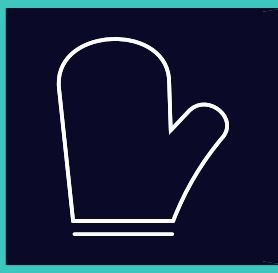
SIEMENS

HB571AB.3

Indbygningsovn



DA Betjenings- og installationsvejledning

Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances

Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.

Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1 Sikkerhed 2
2 Undgåelse af tingsskader 5
3 Miljøbeskyttelse og besparelse 5
4 Lær apparatet at kende 6
5 Tilbehør 8
6 Inden den første ibrugtagning 9
7 Generel betjening 9
8 Lynopvarmning 10
9 Tidsfunktioner 10
10 Programmer 11
11 Børnesikring 13
12 Grundindstillinger 13
13 Rengøring og pleje 14
14 Selvrens 16
15 humidClean 17
16 Ovndør 17
17 Ribberammer 20
18 Afhjælpning af fejl 21
19 Bortskaffelse 23
20 Kundeservice 23
21 Sådan lykkes det 23

22 MONTAGEVEJLEDNING 27
22.1 Generelle montageanvisninger 27

⚠ 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 garantiydelser.

Anvend kun apparatet:
- til at tilberede madvarer og drikke.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:
- med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

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 8*

⚠ ADVARSEL – Brandfare!
Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.
- ▸ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.
- ▸ 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. Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- Opvarm ikke spirituoser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over 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.

Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum, og apparatets dør kan springe op og eventuelt falde af. Glasruderne i døren kan springe og splintre.

→ *"Undgåelse af tingsskader", Side 5*

- Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- Opvarm ikke spirituoser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- Åbn apparatets dør med forsigtighed.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte 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 eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

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 damprenser eller højtryksrenser 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 sikringsskabet.
- ▸ Kontakt kundeservice. →*Side 23*

Efter installationen af apparatet må åbningerne i apparatets bagvæg ikke være tilgængelige for børn.
- ▸ Overhold den specielle montagevejledning.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!
Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.
- ▸ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▸ Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- ▸ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▸ Lad ikke børn lege med smådele.

1.5 Halogenlampe

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!
Lamperne i ovnrummet bliver meget varme. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket.
- ▸ Rør ikke ved glasafdækningen.
- ▸ Undgå berøring med huden under rengøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!
Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.
- ▸ For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.
- ▸ Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

1.6 Rengøringsfunktion

⚠ ADVARSEL – Brandfare!
Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen.
- ▸ Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger fjernes fra ovnrummet.
- ▸ Rens ikke tilbehøret med rengøringsfunktionen.

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.
- ▸ Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget.
- ▸ Sørg for fri passage foran apparatet.
- ▸ Hold børn på sikker afstand.

Hvis dørtætningen er beskadiget, trænger der meget varme ud i området omkring døren.
- ▸ Tætningen må ikke skures eller tages af.
- ▸ Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!
Apparatet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen. Slip-let-belægningen på plader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftige gasser.
- ▸ Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▸ Rens ikke tilbehøret med rengøringsfunktionen.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!
Rengøringsfunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne.
- ▸ Luft ud i køkkenet, mens rensefunktionen udføres.
- ▸ Bliv ikke i rummet i længere tid.
- ▸ Hold børn og husdyr på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!
Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.
- ▸ Åbn aldrig apparatets dør.
- ▸ Lad apparatet køle af.
- ▸ Hold børn på sikker afstand.

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.
- ▸ Rør aldrig ved ovndøren.
- ▸ Lad apparatet køle af.
- ▸ Hold børn på sikker afstand.

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!
Alkoholdampe kan antændes i et varmt ovnrum, hvilket kan medføre en varig beskadigelse af apparatet. Ved en eksplosion kan apparatets dør kan springe op og eventuelt falde af. Glasruderne i døren kan springe og splintre. Dette undertryk kan medføre, at ovnrummet indvendig bliver stærkt deformeret.

- Opvarm ikke spirituoser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).

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.

Hvis temperaturen er over 50 °C, forårsager genstande på ovnbunden en varmeophobning. Bage og stegetiderne 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 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.

Længerevarende fugtighed i ovnrummet medfører korrosion.

- Lad ovnrummet tørre efter anvendelsen.
- Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- Opbevar ikke madretter i ovnrummet.
- Sæt ikke noget i klemme i døren.

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 ovnrum 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 apparatets dør til at stå eller sidde på eller som støtte.
- 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.

Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.

- Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren.

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.
→ *"Sådan lykkes det", Side 23*

✔ 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 ovndøren 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 færdigtilberedning 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: I henhold til EU forordning 2023/826 om miljøvenligt design befinder følgende apparat sig i en anden tilstand i slukket tilstand. Denne tilstand bliver i det følgende betegnet som energibesparende tilstand. Apparatet bruger også energi, når hovedfunktionen ikke er aktiv:

- Detektion af aktivering af sensortaster
- Overvågning af døråbning
- Behandling af klokkeslæt (uden visning)

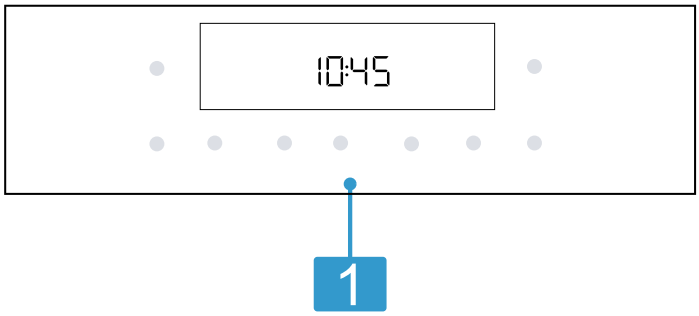
Fordi der i henhold til definitionen hverken tale om en "slukket tilstand" eller en "standbytilstand", bruges betegnelsen energibesparende tilstand. Til måling af den energibesparende tilstand skal EN IEC 60350-1:2023 anvendes.

4 Lær apparatet at kende

4.1 Betjeningselementer

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 og display** Tasterne er berøringsfølsomme flader. Tryk let på det pågældende felt for at vælge en funktion. Displayet viser symboler for aktive funktioner samt for tidsfunktionerne. → *"Taster og display", Side 6*

4.2 Taster og display

Med tasterne kan der indstilles forskellige funktioner på apparatet. Indstillingerne vises i displayet.
Når en funktion er aktiv, lyser det pågældende symbol i displayet. Ursymbolet lyser kun, når klokkeslættet ændres.

Symbol	Funktion	Anvendelse
⏻	Hovedafbryder	Tænd og sluk af ovn.
▷||	Start/Pause	▪ Kort tryk: Start eller pause af drift. ▪ Langt tryk = Afbryde drift
☐	Menu	Åbn menuen driftstyper og ovnfunktioner.
°C/kg	Temperatur eller grilltrin	Valg af temperatur eller grilltrin.
°C/kg	Vægt	Valg af vægt for programmerne.
— +	Minus Plus	Indstil tidsfunktion og temperatur, eller vælg ovnfunktionerne.
🕒	Tidsfunktioner	Vælg klokkeslæt 🕒, minutur 🔔, varighed I→I eller slut →I. Tryk på tasten 🕒 gentagne gange for at vælge de enkelte tidsfunktioner. → *"Tidsfunktioner", Side 10*
»)))	Lynopvarmning	Hurtig forvarmning af ovnrummet uden tilbehør. → *"Lynopvarmning", Side 10*
	Rengøringsfunktioner	Vælg rengøringsmåde.
	Børnesikring	Aktivering eller deaktivering af børnesikring. → *"Børnesikring", Side 13*

4.3 Ovnfunktioner og funktioner

Her forklares forskelle og anvendelsesområder, så der altid kan vælges en egnet ovnfunktion til den pågældende ret. Når der vælges en ovnfunktion, foreslår apparatet en passende temperatur eller trin. Værdierne kan overtages eller ændres indenfor det angivne område.

Symbol	Funktion	Anvendelse
	3D-varmluft 30-275°C	Bagning og stegning i ét eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet.

Symbol	Funktion	Anvendelse
	Over-/undervarme 30 - 275 °C	Traditionel bagning eller stegning i ét lag. Denne ovnfunktion er særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.
	Varmluft, skånsom 125 - 275 °C	Skånsom tilberedning af udvalgte retter uden forvarmning i ét lag. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Der er intervaller, hvor retterne bliver tilberedt med restvarme. Hold ovndøren lukket under tilberedningen. Hvis du åbner apparatets dør, selv kortvarigt, vil apparatet fortsætte med at opvarme uden at udnytte restvarmen. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved drift med cirkulationsluft og af energiklassen.
	Varmluft/impulsgrill 30-275°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 grillstykker, som grøntsager, pølser eller toast. Gratinering af retter. Hele fladen under grillelementet opvarmes.

Yderligere funktioner

Her findes en oversigt over apparatets yderligere funktioner.

Symbol	Funktion	Anvendelse
	Lynopvarmning	Hurtig forvarmning af ovnrummet uden tilbehør. → *"Lynopvarmning", Side 10*
	Ovnlampe	Belysning af ovnrummet uden opvarmning.
	Programmer	Indstilling af programfunktion. → *"Programmer", Side 11*
	Selvrens	Rengør ovnrummet stort set automatisk. → *"**Selvrens**", Side 16*

4.4 Temperatur og indstillingstrin

Ovnfunktionerne og funktionerne har flere indstillinger. Indstillingerne vises i displayet.
Op til 100 °C kan temperaturen indstilles i trin på 1 grad, derefter i trin på 5 grader.

Opvarmningsindikator

Apparatet viser, når det varmer.
Når apparatet varmer, lyser i displayet.
Ved forvarmning er det optimale tidspunkt for isætning af retten nået, så snart symbolet slukkes.
Hvis temperaturen i ovnrummet er for høj ved starten, vises der ved nogle ovnfunktioner i displayet. Vent, til ovnen er afkølet, og slukkes.

Bemærkninger

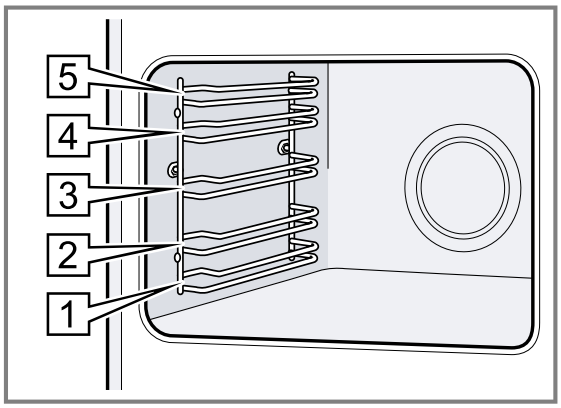
- Opvarmningsindikatoren vises kun ved ovnfunktioner, hvor der kan indstilles en temperatur. Ved grilltrin vises opvarmningsindikatoren f.eks. ikke.
- På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

4.5 Ovnrum

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

Ribberammer

Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.
Apparatet har 5 rillehøjder. Rillehøjderne angives nedefra og op.
Ribberammerne kan tages ud, f.eks. til rengøring.
→ *"Ribberammer", Side 20*



Køleventilator

Køleventilatoren aktiveres automatisk under driften. Luften kommer ud over døren.

