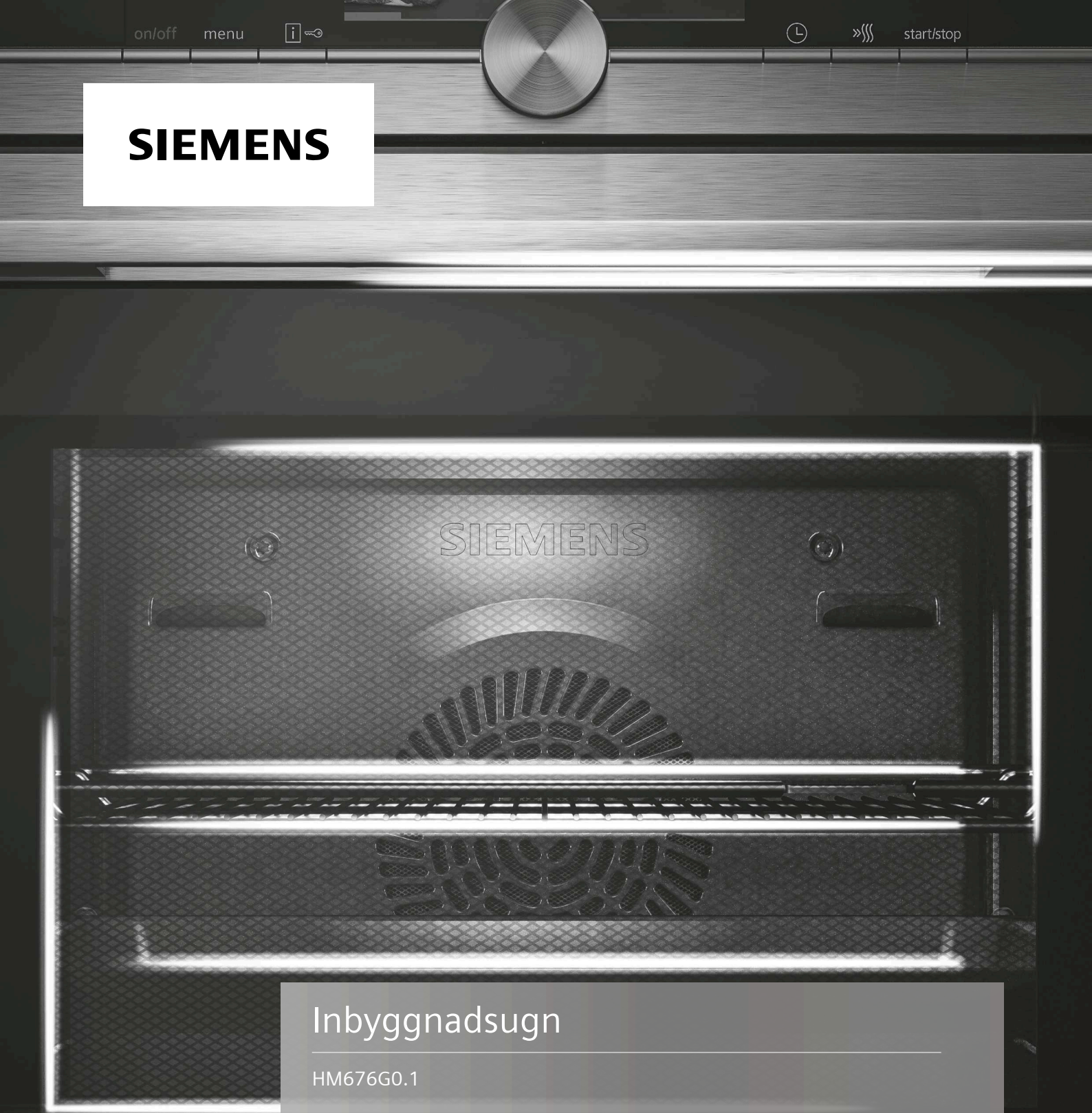


Inbyggnadsugn

HM676G0.1

sv Bruks- och installationsanvisningar

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

Mer information finns i den digitala användarhandboken.

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1 Säkerhet ... 2
2 Förhindrande av sakskador ... 6
3 Miljöskydd och sparsamhet ... 7
4 Lär känna ... 8
5 Ugnsfunktioner ... 9
6 Tillbehör ... 11
7 Före första användningen ... 12
8 Användningsprincip ... 13
9 Snabbuppvärmning ... 13
10 Tidsfunktioner ... 14
11 Mikro ... 15
12 Maträtter ... 17
13 Barnspärr ... 18
14 Sabbatläge ... 19
15 Grundinställningar ... 19
16 Rengöring och skötsel ... 20
17 Självrengöring ... 21
18 Rengöringsfunktionen humidClean ... 23
19 Torkning ... 23
20 Ugnslucka ... 23
21 Ugnsstegar ... 25
22 Avhjälpning av fel ... 26
23 Avfallshantering ... 27
24 Kundtjänst ... 28
25 Såhär lyckas du ... 28

26 MONTERINGSANVISNING ... 36
26.1 Allmänna monteringsanvisningar ... 36

⚠ 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.
Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.
Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.
- vid användning i hem och liknande som t.ex.: personalpentryn för butiker, kontor och liknande verksamheter; lantbruk; för gäster på hotell och andra boenden; B&B.
- upp till max. 4000°möh.

Apparaten uppfyller kraven i normen EN 55011 resp. CISPR 11. Den är en produkt i grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att mikrovågor alstras för att värma upp livsmedel. Klass B innebär att apparaten är avsedd för användning i privata hushåll.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.
Låt inte barn leka med enheten.
Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.
→ *"Tillbehör", Sid. 11*

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.
- ▸ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
- ▸ Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.
- ▸ Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld.
- ▸ Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning och tillagning.
- ▸ Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.
- ▸ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▸ Håll småbarn under 8 år borta.

Tillbehör och formar blir mycket varma.
- ▸ Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.
- ▸ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▸ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- ▸ Öppna maskinluckan försiktigt.

Utdragsskenorna blir heta vid användning av enheten.
- ▸ Låt utdragsskenorna svalna innan du rör vid dem.
- ▸ Ta bara i heta utdragsskenor med grytlappar.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.
- ▸ Rör inte heta delar.
- ▸ Håll barnen borta.

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.
- ▸ Öppna försiktigt luckan till enheten.
- ▸ Håll barnen borta.

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.
- ▸ Häll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka.
- ▸ Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Enhet och delar du kan komma i kontakt med kan ha vassa kanter.
- ▸ Var försiktig vid hantering och rengöring.
- ▸ Använd helst skyddshandskar.

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
- ▸ Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- ▸ Använd skyddshandskar.

Alkoholångor kan börja brinna i det varma ugnsutrymmet och luckan kan flyga upp och ev. falla av. Luckglasen kan spricka och splittras.
→ *"Förhindrande av sakskador", Sid. 6*
- ▸ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▸ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- ▸ Öppna maskinluckan försiktigt.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.
- ▸ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▸ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▸ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

Skadad sladdisolering är farligt.
- ▸ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▸ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▸ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
- ▸ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.
- ▸ Använd aldrig skadad enhet.
- ▸ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▸ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▸ Ring service. → *Sid. 28*

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

Det sitter permanentmagneter i manöverfältet eller manöverorganen. De kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemaker och insulinpumpar.
- ▸ Håll 10 cm minimiavstånd till manöverfältet om du har elektroniska implantat.

⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.
- ▸ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▸ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.
- ▸ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▸ Låt inte barn leka med smådelar.

1.5 Mikro

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGA OCH SPARA FÖR SENARE ANVÄNDNING.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt.
- ▸ Torka aldrig mat eller kläder med enheten.
- ▸ Värm inte tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande med enheten.
- ▸ Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

Livsmedel, förpackningar och behållare kan börja brinna.
- ▸ Värm aldrig på livsmedel i varmhållningsförpackningar.
- ▸ Värm aldrig på livsmedel i behållare av plast, papper eller andra brännbara material utan uppsikt.
- ▸ Ställ aldrig in för hög mikroeffekt eller för lång tid. Följ bruksanvisningens uppgifter.
- ▸ Torka aldrig livsmedel i mikron.
- ▸ Tina eller värm aldrig på livsmedel med låg vattenhalt som t.ex. bröd på hög mikroeffekt eller lång tid.

Matolja kan självantända.
- ▸ Värm aldrig upp bara matolja i mikron.

⚠ VARNING! – Explosionsrisk!

