanden i de anbefalede indstillinger.
- Vend eller omrør retten 1-2 gange.
Store stykker skal vendes flere gange. Del retterne i mindre stykker i løbet af processen.
Tag optøede dele ud af ovnrummet.
- Lad de optøede retter hvile yderligere i 10 til 30 minutter i den slukkede ovn, så temperaturen udlignes.

Anbefalede indstillinger for optøning

| Ret | Tilbehør / fad | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 9 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|--|----------------|------------|-------------------------|-----------------|----------------------|----------------------------------|
| Brød, 500 g | Fad uden låg | 1 | | - | 1. 180 2. 90 | 1. 3 2. 10 - 15 |
| Rundstykker | Rist | 1 | | 140 - 160 | 90 | 2 - 4 |
| Kage, fugtigt fyld, 500 g | Fad uden låg | 1 | | - | 1. 180 2. 90 | 1. 2 2. 10 - 15 |
| Tørkage, 750 g | Fad uden låg | 1 | | - | 90 | 10 - 15 |
| Kød, hele stykker, f.eks. steg, rått kød, 1 kg | Fad uden låg | 1 | | - | 1. 180 2. 90 | 1. 15 2. 20 - 30 ¹ |
| Hakket kød, blandet, 500 g | Fad uden låg | 1 | | - | 1. 180 2. 90 | 1. 5 2. 10 - 15 ¹ |
| Kylling, hel, 1,2 kg | Fad uden låg | 1 | | - | 1. 180 2. 90 | 1. 10 2. 10 - 15 ¹ |
| Fisk, hel, 300 g | Fad uden låg | 1 | | - | 1. 180 2. 90 | 1. 3 2. 10 - 15 ¹ |
| Bærfrugter, 300 g | Fad uden låg | 1 | | - | 180 | 5 - 10 |
| Optøning, smør, 125 g | Fad uden låg | 1 | | - | 90 | 7 - 9 |

¹ Vend retten efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.

Opvarmning med mikrobølger

Med mikrobølger kan retter opvarmes eller optøs og opvarmes i samme proces.

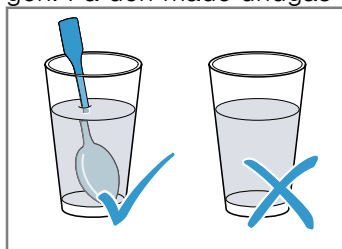
Anvisninger for opvarmning med mikrobølger

- Anvend et mikrobølgeegnet fad med låg.
- Vend eller omrør retten 2-3 gange under tilberedningen.
- Lad retten hvile 1-2 minutter efter opvarmningen.
- Retterne afgiver varme til fadet. Fadet kan blive meget varmt.
- Vær opmærksom på følgende punkter ved opvarmning af babymad:
 - Stil sutteflasker uden sut og låg på risten.
 - Ryst eller omrør babymad grundigt efter opvarmningen.
 - Kontroller ubetinget babymadens temperatur.
- Tør ovnrummet af efter opvarmningen.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte.

- ▶ Placer altid en ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.



BEMÆRK!










Hvis genstande af metal berører ovnrummets væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.

- ▶ Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets væg og dørens inderside.

Anbefalede indstillinger til opvarmning med mikrobølger

| Ret | Tilbehør / fad | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 9 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|-----------------------------------|----------------|------------|-------------------------|-----------------|----------------------|--------------------|
| Opvarmning af drikkevarer, 200 ml | Fad uden låg | 1 | | - | 1000 | 1 - 3 ¹ |

¹ Rør godt rundt i retten.

| Ret | Tilbehør / fad | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 9 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|--|----------------|------------|---|-----------------|----------------------|--------------------|
| Babymad, af babymad, f.eks. sutteflasker, 150 ml | Fad uden låg | 1 |  | - | 360 | 1 - 3 ¹ |
| Grøntsager, kolde, 250 g | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 3 - 8 |
| Tilbehør, f.eks. nudler, Klöbe, kartofler, ris nedkølet | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 5 - 10 |
| Suppe, sammenkogt ret, 400 ml nedkølet | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 5 - 7 |
| Tallerkenret, 1 portion nedkølet | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 4 - 8 |
| Gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin | Fad uden låg | 1 |  | 180 - 200 | 180 | 20 - 25 |
| Tilbehør, 500 g, f.eks. pasta, Klöbe, kartofler, ris frosset | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 7 - 10 |
| Suppe, sammenkogt ret, 200 ml frosset | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 4 - 6 ¹ |
| Tallerkenret, 1 portion frosset | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 11 - 15 |

¹ Rør godt rundt i retten.