Apparatet registrerer forøget fugtighed i ovnrummet. For at regulere fugtigheden kan køleventilatorens intensitet og driftslyde variere.

BEMÆRK!
Tildækning af ventilationsåbningerne medfører en overophedning af apparatet.
▸ Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til.

For at afkøle apparatet og fjerne restfugtighed fra ovnrummet fortsætter køleventilatoren med at køre et stykke tid efter brugen.

Bemærk: Efterløbstiden kan ændres i grundindstillingerne. Indstil en længere efterløbstid, hvis der ofte tilberedes eller varmholdes meget fugtige retter i ovnrummet.
→ *"Grundindstillinger", Side 13*

Apparatets dør

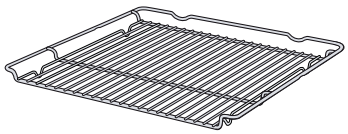
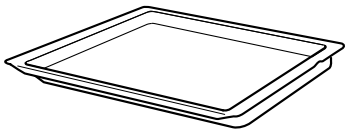
Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, fortsættes driften.

5 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

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

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør		Anvendelse
Rist		▪ Kageforme ▪ Tærte-/gratinforme ▪ Fade og beholdere ▪ Kød, f.eks. stege eller grillstykker ▪ Dybfrostretter
Universalbradepande		▪ Fugtige kager ▪ Bagværk ▪ Brød ▪ Store stege ▪ Dybfrostretter ▪ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten.

5.1 Indgrebsfunktion

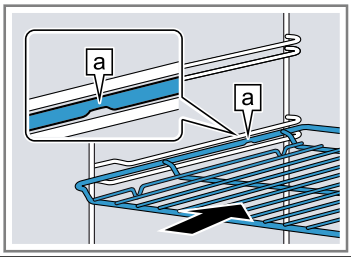
Indgrebsfunktionen forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud.
Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, til det går i indgreb. Vippesikringen fungerer kun, hvis tilbehøret sættes korrekt ind i ovnen.

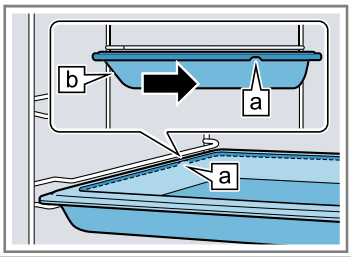
5.2 Isætning af tilbehør i ovnen

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 indhakket a befinder sig bagerst og vender nedad.
2. Sæt tilbehøret ind mellem de to styreskinner på en rillehøjde.

Rist	Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen ⌣ vendende nedad.
Bageplade F.eks. universalbradepande eller bageplade	Sæt bagepladen ind med den skrå side b vendende mod ovndøren.





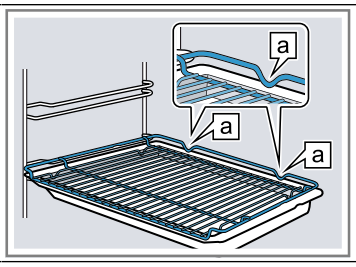
3. Skyd tilbehøret helt ind, så det ikke rører ved ovndøren.

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

Kombinering af tilbehør

For at opsamle væskedryp kan risten kombineres med universalbradepanden.

1. Placer risten på universalbradepanden, så de to afstandsstykker [a] ligger på kanten af universalbradepanden.
2. Sæt universalbradepanden ind mellem de to styreskinner på en rillehøjde. Risten skal være placeret over den øverste styreskinne.

Rist på universalbradepande	

5.3 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.

6 Inden den første ibrugtagning

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

6.1 Første ibrugtagning

Der skal foretages indstillinger ved den første ibrugtagning, inden apparatet kan anvendes.

Indstille klokkeslæt

Efter tilslutningen af apparatet eller efter et strømsvigt blinker klokkeslættet i displayet. Klokkeslættet starter ved klokken 12:00. Indstil det aktuelle klokkeslæt.

1. Indstil klokkeslættet med tasten − eller +.
2. Tryk på tasten ⏲.
✔ Displayet viser det indstillede klokkeslæt.

6.2 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. Indstil ovnfunktion og temperatur.
→ *"Generel betjening", Side 9*

Ovnfunktion	3D-varmluft
Temperatur	Maksimum
Varighed	1 time

4. Luft ud i køkkenet, så længe apparatet varmer.
5. Sluk for apparatet efter den angivne varighed.
6. Rengør de glatte flader i ovnrummet med opvaskevand og en opvaskesvamp, når apparatet er afkølet.
7. Rengør tilbehøret med opvaskevand, en opvaskeklud eller en blød børste.

7 Generel betjening

7.1 Tænde apparat

▸ Tryk på tasten ⏻.
✔ Apparatet er tændt.

7.2 Indstilling af ovnfunktion og temperatur

1. Vælg en ovnfunktion med − eller +.
2. Tryk på °C/kg.
3. Vælg en temperatur eller et grilltrin med − eller +.
4. Tryk på ▷||.
✔ Efter få sekunder begynder apparatet at varme.
5. Sluk for apparatet med ⏻, når retten er færdig.

Bemærk: Den bedst egnede ovnfunktion til retten findes i beskrivelsen af ovnfunktioner.
→ *"Ovnfunktioner og funktioner", Side 6*

Tip: Der kan også indstilles en varighed og en sluttid for driften.
→ *"Tidsfunktioner", Side 10*

Ændring af temperatur

Temperaturen kan altid ændres.

▸ Vælg en temperatur eller et grilltrin med tasten − eller +.

Ændring af ovnfunktion

Ovnfunktionen kan altid ændres. Hvis en ovnfunktion ændres under driften af ovnen, bliver driften afbrudt.

1. Tryk på ☐.
2. Korriger en ovnfunktion med − eller +.
3. Tryk på ▷||.

Afbrydelse af drift

Driften kan standses kortvarigt og derefter fortsættes igen.

1. Tryk kort på ▷|| for at afbryde driften.
2. Tryk på ▷|| for at fortsætte driften.

Afslutte driften

Driften kan afbrydes helt. Indstillingerne bliver nulstillet.

▸ Tryk vedvarende på ▷|| for at afslutte driften.

7.3 Start af drift

Alle driftstyper skal startes.

▸ Tryk på ▷||.

7.4 Slukning af apparat

▸ Tryk på tasten ⏻.
✔ Apparatet er slukket.

8 Lynopvarmning

For at spare tid kan opvarmningstiden forkortes med lynopvarmningen.

8.1 Egnede ovnfunktioner til lynopvarmning

Med lynopvarmning kan opvarmningstiden reduceres ved temperaturer over 100 °C.

Lynopvarmningen kan anvendes ved følgende ovnfunktioner:

- **3D-varmluft**
- **Over-/undervarme**

8.2 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.
   Ved en indstillet temperatur over 200 °C aktiveres lynopvarmningen automatisk.
2. Tryk på tasten »))), hvis lynopvarmningen ikke automatisk aktiveres.

✔ I displayet vises »))).
✔ Efter nogle sekunder starter lynopvarmningen.
✔ Når lynopvarmningen er afsluttet, lyder der et signal, og i displayet slukkes symbolet »))).

3. Sæt retten i ovnen.

9 Tidsfunktioner

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

9.1 Oversigt over tidsfunktioner

De forskellige tidsfunktioner vælges med tasten ⏲.

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

9.2 Indstille minutur

Minuturet fungerer uafhængigt af driften. Minuturet kan indstilles op til 23 timer og 59 minutter, både når apparatet er tændt og når det er slukket. Minuturet har sit eget signal, så man kan høre, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

1. Tryk på tasten ⏲ gentagne gange, til 🔔 er markeret i displayet.
2. Indstil tiden på minuturet med tasten − eller +.

Tast	Foreslået værdi
−	5 minutter
+	10 minutter

Minuturet kan indstilles i trin på 30 sekunder op til 10 minutter. Derefter bliver trinnene større, efterhånden som den indstillede tid forøges.

✔ Efter nogle sekunder starter minuturet, og tiden tælles ned.
✔ Når den indstillede tid på minuturet er gået, lyder der et signal, og i displayet står tiden for minuturet på nul.

3. Når tiden på minutur er udløbet:
   ▸ Tryk på en tilfældig tast for at slukke minuturet.

Ændre tiden på minutur

Tiden på minuturet kan når som helst ændres.

Krav: I displayet er 🔔 markeret.

▸ Korriger tiden for minuturet med tasten − eller +.
✔ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet ændringen.

Afbryde minutur

Tiden på minuturet kan når som helst afbrydes.

Krav: I displayet er 🔔 markeret.

▸ Stil tiden på minuturet tilbage til nul med tasten −.
✔ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet ændringen, og 🔔 slukkes.

9.3 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 tasten ⏲ gentagne gange, til I→I er markeret i displayet.
2. Indstil varigheden med tasten − eller +.

Tast	Foreslået værdi
−	10 minutter
+	30 minutter

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

3. Tryk på ⏯.

✔ Efter nogle sekunder begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned.
✔ Når varigheden er gået, lyder der et signal, og i displayet står varigheden på nul.

4. Når varigheden er udløbet:
   ▸ Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.
   ▸ Tryk på tasten + for at indstille en varighed igen.
   ▸ Sluk for apparatet, når retten er færdig.

Ændre varighed

Varigheden kan altid ændres.

Krav: I displayet er I→I markeret.

▸ Korriger varigheden med tasten − eller +.
✔ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet ændringen.

Afbryde varighed

Varigheden kan altid afbrydes.

Krav: I displayet er I→I markeret.

▸ Sæt varigheden tilbage på nul med tasten −.
✔ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet ændringen og fortsætter med at varme uden en indstillet varighed.

9.4 Indstille sluttid

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

Bemærkninger

- Ved ovnfunktioner med grillfunktion kan sluttidspunktet ikke indstilles.
- 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 tasten ⏲ gentagne gange, til →I er markeret i displayet.
2. Tryk på tasten − eller +.

✔ I displayet vises den beregnede sluttid.