Vätskor eller annan mat i slutna burkar kan lätt explodera.
- ▸ Värm aldrig upp vätskor eller annan mat i slutna burkar.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera vid och även efter påvärmning.
- ▸ Tillaga inte ägg i skal och värm inte på hårdkokta ägg med skal.
- ▸ Tillaga aldrig skaldjur.
- ▸ Picka stekta ägg och äggkokotter.
- ▸ På livsmedel med hårt skal eller skinn som t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan skalet/skinnet spricka. Picka skalet eller skinnet innan du värmer på.

Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat.
- ▸ Värm aldrig barnmat med locket på.
- ▸ Ta alltid bort locket eller nappen.
- ▸ Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen.
- ▸ Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.
- ▸ Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Förpackningen till vakuumförpackade livsmedel kan spricka.
- ▸ Följ alltid anvisningarna på förpackningen.
- ▸ Ta alltid ut maten ur ugnsutrymmet med grytlappar.

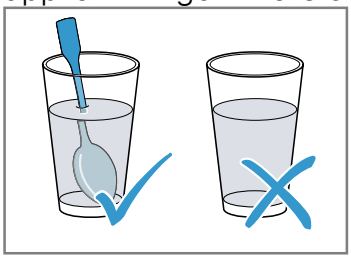
Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift.
- ▸ Vidrör inte heta komponenter.
- ▸ Håll barnen borta.

Torkfunktionen på maxlägena slår automatiskt på ett värmeelement som värmer upp ugnsutrymmet vid ren mikring.
- ▸ Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen.
- ▸ Håll barnen borta.

Ej avsedd användning är farlig. Överhettade tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.
- ▸ Torka aldrig mat eller kläder med enheten.
- ▸ Värm inte tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande med enheten.
- ▸ Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

Hettar du upp vätskor så kan det stormkoka. Det innebär att koktemperaturen uppnås utan att du ser typiska ångblåsor som stiger upp. Var försiktig så att du inte stöter till koppen/muggen. Den heta vätskan kan plötsligt koka över och stänka.
- ▸ Sätt alltid en sked i koppen/muggen vid uppvärmningen. Då stormkokar det inte.



⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformar har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka.
- ▸ Använd bara formar som tål att mikra.

Formar och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad.
- ▸ Mikra aldrig metallbehållare.
- ▸ Använd bara mikrotåliga formar eller kombifunktion med mikro.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Enheten innehåller högspänningsdelar.
- ▸ Ta aldrig bort höljet.

⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!

Dålig rengöring kan förstöra enhetens ovansida, sänka livslängden och leda till farliga situationer som att det t.ex. tränger ut mikrovågsstrålning.
- ▸ Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester.
- ▸ Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena.
  → *"Rengöring och skötsel", Sid. 20*

Använd aldrig enheten om lucka eller lucktätning är skadade. Enheten kan avge mikrovågsstrålning.
- ▸ Använd aldrig enheten om lucka, lucktätning eller luckplastram är skadade.
- ▸ Bara service får reparera enheten.

Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje.
- ▸ Ta aldrig av höljet.
- ▸ Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

1.6 Rengöringsfunktionen

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid användning av rengöringsfunktionen.
- ▸ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före användning av rengöringsfunktionen.
- ▸ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.

Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▸ Håll rent framför enheten.
- ▸ Håll barnen borta.

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.
- ▸ Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
- ▸ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!

Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringfunktionen. Släppa lätt-beläggningen på plåtar och formar blir förstörd och bildar giftiga gaser.
- ▸ Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lätt-beläggning under rengöringsfunktionen.
- ▸ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnsstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna.
- ▸ Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång.
- ▸ Vistas inte länge i rummet.
- ▸ Håll barn och husdjur borta.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Öppna aldrig ugnsluckan.
- ▸ Låt enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

⚠ Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Ta aldrig på luckan.
- ▸ Låt enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS!

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet och permanent skada enheten. Luckan kan flyga upp och ev. falla av pga. deflagration. Luckglasen kan spricka och splittras. Undertrycket kan kraftigt deformera ugnsutrymmet inåt.
- ▸ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).

Vatten på ugnsbotten vid användning av enheten med temperaturer över 120°C kan ge emaljskador.
- ▸ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▸ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.

Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C. Då stämmer inte gräddnings- och ugnsstekningstiderna och emaljen kan få skador.
- ▸ Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags bakplåtspapper eller folie på ugnsbotten.
- ▸ Ställ bara formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på under 50°C.

Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.
- ▸ Häll aldrig vatten i varm ugn.
- ▸ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
- ▸ Låt ugnsutrymmet torka efter användning.
- ▸ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▸ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.
- ▸ Låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
- ▸ Kläm inte fast något i luckan.
- ▸ Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.

Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort.
- ▸ Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.
- ▸ Använd helst den djupa långpannan.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.
- ▸ Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn!
- ▸ Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Är ugnstätningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runtom kan få skador.
- ▸ Håll tätningen ren.
- ▸ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.
- ▸ Ställ, häng eller stöd inget på ugnsluckan.
- ▸ Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.
- ▸ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

2.2 Mikro

Följ anvisningarna när du använder mikron.

OBS!

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglaset.

- ▸ Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Tillbehör insatta direkt på varandra ger gnistbildning.

- ▸ Kombinera inte galler och långpanna.
- ▸ Sätt in tillbehören på egna falsar.

Långpanna eller bakplåt fungerar inte om du bara ska mikra. Det kan ge gnistbildning som skadar ugnsutrymmet.

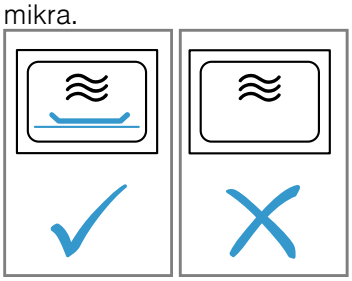
- ▸ Använd det medföljande gallret som avställningsyta.

Aluformar kan ge gnistbildning i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistbildningen.

- ▸ Använd inte aluformar i enheten.

Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.

- ▸ Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.



Mikrar du popcorn på för hög mikroeffekt kan luckglaset spricka av överbelastning.

- ▸ Ställ aldrig in för hög mikroeffekt.
- ▸ Använd max. 600 W.
- ▸ Lägg alltid popcornpåsen på vridtallriken.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▸ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.

- ■ Du spar upp till 20% effekt om du inte förvärmer enheten.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- ■ Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- ■ Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller baka av samtidigt.

- ■ Ugnen är redan varm från första baket. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka.

Slå av enheten 10 minuter före tillagningstidens slut vid längre tillagningstider.

- ■ Maten går klart på restvärmen.

Ta ut tillbehör du inte använder ur ugnen.

- ■ Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

Låt frysmaten tina före tillagning.

- ■ Du spar in effekten som skulle gått åt att tina maten.

Notera:

Enheten kräver:

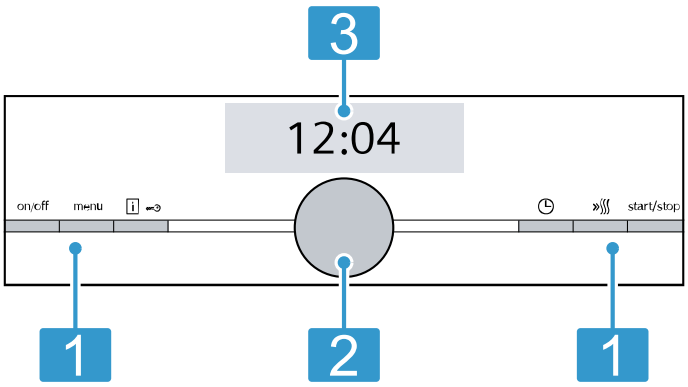
- ■ max. 1 W med displayen på vid användning
- ■ max. 0,5 W med displayen av vid användning

4 Lär känna

4.1 Kontroller

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet.

Notera: Allt efter apparattypen kan detaljer i figuren avvika, t.ex. beträffande färg och form.



1 Knappar
Knapparna vänster och höger om kontrollerna är tryckkänsliga. Tryck på knappen för att aktivera den. På enheter utan rostfri front är knapparna även pekfält.

2 Vred
Vreden går att vrida åt vänster och höger utan begränsningar.
Pekfält är beröringskänsliga fält. Välj funktion genom att trycka till på resp. fält.

3 Pekdisplay
Du får upp aktuella alternativ på pekdisplayerna. Välj funktion genom att trycka direkt på resp. textfält. Textfälten ändrar sig beroende på menyalternativen.

4.2 Knappar

Knapparna vänster och höger om kontrollerna slår på och av enheten eller funktionen.