Varmholdning

Tilberedningsanvisninger for varmholdning

- Når ovnfunktionen "Varmholdning" anvendes, undgås kondensdannelse. Det er ikke nødvendigt at tørre ovnrummet af.

- For at undgå at retterne tørrer ud, kan de dækkes til.
- Hold ikke retter varme længere end 2 timer.
- Vær opmærksom på, at visse retter fortsat tilberedes under varmholdningen.

24.9 Prøveretter




Oplysningerne i dette afsnit henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af apparatet iht. EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 og iht. standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Bagning

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

- Rillehøjder ved bagning i 2 lag:
 - Universalbradepande: Rillehøjde 3
 - Bageplade: Rillehøjde 1
- Lagkagebunde
 - Bagning af lagkagebunde i 2 lag: Sæt springformene forskudt over hinanden på ristene.

Anbefalede indstillinger for bagning

| Ret | Tilbehør / fad | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 9 | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|--------------------|----------------|------------|---|------------------------|-----------------|
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 1 |  | 150 - 160 ¹ | 20 - 30 |
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 1 |  | 140 - 150 ¹ | 25 - 35 |
| Small cakes | Bageplade | 1 |  | 160 ¹ | 25 - 35 |

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

² Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 9 | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|--------------------|---------------------------------------|------------|-------------------------|------------------------|-----------------|
| Small cakes | Bageplade | 1 | | 150 ¹ | 20 - 30 |
| Small cakes | Bageplade | 1 | | 150 ¹ | 20 - 30 |
| Small Cakes, 2 lag | Universalbradepande + Bageplade | 3+1 | | 140 ¹ | 30 - 40 |
| Lagkagebunde | Springform Ø 26 cm | 1 | | 160 - 170 ² | 25 - 35 |
| Lagkagebunde | Springform Ø 26 cm | 1 | | 160 - 170 ² | 30 - 45 |

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

² Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

Anbefalede indstillinger for grillning

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 9 | Temperatur i °C / grilltrin | Varighed i min. |
|-------------------|-----------------|------------|-------------------------|--------------------------------|-----------------|
| Ristning af toast | Rist | 3 | | 3 | 3 - 6 |

Tilberedning med mikrobølger

- Hvis risten anvendes, skal den sættes ind i ovnen med teksten **Microwave** vendende mod ovndøren og med krumningen vendende nedad.
- Til kontrol med ren mikrobølgedrift skal tørrefunktionen deaktiveres i grundindstillingerne. → Side 18

Anbefalede indstillinger for optøning med mikrobølger

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 9 | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|-----|-----------------|------------|-------------------------|-------------------------|--------------------|
| Kød | Fad uden låg | 1 | | 1. 180 2. 90 | 1. 5 2. 10 - 15 |

Anbefalede indstillinger for tilberedning med mikrobølger

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 9 | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|---------------|-----------------|------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| Æggemælk | Fad uden låg | 1 | | 1. 360 2. 180 | 1. 20 2. 20 - 25 |
| Biskuit | Fad uden låg | 1 | | 600 | 7 - 9 |
| Forloren hare | Fad uden låg | 1 | | 600 | 22 - 27 |

Anbefalede indstillinger for tilberedning kombineret med mikrobølger

| Ret | Tilbehør / fade | Rillehøjde | Ovnfunktion → Side 9 | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i W | Varighed i min. |
|-----------------|-----------------|------------|-------------------------|-----------------|-------------------------|----------------------|
| Kartoffelgratin | Fad uden låg | 1 | | 150 - 170 | 360 | 25 - 30 |
| Kager | Fad uden låg | 1 | | 190 - 210 | 180 | 12 - 18 |
| Kylling | Fad uden låg | 1 | | 180 - 200 | 360 | 25 - 35 ¹ |