3. Forskyd sluttiden med tasten − eller +.
4. Start driften med ⏯.

✔ Displayet viser den indstillede sluttid.
✔ Når det beregnede starttidspunkt er nået, begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned.
✔ Når varigheden er gået, lyder der et signal, og i displayet står varigheden på nul.

5. Når varigheden er udløbet:
   ▸ Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.
   ▸ Tryk på tasten + for at indstille en varighed igen.
   ▸ Sluk for apparatet, når retten er færdig.

Ændre sluttidspunkt

For at sikre et godt resultat af tilberedningen kan den indstillede sluttid kun ændres, indtil driften starter, og varigheden tælles ned.

Krav: I displayet er →I markeret.

▸ Forskyd sluttiden med tasten − eller .
✔ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet ændringen.

Afbryde sluttid

Det indstillede sluttidspunkt kan når som helst slettes.

Krav: I displayet er →I markeret.

▸ Indstil sluttiden til det aktuelle klokkeslæt plus den indstillede varighed med tasten −.
✔ Efter nogle sekunder aktiverer apparatet ændringen og begynder at varme. Varigheden tæller ned.

9.5 Indstille klokkeslæt

Efter tilslutningen af apparatet eller efter et strømsvigt blinker klokkeslættet i displayet. Klokkeslættet starter ved klokken 12:00. Indstil det aktuelle klokkeslæt.

1. Indstil klokkeslættet med tasten − eller +.
2. Tryk på tasten ⏲.

✔ Displayet viser det indstillede klokkeslæt.

10 Programmer

Programmerne understøtter tilberedningen af forskellige retter og vælger automatisk de optimale indstillinger.

10.1 Fade og beholdere til programmer

Anvend fade og beholdere, der er varmebestandige op til 300 °C.

Fade af glas eller glaskeramik er mest velegnede. Stege bør dække ca. 2/3 af fadets bund.

Fade og beholdere af følgende materialer er uegnede:

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

10.2 Programtabel

Programnumrene er knyttet til bestemte retter.
Vægten kan indstilles i et område på mellem 0,5 kg og 2,5 kg.

Nr.	Ret	Fade og beholdere	Indstillet vægt	Tilsæt væde	Rille-højde	Anvisninger
01	**Kylling, uden fyld** Grydeklar, med salt/ krydderier	Stegegryde med glaslåg	Vægt af kylling	nej	2	Lægges med brystet opad i fadet
02	**Kalkunbryst** Helt stykke, med salt/ krydderier	Stegegryde med glaslåg	Vægt af kalkun-bryst	Dæk stege-grydens bund, læg evt. op til 250 g grønt-sager ved	2	Brun ikke kødet forin-den
03	**Gryderet med grønt-sager** Vegetarisk	Høj stegegryde med låg	Samlet vægt	Iht. opskrift	2	Skær grøntsager med lang tilberedningstid (f.eks. gulerødder) i mindre stykker end grøntsager med kort tilberedningstid (f.eks. tomater)
04	**Gullasch** Okse- eller svinekød i tern med grøntsager	Høj stegegryde med låg	Samlet vægt	Iht. opskrift	2	Læg kødet underst, og dæk det til med grønt-sagerne Brun ikke kødet forin-den
05	**Forloren hare, fersk kød** Fars af hakket okse-, svine- eller lammekød	Stegegryde med låg	Stegens vægt	nej	2	-
06	**Oksegrydesteg** F.eks. højreb, bov, klump eller sursteg	Stegegryde med låg	Vægt af kød	Dæk kødet næsten helt med væde	2	Brun ikke kødet forin-den
07	**Benløse fugle af okse-kød** Med fyld af grøntsager eller kød	Stegegryde med låg	Samlet vægt af benløse fugle med fyld	Dæk de ben-løse fugle næsten helt med f.eks. bouillon eller vand	2	Brun ikke kødet forin-den
08	**Lammekølle, gennem-stegt** Uden ben, med salt/ krydderier	Stegegryde med låg	Vægt af kød	Dæk stege-grydens bund, læg evt. op til 250 g grønt-sager ved	2	Brun ikke kødet forin-den
09	**Kalvesteg, mager** F.eks. mørbrad eller klump	Stegegryde med låg	Vægt af kød	Dæk stege-grydens bund, læg evt. op til 250 g grønt-sager ved	2	Brun ikke kødet forin-den
10	**Svinenakkekam** Uden ben, med salt/ krydderier	Stegegryde med glaslåg	Vægt af kød	Dæk stege-grydens bund, læg evt. op til 250 g grønt-sager ved	2	Brun ikke kødet forin-den

10.3 Forberedelse af retten til programmet

1. Vej retten.
   Rettens vægt er nødvendig for at kunne indstille programmet korrekt.
2. Læg retten i fadet / beholderen.
3. Stil fadet på risten.
   Sæt altid fadet / beholderen ind i en kold ovn.

10.4 Indstilling af program

Bemærk: Når programmet er startet, kan programmet og vægten ikke ændres.

Krav: Menuen for ovnfunktioner ☐ er valgt.

1. Indstil **Programmer** 🍴 med − eller +.
2. Tryk på tasten °C/kg.
3. Indstil det ønskede program med tasten − eller +.
4. Tryk på tasten °C/kg.
5. Indstil rettens vægt med tasten − eller +.
   Indstil altid den næsthøjeste vægt. Vægten kan kun indstilles indenfor det angivne område.
   Tryk på tasten 🕒 for se programmets varighed. Varigheden kan ikke ændres.
6. Start programmet med ▷II.

✔ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.

✔ Når programmet er afsluttet, lyder der et signal, og i displayet står varigheden på nul.

7. Når programmet er afsluttet:
   - ▸ Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.
   - ▸ Tryk på tasten + for at indstille en varighed til eftertilberedning. Apparatet fortsætter at varme med programmets indstillinger.
   - ▸ Sluk for apparatet, når retten er færdig.

11 Børnesikring

Beskyt apparatet mod, at børn utilsigtet tænder for apparatet eller ændrer indstillinger.

11.1 Aktivering af børnesikring

- ▸ Tryk vedvarende på tasten 🔒, til 🔑 vises i displayet, for at aktivere børnesikringen.

✔ Børnesikringen er aktiveret.

11.2 Deaktivering af børnesikring

- ▸ Tryk vedvarende på tasten 🔒, til 🔑 slukkes i displayet, for at deaktivere børnesikringen.

✔ Børnesikringen er deaktiveret.

12 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

12.1 Oversigt over grundindstillinger

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

Indikator	Grundindstilling	Valgmuligheder
c1	Varighed af signal efter udløb af tilberedningstid eller tid på minutur	1 = 10 sekunder 2 = 30 sekunder [1] 3 = 2 minutter
c2	Ventetid, til en indstilling aktiveres	1 = 3 sekunder [1] 2 = 6 sekunder 3 = 10 sekunder
c3	Tastelyd ved tryk på en tast	0 = fra 1 = til [1]
c4	Lysstyrke for display-belysning	1 = mørk 2 = mellem 3 = lys [1]
c5	Visning af klokkeslæt	0 = skjule klokkeslæt 1 = vise klokkeslæt [1]
c6	Børnesikring kan indstilles	0 = nej 1 = ja [1] 2 = ja, med dørlåsning
c7	Ovnbelysning under drift	0 = nej 1 = ja [1]
c8	Køleventilatorens efterløbstid	1 = kort 2 = mellem [1] 3 = lang 4 = ekstra lang

[1] Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Indikator	Grundindstilling	Valgmuligheder
c9	Teleskopudtræk eftermonteret [1]Teleskopudtræk eftermonteret	0 = nej [2] (ved ribberammer og enkelt udtræk) 1 = ja (ved dobbelt og 3-dobbelt udtræk)
cA	Automatisk lynopvarmning over 200 °C	0 = nej 1 = ja [2]
cb	Vandets hårdhedsgrad	0 = blødgjort 1 = blødt (op til 1,5 mmol/l) 2 = mellem (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = hårdt (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = meget hårdt* (over 3,8 mmol/l) [2]
cc	Nulstilling af alle værdier til fabriksindstilling	0 = nej [2] 1 = ja

12.2 Ændring af grundindstilling

Krav: Apparatet er slukket.
1. Tryk vedvarende på tasten ⏲ i ca. 4 sekunder.
2. Korriger indstillingen med tasten − eller +.
3. Skift til den næste grundindstilling med tasten ⏲.
4. Tryk vedvarende på tasten ⏲ i ca. 4 sekunder for at gemme ændringerne.

Bemærk: Ændringerne i grundindstillingerne bibeholdes efter et strømsvigt.

12.3 Afbryde grundindstillinger

- Tryk på ⏻.
- ✔ Alle ændringer bliver annulleret og ikke gemt.

13 Rengøring og pleje

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

13.1 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 damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

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 rengøringssvampe.
- 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.

13.2 Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.
Følg vejledningen for rengøring af apparatet.

Apparatets front

Overflade	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Rustfrit stål	▪ 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	▪ Varmt opvaskevand	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.

[1] Afhængigt af apparatets udstyr
[2] Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Overflade	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
f.eks. betjeningsfelt		

Apparatdør

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Glasruder i ovndør	▪ Varmt opvaskevand ▪ Rustfri stålspiral	Brug ikke en glasskraber. **Tip:** Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → *"Ovndør", Side 17*
Dørafdækning	▪ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål ▪ Af kunststof: Varmt opvaskevand	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. **Tip:** Tag dørafdækningen af for en grundigere rengøring. → *"Ovndør", Side 17*
Håndtag	▪ Varmt opvaskevand	For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra håndtagene med det samme.

Tilberedningsrum

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Emaljerede overflader	▪ Varmt opvaskevand ▪ Eddikevand ▪ Ovnrens ▪ Rustfri stålspiral	Ved stærk tilsmudsning skal smudset opblødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen. **Tip:** Det bedste er at anvende rengøringsfunktionen. → *"**Selvrens**", Side 16* **Bemærkninger** ▪ Ved meget høje temperaturer indbrændes 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.
Ovnlampens glasafdækning	▪ Varmt opvaskevand	Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Ribberammer	▪ Varmt opvaskevand ▪ Rustfri stålspiral	Ved stærk tilsmudsning skal smudset opblødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. **Tip:** Ribberammerne kan tages ud til rengøring. → *"Ribberammer", Side 20*
Tilbehør	▪ Varmt opvaskevand ▪ Ovnrens ▪ Rustfri stålspiral	Ved stærk tilsmudsning skal smudset opblødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.

13.3 Rengøring af apparat

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**
Apparat bliver meget varmt under brugen.
▸ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**
Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.
▸ Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Krav: Følg anvisningerne om rengøringsmidler.

→ *"Rengøringsmidler", Side 14*

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
   ▸ Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.