Knapp	Funktion	Användning
on/off	På/av	Slå på och av enheten
menu	Meny	Öppnar ugnsfunktionsmenyn
i	Information	Visar anvisningar, slår på och av barnspärren
i	Barnspärr	Slå på/av barnspärren
	Tidsfunktioner	Tryck till: startar eller pausar funktionen. Håll intryckt i ca 3 sekunder: avbryter funktionen.
»	Snabbuppvärmning	Slår på och av snabbuppvärmningen
start/stop	Slå på/av	Slår på, pausar och avbryter funktionen

4.3 Vred

Vredet ändrar inställningsvärdena du fått upp på displayen.
Inställningsvärden som t.ex. temperaturer står still på displayen om det nått minimi- eller maxvärdet. Vrid tillbaka värdet med vredet, om det behövs.
Ugnsfunktionslistor börjar t.ex. om från början efter sista värdet.

4.4 Display

Displayen visar dig aktuella inställningsvärden.
Displayvärdet som går att ändra är färgmarkerat.

Statusraden

Statusraden sitter upptill på displayen.
Du får upp klockan och inställda tidsfunktioner på statusraden.

Statusindikering

Strecket ligger under det framlyfta displayvärdet.
Statusindikeringen visar om enheten är färdiguppvärmd eller om tillagningstiden gått ut. Strecket blir fyllt från vänster till höger.
Du får inte upp uppvärmningsstrecket vid mikring.

Funktionstid

Du får upp föregående användnings funktions- eller tillagningstid uppe till höger på statusraden.
Har du ställt in och raderat en tillagningstid, så tar funktionstiden över enhetens senast utgångna tillagningstid. Så du kan kontrollera hur länge funktionen varit igång.
Du får inte upp uppvärmningsstrecket vid mikring.

Temperaturindikering

Uppvärmningskontrollen och restvärmeindikeringen visar ugnstemperaturen.

På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen. Du kan kontrollera aktuell temperatur med i.

- Uppvärmningskontroll
  Uppvärmningskontrollen visar ugnens temperaturökning när du slår på ugnsfunktionen. När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när alla staplar är fyllda.
  Du får inte upp uppvärmningskontrollen vid inställningslägen som t.ex. grilläge.
- Restvärmeindikering
  Displayen visar restvärmen i ugnsutrymmet när enheten är av. Restvärmeindikeringen slocknar vid ca 60°C.

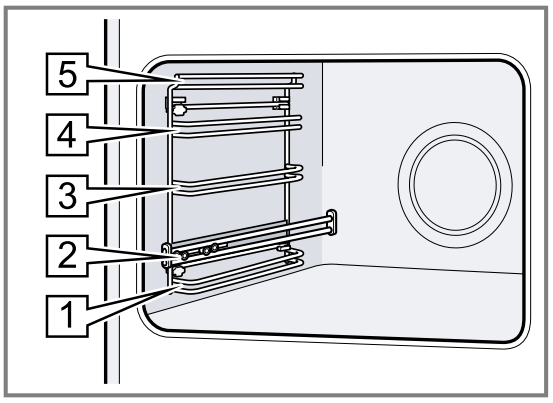
4.5 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna.
→ *"Tillbehör", Sid. 11*
Enheten har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.
Ugnsstegarna kan ha utdrag på en eller flera falsar beroende på enhetstyp.

Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.
→ *"Ugnsstegar", Sid. 25*



Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen består av en eller flera ugnslampor. Ugnsbelysningen tänds om du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än 15 minuter, så slår belysningen av igen.
Ugnsbelysningen tänds av de flesta ugnsfunktioner när funktionen slår på. Ugnsbelysningen slocknar när funktionen slår av.

Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av beroende på enhetens temperatur. Den varma luften evakuerar via luckan.

OBS!

Täck inte över ventilationsöppningen över luckan. Enheten blir överhettad.

▸ Håll ventilationsöppningen fri.

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

Lucka

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så stoppar funktionen. Funktionen fortsätter automatiskt när du stänger luckan.
Stänger du luckan vid mikring, så måste du fortsätta funktionen med start/stop.

5 Ugnsfunktioner

Här får du överblick över enhetens ugnsfunktioner och huvudfunktioner.
Tryck på menu för att öppna menyn.

Ugnsfunktion	Användning
Ugnsfunktioner	Välj väl anpassade ugnsfunktioner för optimal matlagning.
Maträtter	Använd programmerade, rekommenderade inställningar för olika maträtter. → *"Maträtter", Sid. 17*
Mikro	Mikron tillagar, värmer upp och tinar mat snabbare. → *"Mikro", Sid. 15*
Mikrokombinationer	Du kortar tillagningstiden genom att slå på mikron tillsammans med ugnsfunktionen. → *"Mikrokombinationer", Sid. 16*
Självrengöring	Självrengöringen rengör ugnen av sig själv. → *"Självrengöring", Sid. 21*
Grundinställningar	Anpassa grundinställningarna. Grundinställningar → *Sid. 19*

5.1 Ugnsfunktioner

Här förklarar vi skillnaderna mellan ugnsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du hittar rätt ugnsfunktion till maten.
Ugnsfunktionssymbolerna hjälper dig att känna igen dem.

Enheten föreslår temperatur eller läge som passar när du väljer ugnsfunktion. Du kan godkänna värdena eller ändra dem inom angivet intervall.
Vid temperaturinställningar över 275°C och grilläge 3 sänker enheten temperaturen efter ca 40 minuter till ca 275°C resp. grilläge 1.

Symbol	Ugnsfunktioner	Temperaturintervall	Användning och funktionssätt Möjliga extrafunktioner
	4D-varmluft	30 - 275°C	Bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Över-/undervärme	30 - 300°C	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Ugnsfunktinen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Varmluft eco	30 - 275°C	Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 125 - 275°C. Håll luckan stängd vid tillagning. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen.
	Över-/undervärme Eco	30 - 300°C	Tillagar vald mat skonsamt. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 150 - 250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Varmluftsgrillning	30 - 300°C	Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Grill, stor grillyta	Grillägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Grill, liten grillyta	Grillägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar små mängder som t.ex. biff, korv och varma smörgåsar. Gratinerar små mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm.
	Pizzaläge	30 - 275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Anpassad tillagning	70 - 120°C	Tillagar påbrynta, möra köttbitar i öppen gryta skonsamt och långsamt. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
	Undervärme	30 - 250°C	Eftergräddning av mat eller tillagning i vattenbad. Värmen kommer underifrån.
	Varmhållning	60 - 100°C	Varmhåller tillagad mat.
	Förvärma porslin	30 - 70°C	Förvärmer porslin.
	CoolStart-funktionen	30 - 275°C	Snabbtillagning av djupfrysta produkter på fals 3. Använd den temperatur som tillverkaren anger. Använd den högsta temperatur som står på förpackningen. Använd angiven tillagningstid eller kortare. Förvärm inte.

5.2 Mikroeffekter

Här hittar du en översikt över mikroeffekterna och hur de används.
Mikroeffekterna motsvarar inte alltid exakt den effekt som mikron använder.

Mikroeffekt i W	Max. tillagningstid i timmar	Användning
90 W	1:30	Tinar känslig mat.
180 W	1:30	Tinar mat och fortsätter tillagningen.
360 W	1:30	Tillagar kött och fisk. Värmer på känslig mat.
600 W	1:30	Värmer upp och tillagar mat.
max.	00:30	Hettar upp vätskor.

Anmärkningar

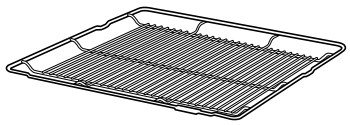
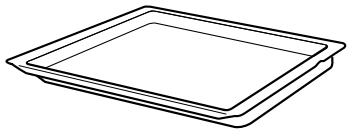
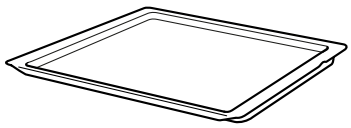
- Max. mikroeffekt är inte avsedd för att värma upp mat. Max. mikroeffekt blir sänkt stegvis till 600 W de första minuterna för att skydda enheten. Full effekt är tillgänglig igen efter avsvalning.
- Enheten slår automatiskt på ett värmeelement för att undvika kondens vid mikroeffekterna max. och 600 W. Ugnsutrymme och tillbehör blir heta. Det påverkar inte slutresultatet.

6 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

Notera: Om ett tillbehör blir hett kan det deformeras. Deformationen påverkar inte funktionen. När tillbehöret svalnar försvinner deformationen.

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör		Användning
Galler		■ Kakformar ■ Gratängformar ■ Formar ■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ■ Frysmat
Långpanna		■ Mjuka kakor ■ Bakverk ■ Bröd ■ Stora stekar ■ Frysmat ■ Fångar upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.
Bakplåt		■ Småkakor ■ Småkakor

6.1 Tillbehörstips

Många tillbehör är bara avsedda för vissa ugnsfunktioner.