¹ Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

25 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



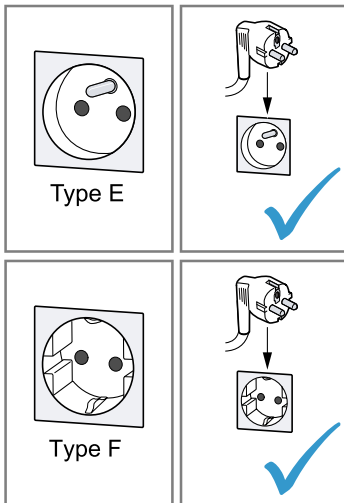
⚠ 25.1 Generelle anvisninger om montage

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

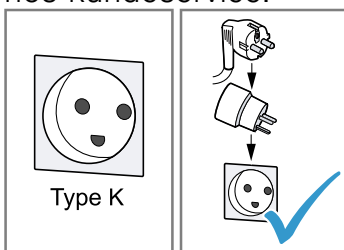
⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet → "Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)", Side 26.

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

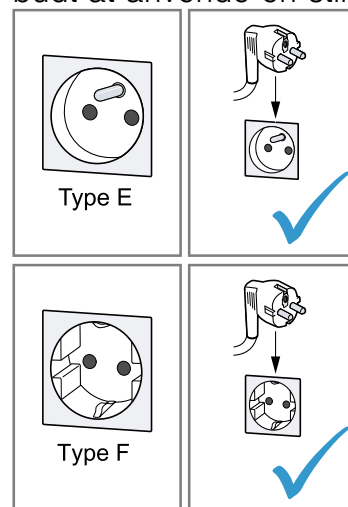


- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.

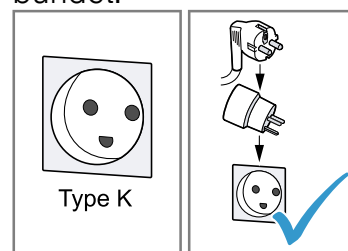


Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet → "Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)", Side 26

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

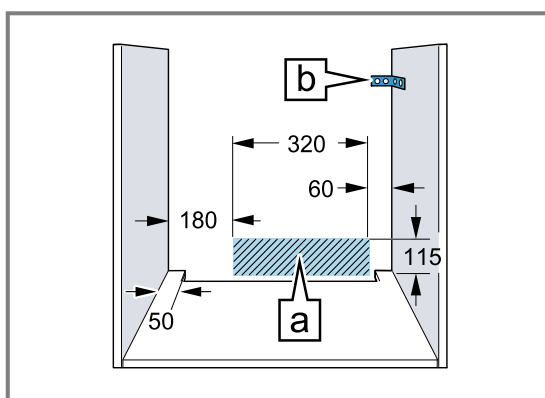


- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ Hvis apparatet skal tilsluttes med en fast forbindelse til den elektriske installation, kan der bestilles en særlig tilslutningsledning uden stik via kundeservice. Den faste tilslutning skal udføres af en autoriseret elektriker.

- Indbygningsskabet må ikke have en bagvæg bag apparatet. Der skal være en afstand på minimum 35 mm mellem væggen og skabets bund hhv. bagvæggen af skabet ovenover.
 - Ventilationsåbninger og luftindtagsåbninger må ikke dækkes til.
 - Der kan kun garanteres for sikker anvendelse af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne montageanvisning. Montøren hæfter for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
 - Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
 - Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
 - Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
 - Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 95 °C og tilgrænsende skabsfronter på til 70 °C.
 - Apparatet må ikke indbygges bag en dekorations- eller skabslåge. Der er fare for overophedning.
 - Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
 - Stikdåsen til apparatet skal befinde sig i det skraverede område **a** eller udenfor indbygningsskabet.
- Ikke-fastgjorte indbygningsskabe skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag **b**.



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

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

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

- ▶ Brug ikke multistikdåser.
- ▶ Anvend kun certificerede forlængerledninger med et tværsnit på minimum 1,5 mm², som opfylder de gældende nationale sikkerhedskrav.
- ▶ Kontakt kundeservice, hvis nettilslutningsledningen er for kort.
- ▶ Brug kun adaptere godkendt af producenten.