→ *"Egnede rengøringsmidler", Side 14*

2. Tør efter med en blød klud.

14 Selvrens

Med rengøringsfunktionen **Selvrens** rengøres ovnrummet stort set automatisk.
Rengør ovnrummet for hver 2 til 3 måneder med rengøringsfunktionen. Om nødvendigt kan rengøringsfunktionen anvendes oftere.
Rengøringsfunktionen bruger ca. 2,5 - 4,8 kilowatttimer.

14.1 Klargøring af apparatet til rengøringsfunktionen

For at opnå et godt resultat af rengøringen skal apparatet klargøres omhyggeligt.

⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**
Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.
- Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.
- Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen.
- Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger fjernes fra ovnrummet.
- Rens ikke tilbehøret med rengøringsfunktionen.

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.
- Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget.
- Sørg for fri passage foran apparatet.
- Hold børn på sikker afstand.

Hvis dørtætningen er beskadiget, trænger der meget varme ud i området omkring døren.
- Tætningen må ikke skures eller tages af.
- Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.

1. Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.
2. Tag ribberammerne af, og tag dem ud af ovnrummet.
   → *"Ribberammer", Side 20*
3. Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet.
   Grove tilsmudsninger kan brænde fast og derved blive vanskelige at fjerne.
4. Rengør ovndøren indvendig og områderne langs kanterne af ovnrummet ved dørtætningen med opvaskevand og en blød klud.
   Dørtætningen må ikke tages af eller skures.
   Fjern kraftige tilsmudsninger på indersiden af ovndørens rude med ovnrens.
5. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt.

14.2 Indstilling af rengøringsfunktion

Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen er i gang.

⚠ **ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!**
Rengøringsfunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne.
- Luft ud i køkkenet, mens rensefunktionen udføres.
- Bliv ikke i rummet i længere tid.
- Hold børn og husdyr på sikker afstand.

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**
Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.
- Åbn aldrig apparatets dør.
- Lad apparatet køle af.
- Hold børn på sikker afstand.

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.
- Rør aldrig ved ovndøren.
- Lad apparatet køle af.
- Hold børn på sikker afstand.

Bemærk: Ovnbelysningen lyser ikke, mens rengøringsfunktionen udføres.

Krav:

→ *"Klargøring af apparatet til rengøringsfunktionen", Side 16*

1. Tryk gentagne gange på tasten, til **Selvrens** er markeret.
2. Indstil rengøringstrinnet med tasten − eller +.

Rengøringstrin	Rengøringsgrad	Varighed i timer
1	Let tilsmudset	Ca. 1:15
2	Mellem	Ca. 1:30
3	Høj	Ca. 2:00

   Jo kraftigere og mere indgroet tilsmudsning, desto højere rengøringstrin skal der vælges.
   Varigheden kan ikke ændres.
3. Start driften med ▷||.
✔ Rengøringsfunktionen starter, og varigheden tæller ned.
✔ Af hensyn til sikkerheden låses ovndøren automatisk over en bestemt ovntemperatur. I displayet vises 🔒.
✔ Når rengøringsfunktionen er afsluttet, lyder der et signal, og i displayet står varigheden på nul.
4. Sluk for apparatet.
   Når apparatet er tilstrækkeligt afkølet, låses ovndøren op, og 🔒 slukkes.
5. → *"Klargøring af apparatet til brug efter rengøringsfunktionen", Side 16*

14.3 Klargøring af apparatet til brug efter rengøringsfunktionen

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern resterende aske i ovnrummet og omkring ovndøren.
   → *"Rengøring og pleje", Side 14*
3. Fjern hvide belægninger med citronsyre.
   Bemærk: De hvide belægninger på de emaljerede flader kan opstå på grund af grove tilsmudsninger.

Disse levnedsmiddelrester udgør ingen sundhedsfare. Belægningerne indskrænker ikke apparatets funktion.

4. Monter ribberammerne.
→ *"Ribberammer", Side 20*

15 humidClean

humidClean er et hurtigt alternativ til rengøring af ovnrummet ind i mellem. Rengøringsunderstøttelsen opbløder smuds ved fordampning af opvaskevand. Så er det lettere at fjerne smudset bagefter.

15.1 Indstilling af rengøringsunderstøttelse

Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen er i gang.

⚠ **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. Luk apparatets dør.
   Brug ikke destilleret vand.
3. Tryk gentagne gange på tasten, til **humidClean** er markeret.

✔ I displayet vises varigheden. Varigheden kan ikke ændres.

4. Start driften med ▷||.

✔ Rengøringsunderstøttelsen starter, og varigheden tæller ned.
✔ Når rengøringsunderstøttelsen er afsluttet, lyder der et signal, og i displayet står varigheden på nul.
5. Sluk for apparatet og lad ovnrummet afkøle i ca. 20 minutter.

15.2 Rengøring af ovnrummet efter Rengøringsunderstøttelse

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. Fjern restvandet i ovnrummet med en sugende svampeklud.
2. Rengør de glatte emaljerede flader i ovnrummet med en opvaskeklud eller en blød børste. Hårdnakkede rester kan fjernes med en fin rengøringssvamp af rustfrit stål.
3. Fjern kalkrande med en klud dyppet i eddike, og tør efter med rent vand.
4. Tør ovnrummet med en blød klud.
5. Når ovnrummet er tilstrækkeligt rent:
   - Opvarm apparatet med åben dør i ca. 5 minutter med **3D-varmluft** og 50 °C for at tørre ovnrummet hurtigt.

16 Ovndør

Ovndøren kan skilles ad for grundig rengøring.

Bemærk: Yderligere oplysninger:

16.1 Aftagning af ovndør

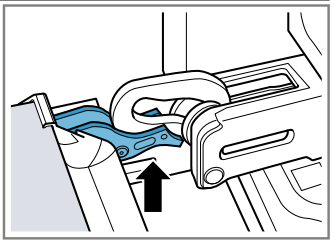
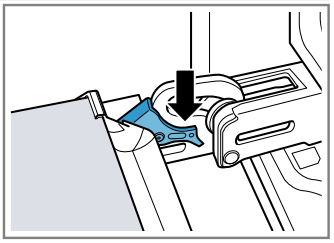
Bemærk: Afhængigt af apparatets type kan håndtagene være forskellige.

⚠ **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.

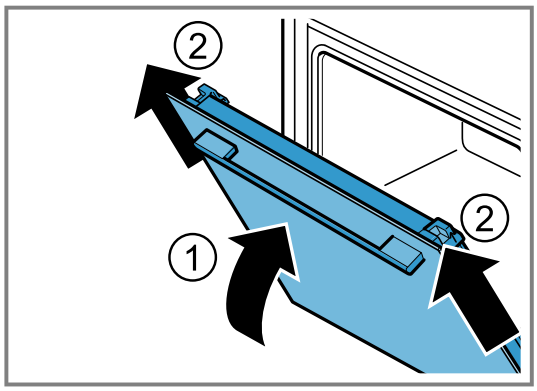
Hvis hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft.
- Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned, og at de er vippet helt op, når ovndøren tages af.

1. Åbn ovndøren helt .
2. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel op.

Låsepal vippet op	 Hængslet er sikret og kan ikke smække i.
Låsepal vippet ned	 Ovndøren er sikret og kan ikke tages af.

✔ Låsepalerne er klappet op. Hængslerne er sikret og kan ikke smække i.

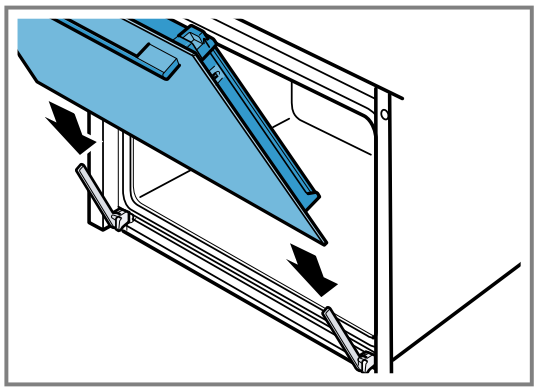
3. Luk ovndøren, til den når anslaget ①. Hold i ovndøren med begge hænder i venstre og højre side, og træk den opad og ud ②.



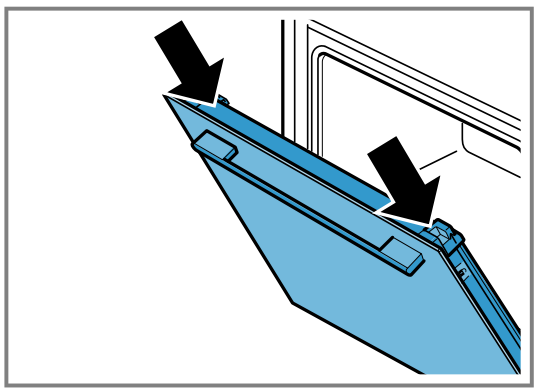
4. Læg forsigtigt ovndøren på et plant underlag.

16.2 Påsætning af ovndør

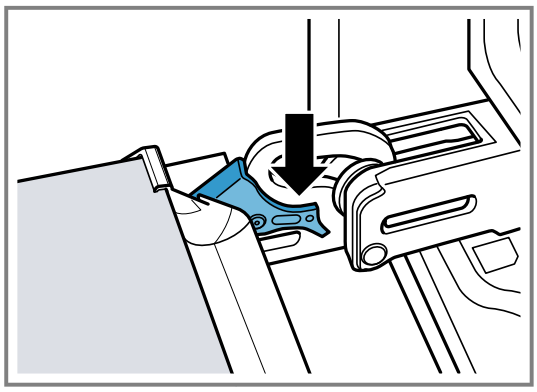
1. ⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.
▸ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.
2. **Bemærk:** Det er vigtigt, at ovndøren kan skydes på de to hængsler uden modstand.



3. Skyd ovndøren med begge hænder ind til anslaget.



4. Åbn ovndøren helt.
5. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel ned.



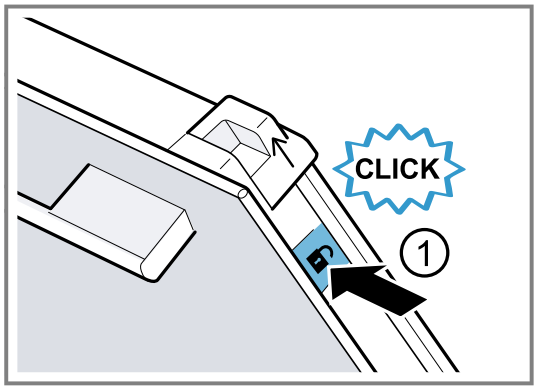
✔ Låsepalerne er klappet til. Ovndøren er sikret og kan ikke tages af.
6. Luk apparatets dør.