Mikrotillbehör

Bara det medföljande gallret är avsett ren mikring. Bleck som t.ex. långpannor och bakplåtar kan ge gnistbildning och är olämpliga.
Följ anvisningarna för mikring.
→ *"Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 15*

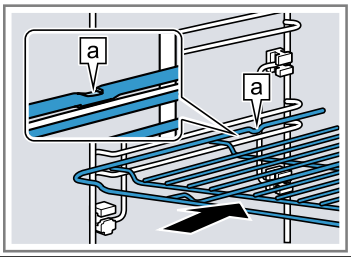
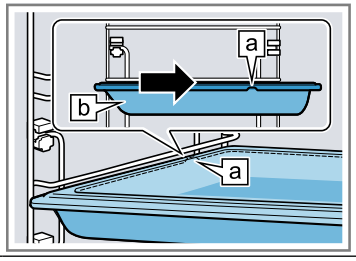
6.2 Snäpplägena

Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippar när du drar ut dem.
Tillbehöret går att dra ut ungefär halvvägs innan det snäpper fast. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

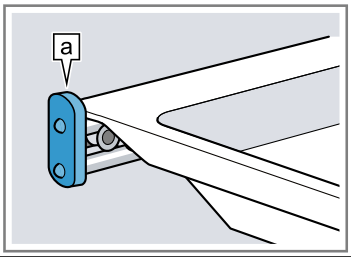
6.3 Sätta in tillbehör i ugnen

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen. Det är bara så du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs utan att det tippar.

1. Vrid tillbehöret så att skåran a är bakåt och pekar nedåt.
2. Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

Galler	Sätt in gallret med nedböjningen ⌣ nedåt. Texten "microwave" ska vara framtill vid luckan. 
Plåt t.ex. långpanna eller bakplåt	Sätt in plåten med avfasningen [b] mot ugnsluckan. 

3. Dra ut utdragsskenorna för att lägga på tillbehör på falsar med utdragsskenor.

Galler eller plåt	Lägg på tillbehöret så att tillbehörskanten hamnar bakom fliken [a] på utdragsskenan. 

Notera: Skjut in utdragsskenorna igen i ugnsutrymmet med lite tryck.

4. Skjut in tillbehöret ordentligt så att det inte går emot luckan.

Notera: Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

6.4 Extratillbehör

Extratillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.
Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet i våra broschyrer eller på Internet.
siemens-home.bsh-group.com
Tillbehören är enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.
Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i onlineshoppen eller hos service.

7 Före första användningen

Gör inställningarna för den första idrifttagningen. Rengör apparaten och tillbehören.

7.1 Första användningen

Efter elanslutning eller längre strömavbrott måste du göra inställningarna för första användningen. Det kan ta några sekunder innan du får upp inställningarna på displayen.

Ställa in språk

1. Välj det språk du vill ha med vredet.
2. Tryck på >.

✔ Du får upp nästa inställning.

Ställa klockan

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck på >.

✔ Du får upp nästa inställning.

Ställa in datum

1. Ställ in aktuell dag med vredet.
2. Tryck på >.
3. Ställ in aktuell månad med vredet.
4. Tryck på >.
5. Ställ in aktuellt år med vredet.
6. Tryck på >.

✔ Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen.

7.2 Rengöra enheten före första användningen

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten för första gången.

1. Ta ut produktinfo och tillbehör ur ugnen. Ta bort förpackningsrester som frigolitkulor och tejp i och utanpå enheten.
2. Torka av glatta ugnsytor med mjuk, fuktad trasa.
3. Slå på enheten med on/off.
4. Gör följande inställningar:

Ugnsfunktion	4D-varmluft
Temperatur	max.
Tid	1 timme

→ *"Användningsprincip", Sid. 13*

5. Slå på funktionen med start/stop.
   – Vädra köket när enheten värmer upp.
6. Slå av enheten med on/off när tiden går ut.
7. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när enheten svalnat.
8. Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.

8 Användningsprincip

8.1 Slå på enheten

- ▸ Slå på enheten med on/off.
  – on/off blir blåbelyst.
- ✔ Du får upp Siemens-loggan på displayen. Sedan får du upp en ugnsfunktion och temperatur.

8.2 Slå av enheten

Slå av enheten när du inte använder den. Använder du inte enheten på ett tag, så slår den av automatiskt.

- ▸ Slå av enheten med on/off.
  – Belysningen över on/off slocknar.
- ✔ Enheten slår av. Pågående funktioner slår av.
- ✔ Du får upp klockan eller restvärmeindikeringen på displayen.

8.3 Slå på funktionen

Du måste slå på ugnsfunktionerna.

OBS!

Vatten på ugnsbotten vid användning av enheten med temperaturer över 120°C kan ge emaljskador.

- ▸ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▸ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.
- ▸ Slå på funktionen med start/stop.
- ✔ Du får upp inställningar, funktionstid och uppvärmningsstreck på displayen.

8.4 Pausa eller avbryta funktionen

Du kan pausa funktionen och sedan fortsätta den. Avbryter du funktionen helt, så återställer du även inställningarna.

1. Pausa funktionen:
   – Tryck till på start/stop.
   – Tryck på start/stop för att fortsätta funktionen.
2. Tryck på on/off för att avbryta funktionen.
- ✔ Funktionen avbryts och alla inställningar återställs.

8.5 Ställa in funktion

Krav: Enheten måste vara på.

1. Tryck på menu.
   Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Tryck på den ugnsfunktion du vill ha.
   Det finns olika alternativ beroende på ugnsfunktionen.
3. Ändra valet med vredet.
   Det går att ändra fler inställningar beroende på menyalternativet.
4. Slå på med start/stop.

8.6 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Ugnsfunktionerna är automatiskt inställda när du slår på enheten.

1. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med vredet.
2. Tryck på temperaturen.
3. Ställ in temperaturen med vredet.
4. Slå på funktionen med start/stop.
- ✔ Enheten värmer upp.
- ✔ Du får upp inställd ugnsfunktion, temperatur och tillagnings-/funktionstid på displayen.
5. Slå av enheten med on/off när maten är klar.

Tips! Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i ugnsfunktionsbeskrivningen.

Notera: Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten.
→ *"Tidsfunktioner", Sid. 14*

Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så återställs alla andra inställningar.

1. Avbryt funktionen med start/stop.
2. Tryck ugnsfunktionen.
3. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med vredet.
- ✔ Du får upp tillhörande temperaturförslag på displayen.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen direkt efter funktionsstart.

- ▸ Ändra temperaturen med vredet.
- ✔ Enheten sparar temperaturen direkt.

8.7 Visa information

Du kan oftast få upp information om utförd funktion. Många anvisningar kommer upp automatiskt på enheten, t.ex. för bekräftelse, som uppmaning eller varning.

- ▸ Tryck på i.
- ✔ Du får upp ev. information i några sekunder.

9 Snabbuppvärmning

Du kan korta uppvärmningstiden vid inställda temperaturer över 100°C för att spara tid.
Du kan använda snabbuppvärmning med följande ugnsfunktioner:

- 4D-varmluft
- Över-/undervärme

9.1 Ställa in snabbuppvärmningen

Ställ inte in maten i ugnen förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du ett jämnare slutresultat.

Notera: Så ställ inte in tillagningstiden förrän snabbuppvärmningen är klar.

1. Ställ in lämplig ugnsfunktion och temperatur över 100°C.
2. Tryck på »≋.

✔ Du får upp »≋ till vänster om temperaturen på displayen.
✔ Statusindikeringen börjar bli fylld.
3. Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. »≋ slocknar på displayen.
4. Sätt in maten i ugnen.

Slå av snabbuppvärmningen

▸ Tryck på »≋.
✔ »≋ slocknar på displayen.

10 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.

10.1 Översikt över tidsfunktionerna

Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen. Timern går att ställa in oberoende av funktion.

Tidsfunktion	Användning
Timer 🔔	Timern går att ställa in oberoende av funktion. Den påverkar inte enheten.
Tillagningstid ↦|	Anger du en tillagningstid i funktionen, så slår enheten automatiskt av uppvärmningen när tillagningstiden går ut.
Färdigtid →|	Du kan ställa in tiden när funktionens tillagningstid ska vara klar. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är klar den tid du vill.

10.2 Ställa timern

Timern fungerar oberoende av funktion. Du kan ställa timern på upp till 24 timmar både när enheten är på och av. Timern har en egen signal, så du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

1. Tryck på ◷.
✔ Du får upp timerfältet.
2. Ställ in timern med vredet.
✔ Timern går igång automatiskt inom några sekunder.
✔ Du får upp 🔔 och tidsnedräkningen till vänster på statusraden.
✔ Timertiden räknar ned.
✔ Du får upp en displayanvisningstext och enheten ger signal när timertiden går ut.
3. När timertiden går ut:
   – Tryck på ◷ för att slå av ljudsignalen tidigare.
   – Tryck på ◷ för att ställa in ny timertid med vredet.