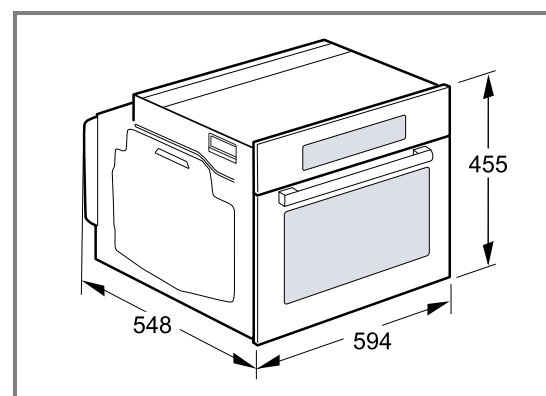
BEMÆRK!

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

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

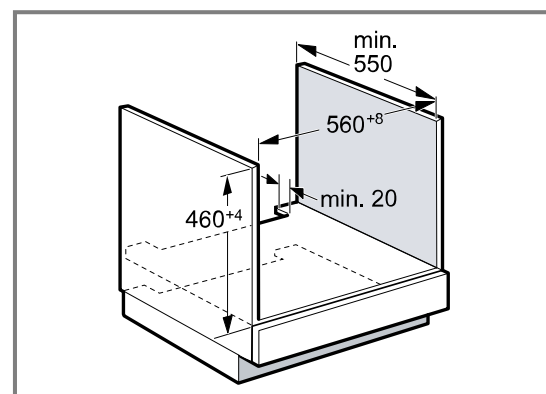
25.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



25.3 Indbygning under bordplade

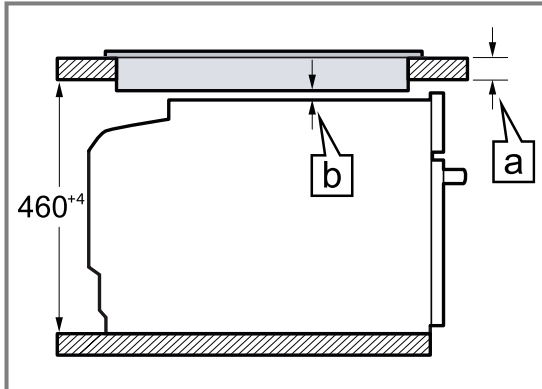
Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.



- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.

25.4 Indbygning under en kogesektion

Hvis apparatet bliver indbygget under en kogesektion, skal følgende minimumafstande overholdes, eventuelt inklusive en underkonstruktion.

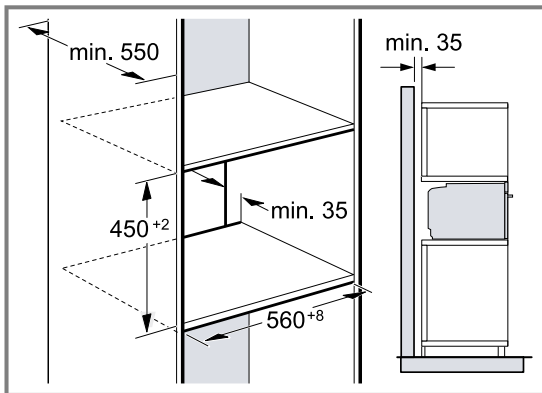


På grundlag af den nødvendige minimumafstand \square fastlægges den mindste bordpladetykkelse \square .

| Type kogesektion | a påsat i mm | a flugtende i mm | b i mm |
|--------------------------------------|--------------|------------------|--------|
| Induktionskogesektion | 42 | 43 | 5 |
| Fuldflade-induktionskoge- sektion | 52 | 53 | 5 |
| Gaskogesektion | 32 | 43 | 5 |
| Elektrisk kogesektion | 32 | 35 | 2 |

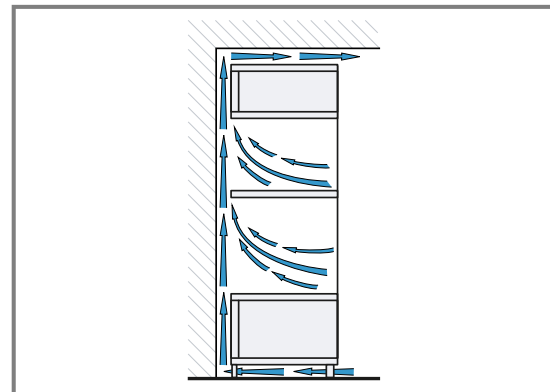
25.5 Indbygning i højskab

Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- For at sikre tilstrækkelig ventilation af apparatet skal der være en ventilationsåbning i soklen på min. 200 cm². Hertil skal der skæres noget af sokkelpa-