16.3 Afmontage af glasruder i ovndør

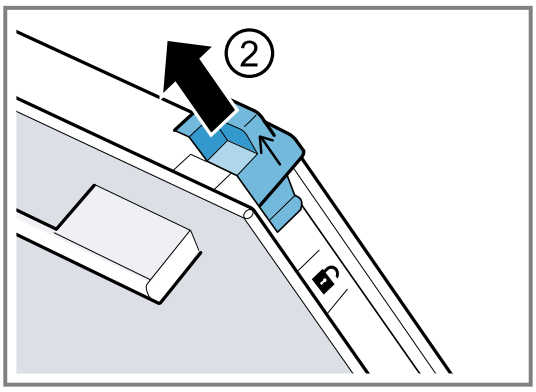
⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.
▸ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.
▸ Brug beskyttelseshandsker.

Bemærk: Afhængigt af apparatets type har det en metalliste, der kan klappes op.

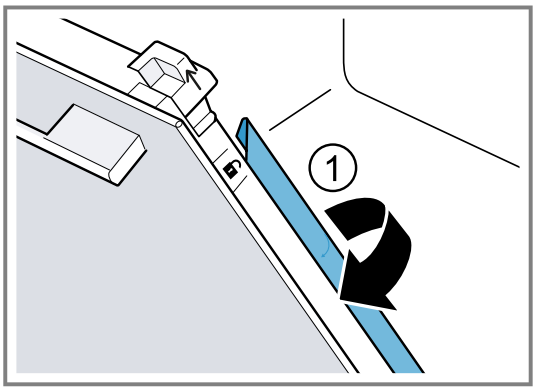
1. Åbn ovndøren helt.
2. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel op.
✔ Låsepalerne er klappet op. Hængslerne er sikret og kan ikke smække i.
3. Luk ovndøren, til den når anslaget.
4. Tryk på venstre og højre trykflade ①, til der høres et klik.



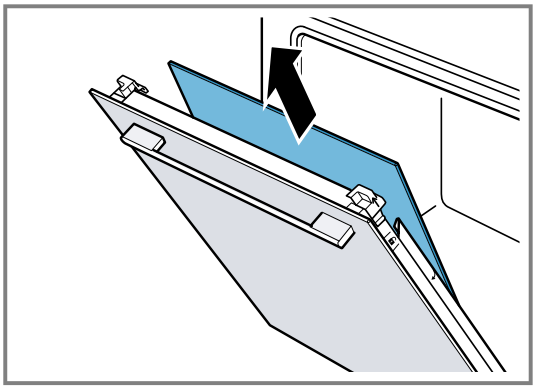
5. Skyd de to skydekapper opad i pilens retning ②.



6. Træk den indvendige glasrude skråt ud opad, og læg den forsigtigt på et plant underlag.
7. Klap afhængigt af apparatets type metallisten i venstre og højre side op i pilens retning ①.



8. Træk den første og den anden mellemrude skråt ud opad, og læg den forsigtigt på et plant underlag.



9. ⚠ **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.

   Rengør de afmonterede glasruder på begge sider med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.
10. Rengør ovndøren.
11. Tør glasruderne, og monter dem igen.

Bemærk: Under rengøringsfunktionen misfarves rammen på indersiden af apparatets dør og andre dele af rustfrit stål på døren. Disse misfarvninger indskrænker ikke apparatets funktion. Misfarvningerne kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål.

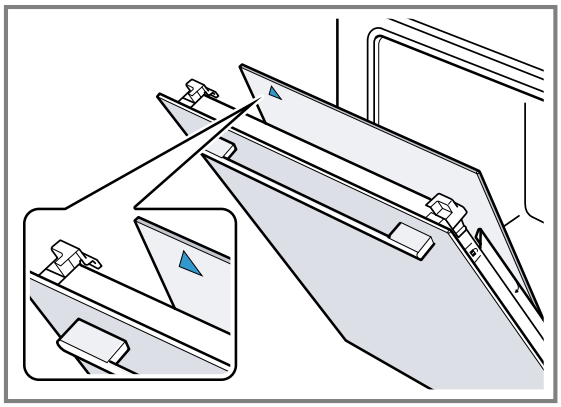
16.4 Montage af glasruder i ovndør

⚠ **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.

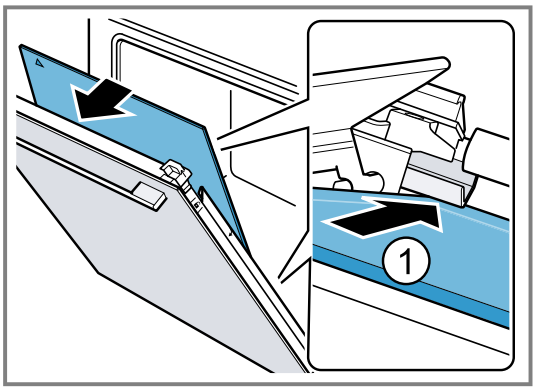
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.
- Brug beskyttelseshandsker.

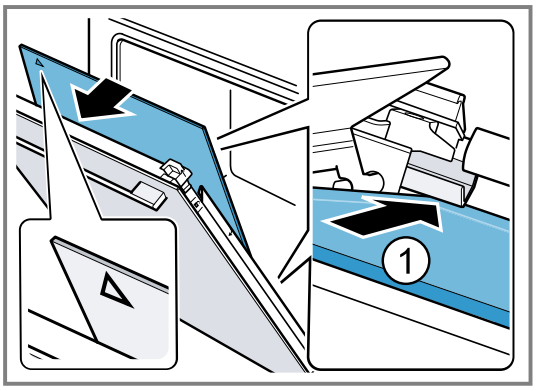
Bemærk
Afhængigt af apparatets type har det
- en metalliste, der kan klappes op,
- eller to forskellige vinduesruder.

Mellemruderne er markeret med et trekant-symbol.
Monter først mellemruden med en ikke-udfyldt trekant △ , og monter derefter mellemruden med en udfyldt trekant ▲.
Vær opmærksom på, at pilen på mellemruderne skal befinde sig øverst til venstre.



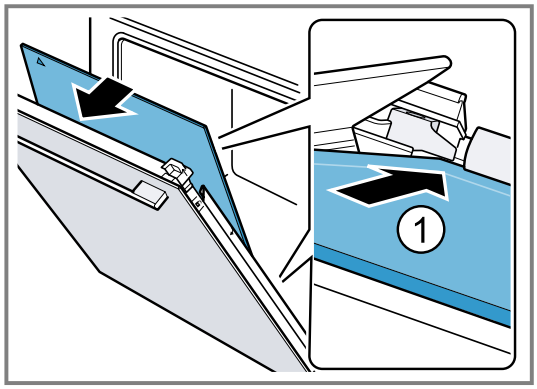
1. Sæt den første mellemrude ind i den underste holder ①, og læg den til foroven.

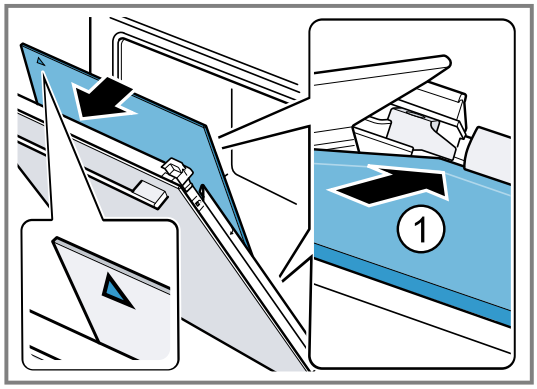




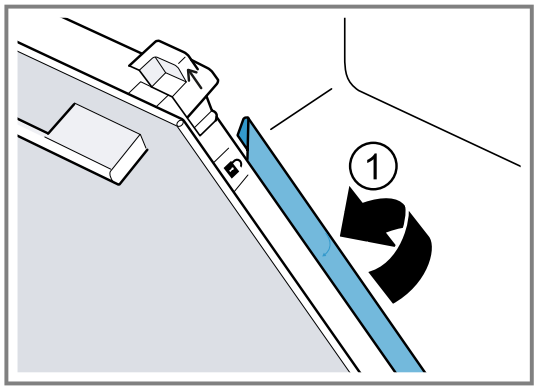
✔ Mellemruden får automatisk den korrekte position, når afstandsholderne drejes.

2. Sæt den anden mellemrude ind i den mellemste holder ①, og læg den til foroven.

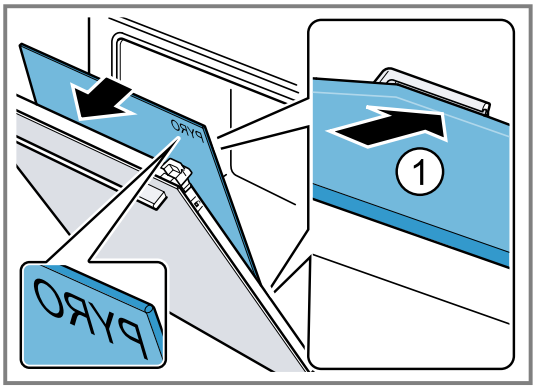




3. Klap afhængigt af apparatets type metallisterne i venstre og højre side til. ①.

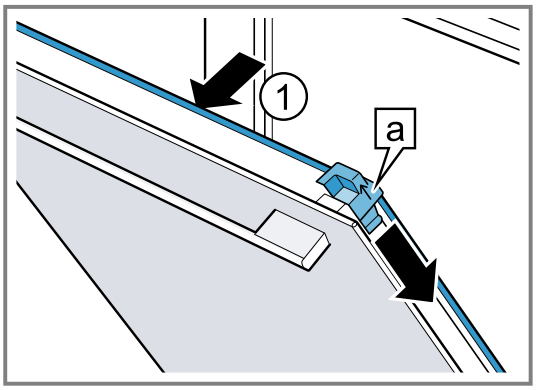


4. Skyd den indvendige rude ind i holderen forneden ①, og læg den til foroven.

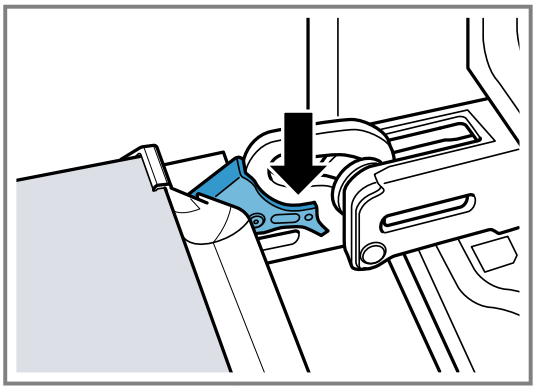


Teksten "Pyro" skal være læsbar foroven, som vist på billedet.