Ändra timern

Du kan närsomhelst ändra timertiden.

1. Tryck på ◷.
2. Ställ om timertiden med vredet.
3. Bekräfta med ◷.

Avbryta timern

Du kan närsomhelst avbryta timertiden.

1. Tryck på ◷.
2. Nollställ timertiden med vredet.
3. Bekräfta med ◷.

10.3 Ställa in tillagningstiden

Du kan ställa in tillagningstider upp till 23 timmar och 59 minuter i funktionerna.

Krav: Ugnsfunktion och temperatur eller läge är inställda.

1. Tryck på ◷.
✔ Du får upp tidsfunktionsmenyn.
2. Ställ in tillagningstiden med vredet.

Vridriktning	Förslag
Vänster	10 minuter
Höger	30 minuter

Du kan ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg. Enheten beräknar färdigtiden automatiskt.

3. Slå på funktionen med start/stop.
✔ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
✔ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. Du får upp Klar på statusraden.
4. När tillagningstiden går ut:
   – Tryck på ◷ för att slå av ljudsignalen tidigare.
   – Tryck på ◷ för att ställa in ny tillagningstid med vredet.
   – Tryck på start/stop för att fortsätta funktionen utan tillagningstid.
   – Slå av enheten med on/off när maten är klar.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

1. Tryck på ◷.
2. Ändra tillagningstiden med vredet.
3. Tryck sedan 2 gånger på start/stop.

Stänga av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

1. Tryck på ◷.
2. Nollställ tillagningstiden med vredet.
3. – Tryck på start/stop för att fortsätta funktionen utan tillagningstid.
   Displayen slår om till inställd ugnsfunktion och temperatur.

10.4 Ställa in färdigtiden

Du kan flytta fram färdigtiden upp till 23 timmar och 59 minuter.

Anmärkningar

- Flytta inte fram färdigtiden när funktionen är igång om du vill få ett bra slutresultat.
- Låt inte livsmedlen stå för länge i ugnen så att de blir dåliga.

Krav
- Ugnsfunktion och temperatur eller läge är inställda.
- Det finns en inställd tillagningstid.

1. Tryck på ◷.
2. Tryck på →|.
3. Flytta fram färdigtiden med vredet.
4. Slå på funktionen med start/stop.

✔ Du får upp en anvisning om när funktionen går igång på statusraden. Enheten är nu i standbyläge.
✔ När enheten uppnår starttiden, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned på statusraden.
✔ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. Du får upp en anvisning på statusraden.

5. När tillagningstiden går ut:
   – Tryck på ◷ för att slå av ljudsignalen tidigare.
   – Tryck på ◷ för att ställa in ny tillagningstid med vredet.
   – Tryck på start/stop för att fortsätta funktionen utan tillagningstid.
   – Slå av enheten med on/off när maten är klar.

Avbryta färdigtiden

Det går bara ändra färdigtiden när ugnen är i standbyläge.

1. Tryck på ◷.

✔ Du får upp tidsfunktionsmenyn.

2. Tryck på →|.
3. Återställ färdigtiden helt med vredet.

✔ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.

Flytta färdigtiden

Det går bara ändra färdigtiden när ugnen är i standbyläge.

1. Tryck på ◷.

✔ Du får upp tidsfunktionsmenyn.

2. Tryck på "Färdigtid →|".
3. Ändra färdigtiden med vredet.
4. Fortsätt funktionen med start/stop.

11 Mikro

Mikron tillagar, värmer på, bakar av och tinar mat snabbare. Mikron går att använda separat eller i kombination med en ugnsfunktion.

11.1 Mikrotåliga tillbehör och formar

Använd bara lämpliga formar och tillbehör så att maten blir jämnvarm och enheten inte blir skadad.
Följ formtillverkarens anvisningar.
Sätt in formar och tillbehör på fals 2 om inget annat anges.

Mikrotålig

Formar och tillbehör	Anvisningar
Formar av eldfast material som går att mikra: ■ glas ■ glaskeramik ■ porslin ■ temperaturtålig plast ■ helglaserad keramik utan sprickor	De här materialen släpper igenom mikrovågorna utan att skadas.
Serveringsfat	Du behöver inte lägga över maten. **Notera:** Använd bara fat med guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de går att mikra.
Medföljande galler	Bara det medföljande gallret är avsett ren mikring. **Notera:** Bleck som t.ex. långpannor och bakplåtar kan ge gnistbildning och är olämpliga.

Går inte att mikra

Notera: Följ anvisningarna för att undvika sakskador.
→ *"Mikro", Sid. 7*

Formar och tillbehör	Anvisningar
Porslin och metallbakformar	Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. Maten blir inte varm eller knappt varm. **Notera:** Metall kan ge gnistbildning vid ren mikring.

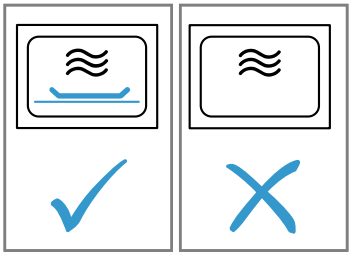
Formar och tillbehör med MikroKombi
Det går att använda formar och tillbehör av metall genom att kombinera mikron med en ugnsfunktion.

Formar och tillbehör	Anvisningar
Porslin och metallbakformar	Det går att använda metall med MikroKombi. **Notera:** Metall måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.
Medföljande tillbehör: ■ Galler ■ Långpanna ■ Bakplåt	Det medföljande tillbehöret är avsett för MikroKombi. Det ger ingen gnistbildning.

Testa om formen går att mikra

Är du osäker på om formen går att mikra, gör ett formtest.

OBS!
Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.
- ▸ Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.



⚠ VARNING! – Risk för brännskador!
Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift.
- ▸ Vidrör inte heta komponenter.
- ▸ Håll barnen borta.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen.
2. Ställ in enheten på maxeffekt i ½ - 1 minut.
3. Slå på funktionen.
4. Kontrollera formen flera gånger:
   - Förblir formen kall eller ljummen, så går den att mikra.
   - Blirr formen varm eller ger gnistbildning, avbryt formtestet. Formen går inte att mikra.

11.2 Ställa in mikron

Anmärkningar
- Se till så att du hanterar mikron rätt:
  - → *"Säkerhet", Sid. 2*
  - → *"Förhindrande av sakskador", Sid. 6*
  -
  - → *"Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 15*
- Enheten slår automatiskt på ett värmeelement för att undvika kondens vid mikroeffekterna max. och 600 W. Ugnsutrymme och tillbehör blir heta. Det påverkar inte slutresultatet.
  Du kan slå av torkfunktionen i grundinställningarna.
  → *"Grundinställningar", Sid. 19*

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!
Torkfunktionen på maxlägena slår automatiskt på ett värmeelement som värmer upp ugnsutrymmet vid ren mikring.
- ▸ Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen.
- ▸ Håll barnen borta.

1. Tryck på menu.
2. Välj "Mikro" på ugnsfunktionsmenyn.
3. Ställ in mikroeffekten med vredet.
4. Tryck på tillagningstiden.
5. Ställ in tillagningstiden med vredet.
6. Slå på funktionen med start/stop.
- ✔ Mikron går igång och tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✔ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. Tillagningstiden står på noll på displayen.
7. När tillagningstiden går ut:
   - Tryck på start/stop för att slå av ljudsignalen tidigare.
   - Ställ in mikroeffekt och tillagningstid igen, om det behövs.
   - Slå av enheten med on/off när maten är klar.
8. Torka ur ugnsutrymmet om du slagit av mikrons torkfunktion i grundinställningarna.
   → *"Torkning", Sid. 23*

Notera: Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så stoppar funktionen. Stänger du luckan, så måste du fortsätta funktionen med start/stop. Har du ändrat grundinställning, se till så att mikron inte går igång igen utan mat.
→ *"Grundinställningar", Sid. 19*

Ändra mikroeffekt
Ändrar du mikroeffekt, så återställs tillagningstiden.
1. Avbryt funktionen med start/stop.
2. Tryck på mikroeffekten.
3. Ställ in mikroeffekten med vredet.
4. Fortsätt funktionen med start/stop.

Ändra tillagningstiden
Du kan ändra tillagningstiden direkt efter mikrostarten.
- ▸ Ändra tillagningstiden med vredet.
- ✔ Enheten sparar ändringen direkt.