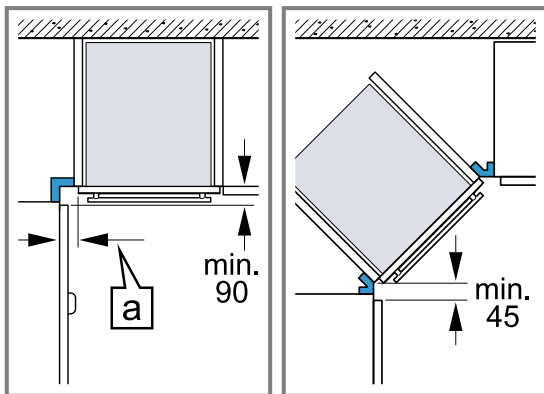
nelet, eller der skal placeres et ventilationsgitter. Sørg for, at luftudskiftningen iht. tegningen er opfyldt.



- Hvis højskabet ud over element-bagvæggen har endnu en bagvæg, skal den fjernes.
- Apparatet må ikke indbygges højere, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

25.6 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.



- For at apparatets dør skal kunne åbnes, skal minimummålene overholdes ved hjørnemontage. Målet a afhænger af skabsfrontens tykkelse og håndgrebet.

25.7 Elektrisk tilslutning

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

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

Apparatet skal tilsluttes elektrisk med stikket til sikkerhedskontakten

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.

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

Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelser.

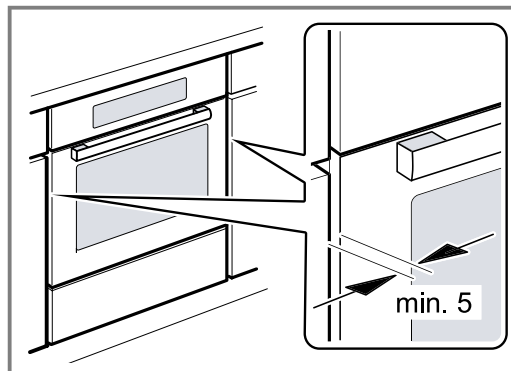
Der skal være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

- Identificer fase- og nulleleder i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.

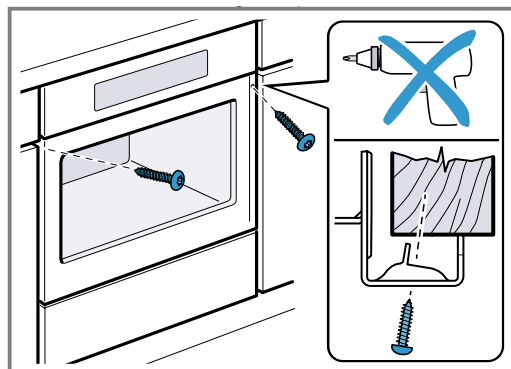
- Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
- Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
 - grøn-gul = jordforbindelsesledning \oplus
 - blå = nulleleder
 - brun = fase (yderleder)

25.8 Indbygning af apparat

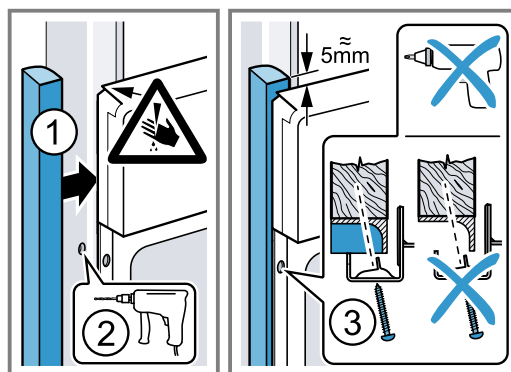
- Skud apparatet helt ind, og centrér det.



- Skru apparatet fast.



- Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:
 - Anbring et egnet mellemlæg $\textcircled{1}$ for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørg for sikker montage.
 - Lav en forboring i aluprofiler for at kunne lave en skrueforbindelse $\textcircled{2}$.
 - Fastgør apparatet med egnede skruer $\textcircled{3}$.



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

Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

25.9 Afmontage af apparat

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



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG



9001617017 (020503)
da