5. Tryk den indvendige glasrude ind foroven ①. Skyd skydekapperne [a] nedad i pilens retning.



6. Åbn ovndøren helt.
7. Klap låsepalerne på venstre og højre hængsel ned.



8. Luk apparatdøren.

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

17 Ribberammer

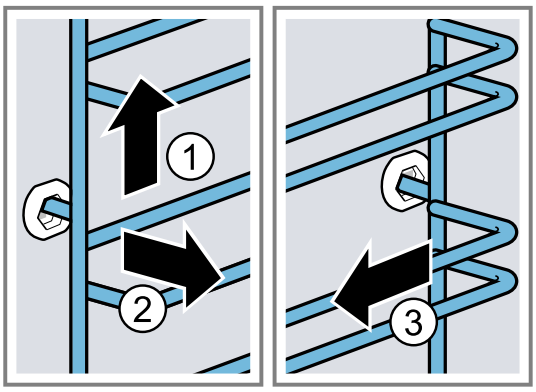
Ribberammerne kan tages ud, så ovnrummet kan rengøres af, f.eks. til rengøring eller til udskiftning af dem.

17.1 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 lidt foran ①, og frigør den ②.

2. Træk ribberammen fremad ③, og tag den ud.



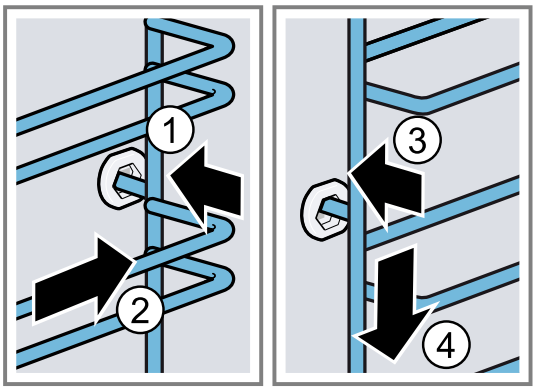
3. Rengør ribberammen.
   → *"Rengøringsmidler", Side 14*

17.2 Isætning af ribberammer

Bemærkninger

- Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.
- Vær opmærksom på ved begge ribberammer, at de bøjede ribber skal vende fremad.

1. Sæt først ribberammen ind midt i den bageste bøsning ①, til den ligger an mod ovnrummets væg, og tryk ribberammen bagud ②.
2. Sæt derefter ribberammen ind i den forreste bøsning ③, til den ligger an mod ovnrummets væg, og tryk ribberammen nedad ④.



18 Afhjælpning af fejl

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
Ukorrekte reparationer er farlige.
- ▸ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▸ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
  → *"Kundeservice", Side 23*

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**
Ukorrekte 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 eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▸ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

18.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Apparatet virker ikke.	Sikringen i sikringsskabet er udløst. ▸ Kontroller sikringen i sikringsskabet.
	Strømforsyning er afbrudt. ▸ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer.
	Fejl i elektronikken **1.** Afbryd apparatet fra strømforsyningsnettet i mindst 30 sekunder ved at slå sikringen i sikringsskabet fra. **2.** Nulstil grundindstillingerne til fabriksindstillingerne. → *"Grundindstillinger", Side 13*
Apparatet varmer ikke, i displayet blinker et kolon.	Demotilstand er aktiveret. **1.** Afbryd kort strømforsyningen til apparatet ved at deaktivere sikringen i sikringsboksen og aktivere den igen. **2.** Deaktiver demotilstanden indenfor 5 minutter ved at ændre grundindstillingen cd til værdien 0. → *"Grundindstillinger", Side 13*

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Apparatets dør kan ikke åbnes, i displayet lyser ⚿.	Apparatets dør er låst med børnesikringen. ▸ Deaktiver børnesikringen med tasten ⚿. → *"Børnesikring", Side 13*
Apparatets dør kan ikke åbnes, i displayet lyser 🔒.	Apparatets dør er låst af rengøringsfunktionen. ▸ Lad apparatet køle af, til 🔒 slukkes i displayet.
I displayet lyser ⚿, og apparatet kan ikke indstilles.	Børnesikring er aktiveret. ▸ Deaktiver børnesikringen med tasten ⚿. → *"Børnesikring", Side 13*
I displayet blinker h, og apparatet varmer ikke.	Ovnrummet er for varmt til den valgte drift. **1.** Sluk for apparatet, og lad det køle af. **2.** Start driften igen.
I displayet vises *F 8*.	Maksimal driftstid er nået. For at undgå at apparatet utilsigtet vedvarende er i drift, holder apparatet automatisk op med at varme, hvis indstillingerne ikke er blevet ændret i flere timer. ▸ Sluk for apparatet. Om ønsket kan det indstilles igen. **Tip:** Indstil en varighed for at undgå, at apparatet utilsigtet slukkes, f.eks. ved meget lange tilberedningstider. → *"Tidsfunktioner", Side 10*
I displayet vises en meddelelse med et *E*, f.eks. *E05-32*.	Fejl i elektronikken **1.** Tryk på tasten 🕒. ▸ Indstil om nødvendigt klokkeslættet igen. ✔ Fejlmeddelelsen forsvinder, hvis fejlen kun forekom én gang. **2.** Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse samt apparatets E-nr. → *"Kundeservice", Side 23*
Resultatet af madlavningen er ikke tilfredsstillende.	Indstillingerne var forkerte. Indstillingsværdierne, f.eks. temperatur og varighed afhænger af opskriften, mængden og af madvarerne. ▸ Indstil lavere eller højere værdier næste gang.
Resultatet af rengøringsfunktionen er ikke tilfredsstillende.	Ovnrummet var for kraftigt tilsmudset. ▸ Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet, inden rengøringsfunktionen startes. ▸ Vær opmærksom på rengøring og pleje af apparatet. → *"Rengøring og pleje", Side 14*

18.2 Udskiftning af pære i ovnlampe

Hvis ovnbelysningen svigter, skal pæren i ovnlampen skiftes ud.

Bemærk: Der kan fås varmebestandige 230 V halogenpærer på 40 - 43 W hos kundeservice eller hos en forhandler. Anvend kun denne type pærer. Hold kun på nye halogenpærer med en ren og tør klud. Derved forlænges pærens levetid.

⚠ 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.

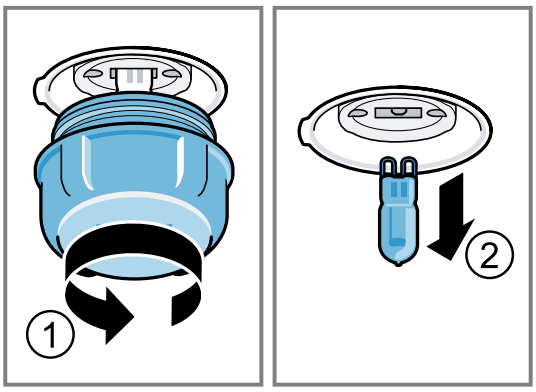
⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!
Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.
- ▸ For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.
- ▸ Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!
Glasafdækningen kan allerede være knækket som følge af ydre påvirkninger, eller den kan knække under montage eller demontage som følge af for hård belastning.
- ▸ Vær forsigtig ved montage eller demontage af glasafdækningen.
- ▸ Brug handsker eller et viskestykke.

Krav
- Strømforsyningen til apparatet er afbrudt.
- Ovnrummet er afkølet.
- Der forefindes en ny halogenpære til udskiftning.

1. Læg et viskestykke i ovnen for at forhindre skader.
2. Skru glasafdækningen af mod venstre ①.

3. Træk halogenpæren ud uden at dreje den ②.



4. Sæt den nye halogenpære i, og tryk den fast ind i soklen.
   Vær opmærksom på stikbenenes placering.
5. Afhængigt af apparatets type kan glasafdækningen være udstyret med en tætningsring. Sæt tætningsringen på.
6. Skru glasafdækningen på.
7. Tag viskestykket ud af ovnrummet.
8. Forbind apparatet med strømnettet igen.

19 Bortskaffelse

19.1 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.

20 Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.
Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G.
Oplysningerne om forordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 findes online under siemens-home.bsh-group.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

20.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (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.

21 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.

21.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

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

BEMÆRK!
Syreholdige madvarer kan beskadige risten
- Læg ikke syreholdige madvarer direkte på risten, f.eks. frugt eller grillmad, som er marineret i syreholdig marinade.

Oplysning til personer med nikkelallergi
I sjældne tilfælde kan der overføres ringe spor af nikkel til madvarerne.
Der kan købes egnet tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.
→ *"Yderligere tilbehør", Side 9*

21.2 Anvisninger om bagning

Brug de anførte rillehøjder ved bagning.

Bagning i ét lag	Rillehøjde
Højt bagværk hhv. form på risten	2
Fladt bagværk hhv. bagværk på bageplade	3

Bagning i to lag	Rillehøjde
Universalbradepande	3
Bageplade	1
Forme på risten:	**Rillehøjde**
Første rist	3
Anden rist	1

Bagning i tre lag	Rillehøjde
Bageplade	5
Universalbradepande	3
Bageplade	1

Bemærkninger
- Brug Varmluft ved bagning i flere lag. Bagværk, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdigt på samme tid.
- Stil bageformene ved siden af hinanden eller forskudt over hinanden i ovnrummet.
- Vi anbefaler anvendelse af bageforme af mørkt metal for et optimalt tilberedningsresultat.

21.3 Anvisninger om stegning og grillning

Indstillingsværdierne gælder for isætning af stegeklart fjerkræ, kød eller fisk uden fyld med køleskabstemperatur i en kold ovn.
- Jo større fjerkræet, kødstykket eller fisken er, desto lavere temperatur og længere tilberedningstid.
- Vend fjerkræet, kødet eller fisken efter ca. 1/2 til 2/3 af den angivne tid.
- Hvis fjerkræ skal vendes, skal det først tilberedes med brystsiden hhv. skindsiden nedad.

Stegning og grillning på risten

Stegning på risten er særdeles velegnet til stort fjerkræ eller flere stykker samtidigt.
- Hæld op til 1/2 liter vand i universalbradepanden afhængigt af stegens størrelse og art.
  Den opsamlede stegesky kan bruges til sauce. Derudover opstår der mindre røg, og ovnrummet bliver mindre tilsmudset.
- Hold ovndøren lukket under grillningen.
  Grill aldrig med åben ovndør.
- Læg grillmaden på risten. Sæt også universalbradepanden ind i ovnen mindst en rillehøjde længere nede med den skrå side vendende ud mod ovndøren. Dryp af fedt bliver dermed opsamlet.