11.3 Mikrokombinationer

Vill du korta tillagningstiden, så kan du kombinera vissa ugnsfunktioner med mikrofunktion.
Följande ugnsfunktioner fungerar:
- 4D-varmluft
- Över-/undervärme
- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grillyta
- Grill, liten grillyta

Följande mikroeffekter fungerar:
- 90 W
- 180 W
- 360 W

Ställa in mikrokombinationer
Notera:
Se till så att du hanterar mikron rätt:
- → *"Säkerhet", Sid. 2*
- → *"Förhindrande av sakskador", Sid. 6*
-
- → *"Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 15*

1. Tryck på menu.
2. Välj "Mikrokombination" på ugnsfunktionsmenyn.
- ✔ Enheten föreslår "Ugnsfunktion", "Temperatur", "Mikroeffekt" och "Tillagningstid".
3. Tryck på den funktion du vill ha.
4. Ställ in det värde du vill ha med vredet.
5. Slå på funktionen med start/stop.
- ✔ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✔ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. Du får upp en anvisning på statusraden.
6. När tillagningstiden går ut:
   - Tryck på start/stop för att slå av ljudsignalen tidigare.
   - Ställ in en kombination igen, om det behövs.
   - Slå av enheten med on/off när maten är klar.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen direkt efter MikroKombi-starten.

1. Tryck på temperaturen.
2. Ändra temperaturen med vredet.

✔ Enheten sparar ändringen direkt.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst efter MikroKombi-starten.

1. Tryck på "Tillagningstid".
2. Ändra tillagningstiden med vredet.

✔ Enheten sparar ändringen direkt.

Ändra mikroeffekt

Du kan ändra mikroeffekt direkt efter MikroKombi-starten.

1. Tryck på mikroeffekten.
2. Ändra mikroeffekten med vredet.

✔ Enheten sparar ändringen direkt.

Ändra ugnsfunktion

Ändrar du ugnsfunktion, så ändras temperaturen och tillagningstiden återställs.

1. Avbryt funktionen med start/stop.
2. Tryck på ugnsfunktionerna.
3. Ändra ugnsfunktion med vredet.
4. Fortsätt funktionen med start/stop.

12 Maträtter

Ugnsfunktion "Maträtter" hjälper enheten vid tillagning av olika maträtter och väljer automatiskt optimala inställningar.

12.1 Formar

Slutresultatet beror på formens egenskaper och storlek.
Använd alltid eldfasta formar som klarar temperaturer upp till 300°C. Glas- eller glaskeramikformar passar bäst. Steken ska täcka ca 2/3 av formens botten.
Formar av följande material är olämpliga:

- ljus, glänsande aluminium
- oglaserat lergods
- plast och plasthandtag

Notera: På vissa maträtter slår enheten på mikron. Du får upp en displayanvisning om att använda formar som tål att mikra.
→ *"Mikrotåliga tillbehör och formar", Sid. 15*

12.2 Ställa in maträtter

Enheten använder olika inställningar för att tillaga maten optimalt.

Notera: Slutresultat beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper. Använd färska livsmedel, helst kylskåpskalla. Använd djupfryst mat direkt från frysfacket.

Tips och inställningsanvisningar

När du ställer in en maträtt, så får du upp relevant information om maträtten på displayen som t.ex.:

- lämplig fals
- passande tillbehör eller form
- när du ska tillsätta vätska
- när du ska vända eller röra om
  Enheten ger signal när det är dags.

Tryck på "Tips" eller ⓘ för att få upp informationen. Många anvisningar kommer upp automatiskt.

Program

Programmen har optimal ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid fast förinställda.
Du behöver bara ställa in vikten för att få optimalt slutresultat. Ställ in maträttens totalvikt, om inget annat anges. Vikten går bara att ställa in i avsett intervall.

Inställningsrekommendationer

Inställningsrekommendationerna har optimal ugnsfunktion fast förinställd. Du får upp ugnsfunktionen på displayen.
Du kan anpassa förinställd temperatur och tillagningstid.

Mikra mat

På vissa maträtter slår enheten automatiskt på mikron. Det kortar tillagningstiden avsevärt.
Följ informationen om mikring.
→ *"Mikro", Sid. 15*

12.3 Maträttsöversikt

Du ser vilka maträtter som är tillgängliga när du får upp ugnsfunktionen på enheten.
Maträtterna är sorterade på kategori och mattyp.

Kategori	Mat
Kaka	Formkakor Kakor på plåt Småkakor Småkakor
Bröd, småfranskor	Bröd Småfranska
Pizza, matpajer	Pizza Matpajer, quiche
Gratänger, suffléer	Matpaj, färsk, tillagade ingredienser Lasagne, färsk Potatisgratäng, råa ingredienser, platt Pudding, söt, färsk Sufflé i portionsformar
Djupfrysta produkter	Pizza Småfranska Gratänger Potatisprodukter Fågel, fisk
Fågel	Kyckling Anka, gås Kalkon

Kategori	Mat
Kött	Fläskkött Nötkött Kalvkött Lammkött Viltkött Kötträtter
Fisk	Fisk
Tillbehör, grönsaker	Grönsaker Potatis Ris Gryn
Tina mat	Bröd, småfranskor Kaka Kött, fågel Fisk

12.4 Ställa in maträtten

Notera: Det går inte att ändra eller avbryta maträtt och inställningar efter start.

Krav: Ugnen måste ha svalnat innan du slår på funktionen.

1. Tryck på menu.
2. Välj "Maträtter" på ugnsfunktionsmenyn med vredet.
✔ Du får upp första maträttsförslaget.
3. Välj den kategori du vill ha med vredet.
4. Tryck på "Fortsätt".
5. Välj den mat du vill ha med vredet.
6. Tryck på "Fortsätt".
7. Ställ in den maträtt du vill ha med vredet.
8. Tryck på "Fortsätt".
9. Anpassa inställningarna, om det behövs.
   – Du kan trycka på "Anpassa" för att anpassa temperatur, tillagnings- eller färdigtid på vissa maträtter.
   – På vissa maträtter kan du ställa in vikten direkt med vredet.
10. Tryck på "Tips" för att få uppgifter om tillbehör och falsar.
11. Slå på funktionen med start/stop.
✔ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned. Du får inte upp uppvärmningsstrecket.
✔ Enheten ger signal när maten är klar. Enheten slår av uppvärmningen.
12. När tillagningstiden går ut:
   – Tryck på start/stop för att slå av ljudsignalen tidigare.
   – På vissa maträtter kan du låta den gå klart, om det behövs.
   → *"Fortsatt tillagning", Sid. 18*
   – Slå av enheten med on/off när maten är klar.

Fortsatt tillagning

På vissa maträtter frågar enheten om du vill låta den gå klart när tillagningstiden gått ut. Du kan låta maten gå klar flera gånger.

1. Tryck på "Avsluta" och slå av enheten med om du inte vill fortsätta tillagningen.
2. Tryck på "Fortsatt tillagning" om vill låta maten gå klar.
✔ Du får upp tillagningstiden på displayen.
3. Ändra tillagningstiden med vredet, om det behövs.
4. Slå på funktionen med start/stop.
✔ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
✔ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp anvisningen om fortsatt tillagning igen.
5. När tillagningstiden går ut:
   – Tryck på start/stop för att slå av ljudsignalen tidigare.
   – Tryck på "Fortsatt tillagning" om du vill fortsätta tillagningen igen.
   – Tryck på "Avsluta" när maten är klar och slå av enheten med on/off.

13 Barnspärr

Skydda enheten så att barn inte kan slå på den eller ändra inställningar av misstag.

13.1 Slå på/av barnspärren

Du kan slå på och av barnspärren när enheten är på och av.

1. Håll in i ca 4 sekunder för att slå på barnspärren.
✔ Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.
✔ Du får på statusraden när enheten är på och av.
2. Håll in i ca 4 sekunder för att slå av barnspärren.
✔ Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen.

14 Sabbatläge

Du kan ställa in tillagningstider upp till 74 timmar med sabbatläget. Det går att varmhålla maten mellan 85°C och 140°C med över-/undervärme utan att slå på eller av enheten.

14.1 Slå på sabbatläget

Anmärkningar

- Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så slutar enheten uppvärmningen. Stäng luckan, så fortsätter enheten uppvärmningen.
- Det går inte att ändra eller avbryta sabbatläget efter start.

Krav: Sabbatläget är på i grundinställningarna.
→ *"Grundinställningar", Sid. 19*

1. Ställ in funktionen sabbatläge med vredet.
2. Tryck på temperaturen.
   Temperaturen är förinställd på 85°C.
3. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
4. Tryck på .
   Tiden är förinställd på 25 timmar.
5. Ställ in tillagningstiden med vredet.
   Färdigtiden går inte att flytta.
6. Slå på funktionen med start/stop.

✔ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.

7. Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. Du får upp en displayanvisning om att funktionen avslutad. Enheten slår av uppvärmningen och fungerar igen som utan sabbatläge.
   – Slå av enheten med on/off.
   Enheten slår av automatiskt efter ca 10 till 20 minuter.

15 Grundinställningar

Du kan ställa in apparaten allt efter dina behov.

15.1 Översikt över grundinställningarna

Här finns en översikt över grundinställningar och fabriksinställningar. Grundinställningarna beror på apparatens utrustning.

Grundinställning	Val
Språk	Se urvalet på enheten.
Tid	24 h-tidformat
Datum - dag	Ställa in aktuell dag
Datum - månad	Ställa in aktuell månad
Datum - år	Ställa in aktuellt år
Ljudsignal	Kort tid Medellång tid[1] Lång tid
Knappljud	På Av [1]
Displayljusstyrka	5 lägen
Klockdisplay	Av Digital + datum[1] Analog
Ugnsbelysning	Av vid användning På vid användning[1]
Automatisk fortsättning (bara för mikrofunktioner)	Fortsätt inte mikrofunktionen automatiskt [1] Vid luckstängning
Barnspärr	Bara knapplås [1] Luck- + knapplås
När du slår på	Huvudmeny Ugnsfunktioner[1] Mikro Mikrokombinationer Maträtter

[1] Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Grundinställning	Val
Varning! Mikrobakplåt	Indikeringar[1] Dölj
Nattläge	Av[1] På
Logga	Indikeringar[1] Dölj
Mikrotorkning	På[1] På[1]
Fläkteftergång	Rekommenderad[1] Minimal
Utdragsskenor:	Eftermonterade [1] Saknas
Sabbatläge	På Av[1]
Fabriksinställning	Återställa

[1] Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

15.2 Ändra grundinställningar

1. Tryck på on/off.
2. Tryck på menu.

✔ Du får upp ugnsfunktionsmenyn.

3. Välj ugnsfunktionen "Inställningar".

✔ Du får upp första grundinställningen.

4. Hoppa till de olika inställningarna med >.
5. Ändra grundinställning med vredet.
6. Tryck på menu.

✔ Du får upp ändringarna "Spara" eller "Släng" på displayen.

7. Tryck på den ändring du vill ha.

Notera: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

Avbryta ändra grundinställningar

1. Tryck på menu.

2. Tryck på "Släng".

✔ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

16 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

16.1 Rengöringsmedel

Använd inte olämpliga rengöringsmedel, så skadar du inte enhetens olika ytor.

⚠ **VARNING! – Risk för elstötar!**

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▸ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada enhetens ytor.

- ▸ Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.
- ▸ Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▸ Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- ▸ Använd inte specialmedel för varmrengöring.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

- ▸ Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn!
- ▸ Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.

- ▸ Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.
→ *"Rengöra enheten", Sid. 21*

Enhetens front

Yta	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Rostfritt	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Specialmedel för rostfria varma ytor	Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt.
Plast och lackerade ytor t.ex. kontroller	■ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.

Ugnslucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglasen	■ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. **Tips!** Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → *"Ugnslucka", Sid. 23*
Luckskydd	■ I rostfritt: Specialmedel för rostfritt ■ Av plast: Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Använd inte specialmedel för rostfritt. **Tips!** Ta bort luckskyddet för noggrannare rengöring. → *"Ugnslucka", Sid. 23*
Rostfri, invändig luckinfattning	Specialmedel för rostfritt	Missfärgningar får du bort med specialmedel för rostfritt. Använd inte specialmedel för rostfritt.
Handtag	■ Varmt vatten och diskmedel	Ta genast bort avkalkningsmedel på ytan, så slipper du fläckar som inte går bort.
Lucktätningen	■ Varmt vatten och diskmedel	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.

Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljytor	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ättikvatten ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. **Anmärkningar** ■ Använd helst rengöringsfunktionen. → *"Självrengöring", Sid. 21* ■ Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion. ■ Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet. ■ Matresterna ger en vit beläggning på emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Lampglaset till ugnsbelysningen	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. **Notera:** Ta ur ugnsstegarna för noggrannare rengöring. → *"Ugnsstegar", Sid. 25*
Utdragsskenor	■ Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsigt, använd borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem hopskjutna. Maskindiska inte! **Notera:** Ta ur utdragsskenorna för noggrannare rengöring. → *"Ugnsstegar", Sid. 25*
Tillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnsrengöring	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.

16.2 Rengöra enheten

Rengör bara enheten enligt anvisningarna och med lämpliga rengöringsmedel för att undvika skador på den.

⚠ **VARNING! – Risk för brännskador!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▸ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▸ Håll småbarn under 8 år borta.

⚠ **VARNING! – Brandrisk!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- ▸ Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Krav: Följ anvisningarna om rengöringsmedlen.
→ *"Rengöringsmedel", Sid. 20*

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
   – Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
   → *"Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 20*
2. Torka torrt med mjuk trasa.

17 Självrengöring

Självrengöringsfunktionen rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv.
Rengör ugnen med 2 till 3 månaders intervall med "Självrengöring". Använd "Självrengöring" oftare, om det behövs. "Självrengöring" drar bara ca 2,5 - 4,7 k-Wh.

17.1 Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

Förbered enheten ordentligt, så får du bra rengöringsresultat och slipper skador.

⚠ **VARNING! – Brandrisk!**

Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.

- ▸ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
- ▸ Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid användning av rengöringsfunktionen.
- ▸ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före användning av rengöringsfunktionen.
- ▸ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.

Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▸ Håll rent framför enheten.
- ▸ Håll barnen borta.

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.
- ▸ Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
- ▸ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

1. Ta ut tillbehör, formar och liknande ur ugnen.
   Du kan rengöra ugnsstegar och utdragsskenor samtidigt.
2. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och ugnsstegar.
3. Rengör insidan av ugnsluckan och ugnsutrymmets kanter vid lucktätningen med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa.
   Ta inte av och skrubba inte tätningen.
   Ta bort hårt sittande smuts på innerglaset med ugnsrengöring.
4. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt förutom på ugnsstegarna.

17.2 Ställa in självrengöringen

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnssteckning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna.
- ▸ Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång.
- ▸ Vistas inte länge i rummet.
- ▸ Håll barn och husdjur borta.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Öppna aldrig ugnsluckan.
- ▸ Låt enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

⚠ Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringfunktionen.
- ▸ Ta aldrig på luckan.
- ▸ Låt enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

Krav: → *"Förbereda enheten för rengöringsfunktionen", Sid. 21*.

1. Tryck på menu.
2. Välj "Självrengöring" på ugnsfunktionsmenyn med vredet.
3. Ställ in rengöringsläget med vredet.

Rengöringsläge	Rengöringsgrad	Tid i timmar
1	Lätt	Ca 1:15
2	Medel	Ca 1:30
3	Hög	Ca 2:00

   Välj högre rengöringsläge vid kraftig eller gammal smuts.
   Tiden går inte att ändra.
4. Tryck på start/stop.

✔ Du får upp en displayanvisning om vilka förberedelser du behöver göra för rengöringsfunktionen.

5. Slå på funktionen med start/stop.

✔ Rengöringsfunktionen går igång och funktionstiden börjar räkna ned. Du får inte upp uppvärmningsstrecket.

✔ Ugnsluckan låser vid en viss ugnstemperatur för säkerhets skull.

✔ Enheten ger signal och funktionstiden nollställs på displayen när rengöringsfunktionen är klar.

6. Slå av enheten med on/off.
   Luckan låser upp och slocknar när enheten svalnat tillräckligt.
7. → *"Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen", Sid. 22*.

17.3 Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.
2. Torka upp askan ur ugnsutrymme, på ugnsstegar och vid luckan med fuktig trasa.
3. Dra ut och skjut in utdragen några gånger.
   Utdragen kan bli missfärgade under rengöringsfunktionen. Missfärgningarna påverkar inte enhetens funktion.
4. Ta bort vita beläggningar med citronsyra.

   Notera: Grovsmuts kan ge vita beläggningar på emaljen. Matresterna är ofarliga. Beläggningarna påverkar inte enhetens funktion.

Notera: Ramen på insidan av luckan kan bli missfärgad under rengöringsfunktionen. Missfärgningarna påverkar inte enhetens funktion. Ta bort missfärgningarna med specialmedel för rostfritt.

18 Rengöringsfunktionen humidClean

Rengöringsfunktionen är ett snabbt alternativ för ugnsrengöring då och då. Rengöringsfunktionen blöter upp smutsen med ånga, vatten och diskmedel. Sedan får du smidigt bort smutsen.

18.1 Ställa in rengöringsfunktionen

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!
Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.
- ▸ Häll aldrig vatten i varm ugn.

Krav: Ugnen har svalnat helt.