Stegning i fad

Hvis der lægges låg over retterne under tilberedningen, bliver ovnrummet ikke så snavset.
Følg producentens anvisninger for stegefadet. Fade af glas er mest velegnede.

Fad uden låg
- Anvend et højt stegefad.
- Stil fadet på risten.
- Brug universalbradepanden i mangel af et passende fad.

Fad med låg
- Stil fadet på risten.
- Kød, fjerkræ og fisk kan også blive sprødt i en stegegryde med låg. Brug en stegegryde med glaslåg. Indstil en højere temperatur.

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
Hvis meget varmt glas stilles på et vådt eller koldt underlag, kan det springe.
- Stil altid varmt glasservice på en tør varmebriks.

⚠ **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.

21.4 Udvalg af retter

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

Anbefalede indstillinger for forskellige retter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Rørekage, enkel	Glat randform eller Firkantet form	2	▭	150-170	50-70
Rørekage, enkel	Glat randform eller Firkantet form	2	⊛	150-160	70-90

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Rørekage, fin (i firkantet form)	Glat randform eller Firkantet form	2		150-170	60-80
Rørekage, 2 lag	Glat randform eller Firkantet form	3+1		140-150	70-85
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform, Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Gærkage i springform	Springform Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-160 [1]	30-40
Roulade	Universalbradepande	3		180-200 [1]	10-15
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	2		160-180	55-95
Gærkage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinplade	2		170-190	20-40
Småt bagværk af gærdej	Universalbradepande	3		160-180	25-35
Småt bagværk af gærdej	Universalbradepande	3		160-170	25-45
Småkager	Universalbradepande	3		140-160	15-25
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140-160	15-25
Småkager, 3 lag	Universalbradepande + 2x Bageplade	5+3+1		140-160	15-25
Marengs	Universalbradepande	3		80-90 [1]	120-150
Brød, 1000 g (firkantet form / uden form)	Universalbradepande eller Firkantet form	2		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190 [1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, frisklavet - på bageplade	Universalbradepande	2		200-220	25-35
Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform	Pizzaplade	2		250-270 [1]	15-20
Quiche	Tærteform eller Sort metalplade	1		210-230	30-40
Börek	Universalbradepande	1		180-200	40-50
Gratin, pikant, tilberedte ingredienser	Gratinform	2		200-220	30-60
Kylling, 1,3 kg, uden fyld	Fad uden låg	2		200-220	60-70
Små kyllingestykker, à 250 g	Fad uden låg	3		220-230	30-35
Gås, uden fyld, 3 kg	Fad uden låg	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Svineryg, mager, 1 kg	Flad glasform	2		180	90-120
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		160-170	130-150
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		190-200	120-150
Oksefilet, medium, 1 kg [2]	Rist + Universalbradepande	3		210-220	40-50 [3]

[1] Forvarm apparatet.
[2] Sæt universalbradepanden ind under risten.
[3] Vend retten efter 1/2 - 2/3 af den samlede tilberedningstid.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Oksegrydesteg, 1,5 kg [1]	Fad med låg	2		200-220	130-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist + Universalbradepande	3		200-220	60-70 [2]
Burger, 3-4 cm høj [3]	Rist	4		3	25-30 [4]
Lammekølle uden ben, medium, 1,0 kg, snøret [5]	Fad uden låg	2		170-190	70-80 [6]
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel [7]	Rist	2		160-180	20-30
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. forel	Fad med låg	2		170-190	30-40
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Fad med låg	2		180-200	55-65

Yoghurt

Apparatet kan bruges til tilberedning af yoghurt.

Tilberedning af yoghurt

1. Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet.
2. Fyld den på forhånd tilberedte masse i små beholdere, f.eks. kopper eller små glas.
3. Dæk beholderne til med folie, f.eks. plastfolie.
4. Stil beholderne på ovnbunden.
5. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.
6. Lad yoghurten hvile i køleskabet efter tilberedningen.

Anbefalede indstillinger for desserter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		40-45	8-9 h

21.5 Prøveretter

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
  - Forme på risten:
    Første rist: Rillehøjde 3
    Anden rist: Rillehøjde 1
- Rillehøjder ved bagning i 3 lag:
  - Bageplade: Rillehøjde 5
  - Universalbradepande: Rillehøjde 3
  - Bageplade: Rillehøjde 1
- Lagkagebunde
  - Bagning af lagkagebunde i 2 lag: Sæt springformene på midten over hinanden på ristene.
  - Som alternativ til en rist kan Air Fry pladen, som fås hos os, også anvendes.

Anbefalede indstillinger for bagning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Sprøjtede småkager	Universalbradepande	3		140-150 [8]	25-35
Sprøjtede småkager	Universalbradepande	3		140 [8]	28-38
Sprøjtede småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140 [8]	30-40

[1] Hæld væske i stegefadet med det samme, stegen skal mindst være 2/3 dækket af væske
[2] Vend retten efter 1/2 - 2/3 af den samlede tilberedningstid.
[3] Sæt universalbradepanden ind nedenunder i rillehøjde 2.
[4] Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.
[5] Hæld vand i fadet, så bunden er dækket.
[6] Vend ikke retten.
[7] Sæt universalbradepanden ind under risten.
[8] Forvarm apparatet i 5 minutter. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Sprøjtede småkager, 3 lag	Universalbradepande + 2x Bageplade	5+3+1		130-140 [1]	35-55
Small Cakes	Universalbradepande	3		150 [1]	25-35
Small Cakes	Universalbradepande	3		150 [1]	20-30
Small Cakes	Universalbradepande	3		170	20-30
Small Cakes, 2 niveauer	Universalbradepande + Bageplade	3+1		150 [1]	25-35
Small Cakes, 3 niveauer	Universalbradepande + 2x Bageplade	5+3+1		140 [1]	30-40
Kagebunde	Springform, Ø 26 cm	2		160-170 [2]	25-35
Kagebunde	Springform, Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Lagkagebunde, 2 lag	Springform, Ø 26 cm	3+1		150-160 [2]	35-50
Apple Pie, 2 stk.	2x Springform Ø 20 cm	2		180-190	75-90

Grillning

Anbefalede indstillinger for grillning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Ristning af toast	Rist	5		3 [3]	5-6

22 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.

22.1 Generelle montageanvisninger

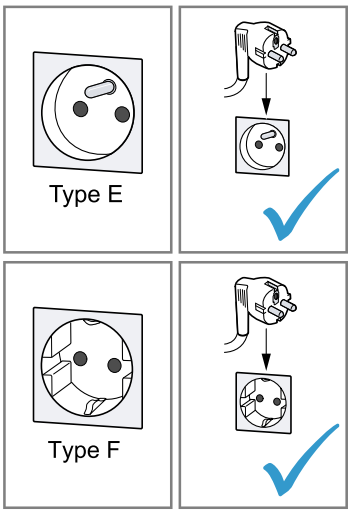
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

⚠ 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 fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 23*

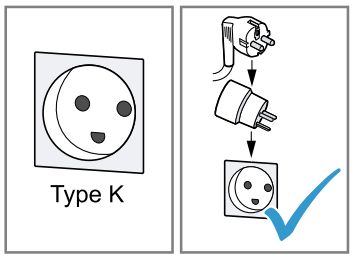
- I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E/F.



- 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 (re-

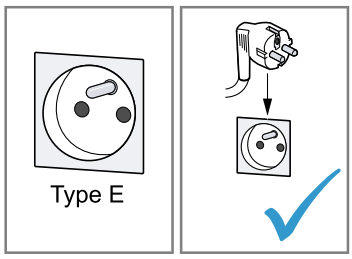
[1] Forvarm apparatet i 5 minutter. Brug ikke funktionen lynopvarmning.
[2] Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.
[3] Forvarm ikke apparatet.

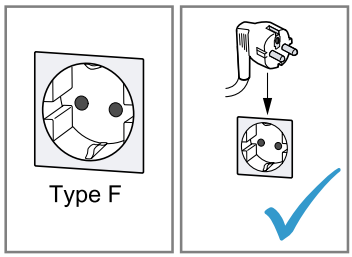
servedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



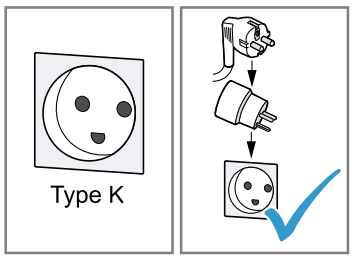
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet
→ *"Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 23*

- 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.
- Apparater med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.

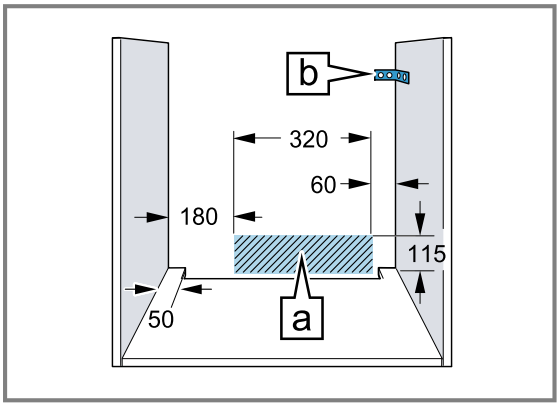




- Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- 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.
- Der kan kun garanteres for sikkerheden ved brugen af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne monteringsanvisning. Montøren er ansvarlig for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transportskader.
- 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. Fare som følge af overophedning.
- Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
- Placer apparatet på en vandret flade.
- Stikdåsen til apparatet skal befinde sig i det skraverede område [a] eller udenfor indbygningsnichen.
- Ikke-fastgjorte indbygningsskabe skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag [b].



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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!
Efter installationen af apparatet må åbningerne i apparatets bagvæg ikke være tilgængelige for børn, heller ikke gennem skuffer eller køkkenskabe under apparatet. Dette skal sikres

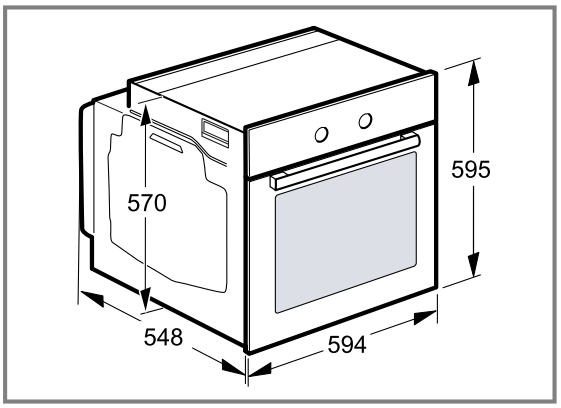
ved indbygningsmåden. Ved indbygning i en køkkenø kræves en lukket bagvæg.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!
Anvendelse af en forlænget nettilslutningsledning og ikke-godkendte adaptere er farligt.
- ▸ Brug ikke forlængerledning eller multistikdåser.
- ▸ Brug kun adaptere og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.
- ▸ Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen i huset.

BEMÆRK!
Hvis apparatet bæres i dørens håndtag, kan det knække af. Ovndørens håndtag kan ikke bære apparatets vægt.
- ▸ Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med.

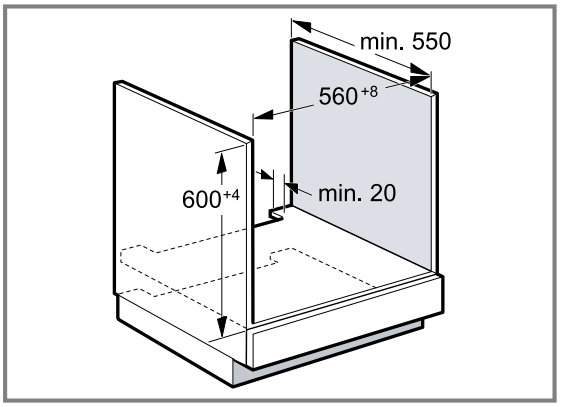
22.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



22.3 Indbygning under bordplade

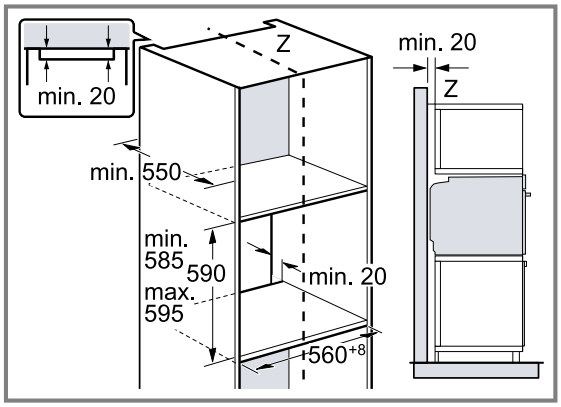
Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.



- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.
- Ved kombination med induktionskogesektioner må spalten mellem bordpladen og apparatet må ikke lukkes med ekstra lister.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.
- Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

22.4 Indbygning i højskab

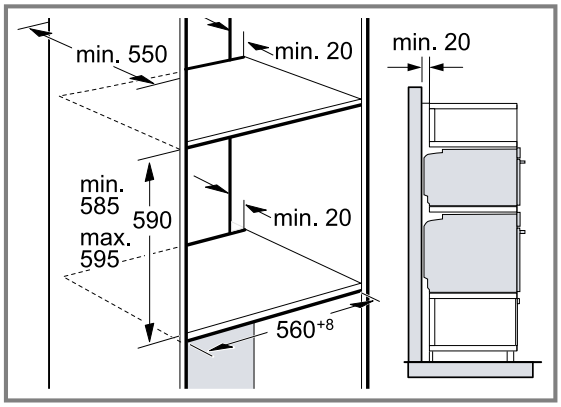
Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- Apparatet må ikke indbygges højere oppe, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

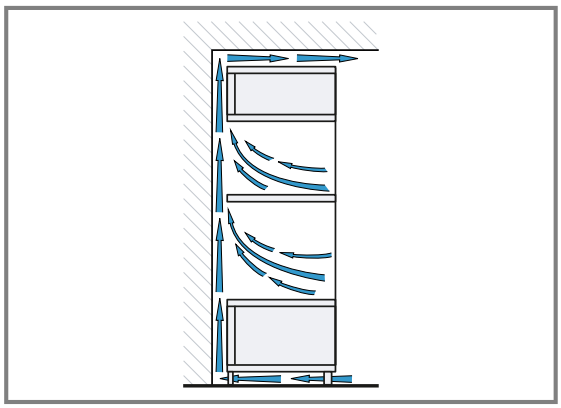
22.5 Indbygning af to apparater over hinanden

Apparatet kan også indbygges over eller under et andet apparat. Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning over hinanden.



- Der skal være en udskæring i mellembundene til ventilation af apparaterne.
- For at sikre tilstrækkelig ventilation af begge apparaterne skal der være en ventilationsåbning i soklen på min. 200 cm². Hertil skal der skæres noget af sokkelpanelet, eller der skal anbringes et ventilationsgitter.

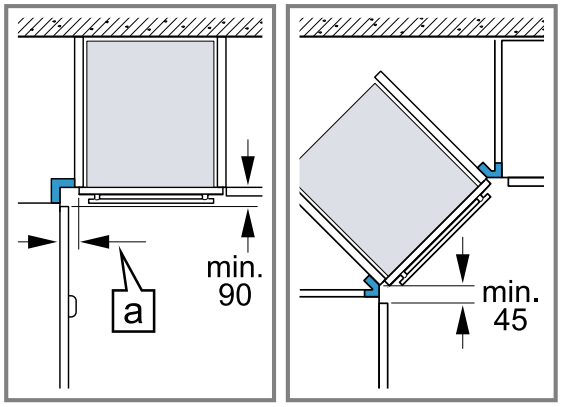
- Sørg for, at luftudskiftningen iht. tegningen er opfyldt.



- Apparaterne må ikke indbygges højere, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

22.6 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.

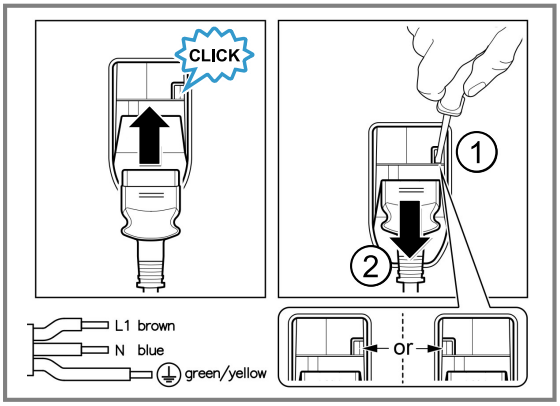


- Ved indbygning i et hjørne skal minimummålene overholdes, så apparatets dør stadig kan åbnes. Målet a afhænger af tykkelsen af skabsfronten og af håndtaget.

22.7 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 medfølgende 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 monteret, skal nettilslutningsledningens netstik være frit tilgængeligt, eller hvis dette ikke er muligt, skal der være monteret en afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

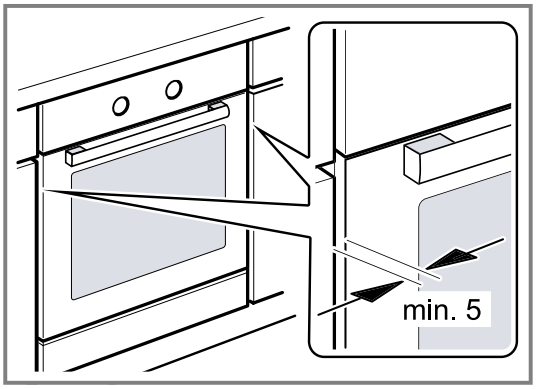
Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes af autoriserede fagfolk. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelser.
Der skal være monteret en afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

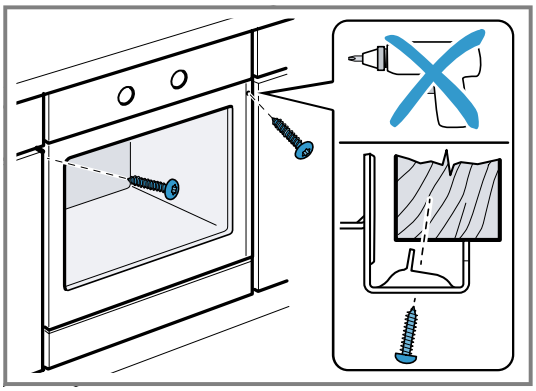
1. Identificer fase- og nulleder i tilslutningsdåsen.
Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet.
Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
   ▸ grøn-gul = jordforbindelsesledning ⏚
   ▸ blå = nulleder
   ▸ brun = fase (yderleder)

22.8 Indbygning af apparat

1. Skyd apparatet helt ind, og centrer det.



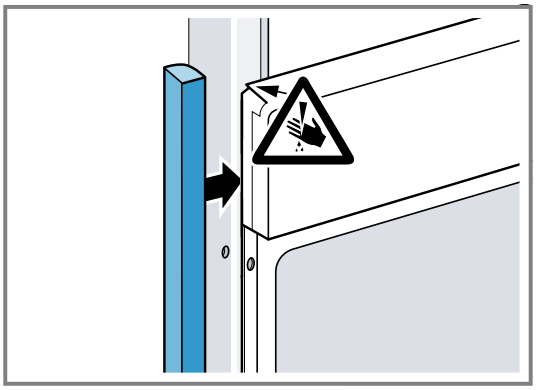
2. Skru apparatet fast.



Bemærk: Spalten mellem bordplade og apparat må ikke lukkes med ekstra lister.
Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

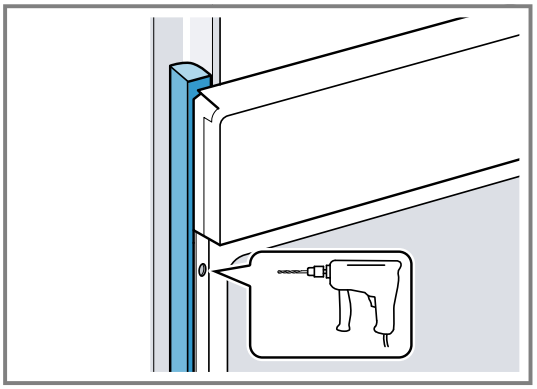
22.9 Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:

1. Anbring et egnet mellemstykke på begge sider for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørge for sikker montage.

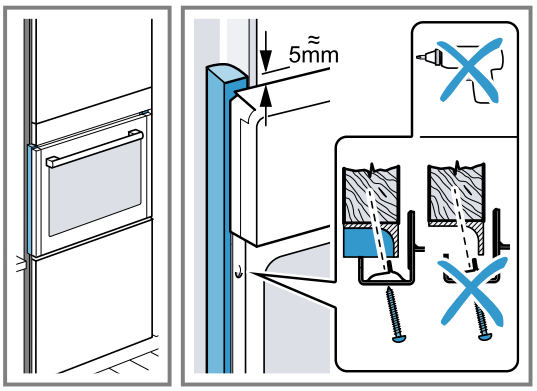


2. Fastgør mellemstykket til skabet.

3. Lav en forboring i mellemstykket og skabet til en skrueforbindelse.



4. Fastgør apparatet med egnede skruer.



22.10 Afmontage af apparat

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

DA Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG

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

9002003685 (050411) REG25
da