1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. Blanda 0,4 l vatten med en droppe diskmedel och häll mitt på ugnsbotten.
   Använd inte destillerat vatten.
3. Tryck på on/off.
- ✔ Du får upp en ugnsfunktion och temperatur.

4. Ställ in ugnsfunktionen undervärme ⊟ med vredet.
5. Tryck på temperaturen.
6. Ställ in temperaturen på 80°C med vredet.
7. Tryck på ◷.
8. Ställ in tiden på 4 minuter med vredet.
9. Slå på funktionen med start/stop.
- ✔ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✔ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. Du får upp en anvisningstext på statusraden.

10. Slå av enheten med on/off och låt ugnen svalna ca 20 minuter.

18.2 Rengör ugnen

OBS!
Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
- ▸ Torka ur ugnen efter rengöringsfunktionen och låt den torka ordentligt.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa.
2. Rengör de glatta ugnsytorna med disktrasa eller mjuk diskborste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa. Torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa, även under lucktätningen.
4. Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att ugnen torkar.

19 Torkning

Torka ugnsutrymmet för att få bort restfukten efter funktionen.

OBS!
Vatten på ugnsbotten vid användning av enheten med temperaturer över 120°C kan ge emaljskador.
- ▸ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▸ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.

19.1 Torka ur ugnen

Du kan torka ur ugnen för hand eller använda torkfunktionen.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort smuts i ugnsutrymmet.
3. Torka upp vattnet i ugnsutrymmet.
4. Torka ur ugnen.
   - – Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugnen torkar ur.
   - – Ställ in torkfunktionen för att använda den.
     → *"Ställa in torkningen", Sid. 23*

Ställa in torkningen

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts i ugnsutrymmet och torka upp fukt på ugnsbotten.
3. Tryck på menu.
4. Tryck Torkning på ugnsfunktionsmenyn.
   Tiden är inställd på 10:00 min och går inte att ändra.
5. Tryck på start/stop för att slå på torkfunktionen.
- ✔ Torkningen går igång och tiden börjar räkna ned.

6. När tiden går ut:
   - – Du får upp en displayanvisningstext.
   - – Tryck på start/stop för att slå av ljudsignalen tidigare.
   - – Slå av enheten med on/off.

20 Ugnslucka

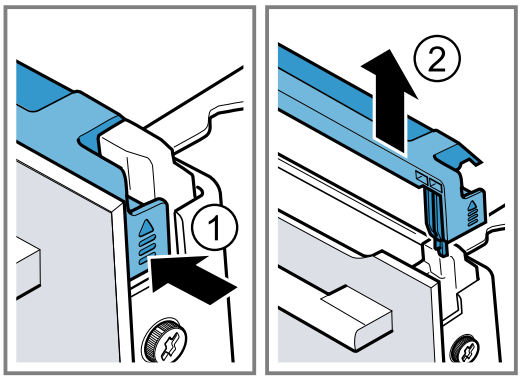
Det går att ta isär ugnsluckan så att du kommer åt att rengöra den ordentligt.

20.1 Ta bort luckskyddet

De rostfria inläggen i luckskyddet kan bli missfärgade. Ta bort luckskyddet så att du kan rengöra det och de rostfria inläggen eller luckglasen.

1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på luckskyddet.

3. Ta bort luckskyddet och stäng ugnsluckan försiktigt.



20.2 Ta ur luckglasen

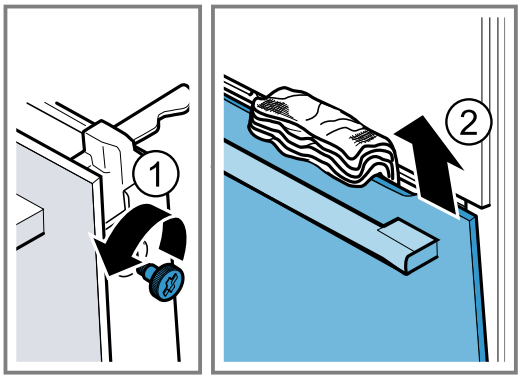
⚠ VARNING! – Risk för personskador!
Repat luckglas kan spricka.
- Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
- Ta aldrig runt gångjärnet.

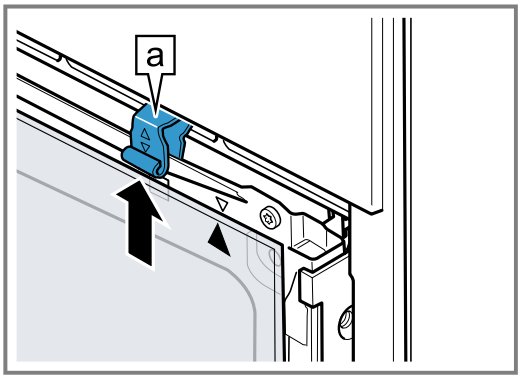
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- Använd skyddshandskar.

Krav: Luckskyddet är avtaget.

1. Lossa och ta bort skruvarna till vänster och höger på ugnsluckan.
2. Kläm fast en hopvikt kökshandduk i ugnsluckan.

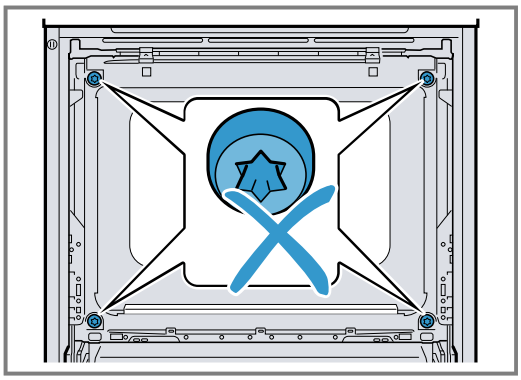


3. Stäng luckan.
4. Ta ur ytterglaset uppåt.
5. Lägg ytterglaset med luckhandtaget ned på jämn yta.
6. Tryck mellanglaset mot enheten med ena handen samtidigt som du trycker vänster och höger fästen [a] uppåt. Ta inte bort fästena [a].



7. Ta ur mellanglaset.
8. **⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!**
   Enheten är inte säker när skruvarna är borttagna. Enheten kan avge mikrovågsstrålning.
   - Skruva aldrig ur skruvarna.

   Skruva inte ur de 4 svarta skruvarna på ramen.

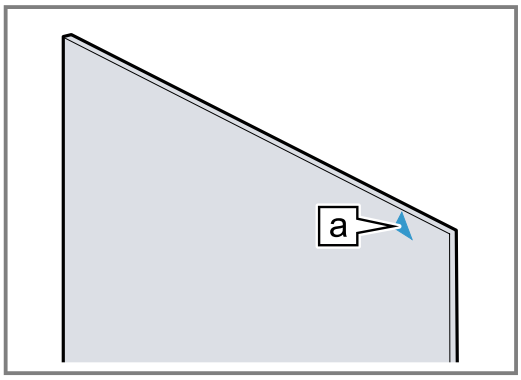


20.3 Sätta i luckglasen

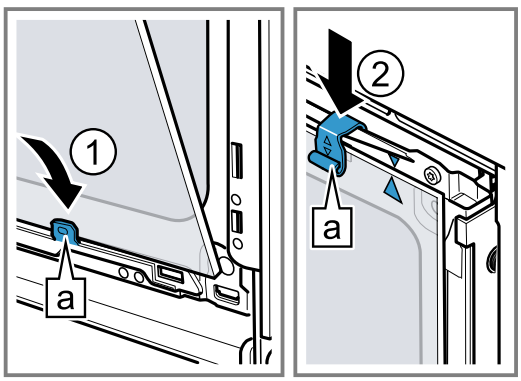
⚠ VARNING! – Risk för personskador!
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.
- Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- Använd skyddshandskar.

1. Vrid mellanglaset tills pilen [a] är uppe till höger.

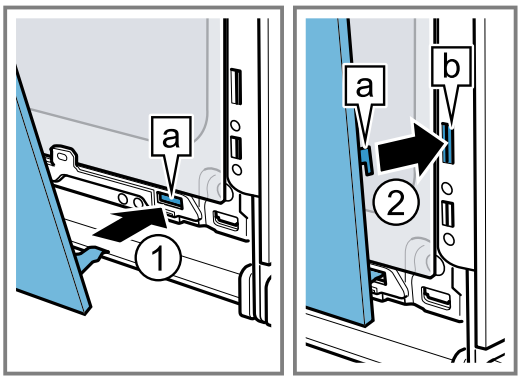


2. Sätt i mellanglaset nedtill i fäste [a] och ① och tryck och håll fast upptill.
3. Tryck ned vänster och höger fäste [a] tills mellanglaset kläms fast ②.



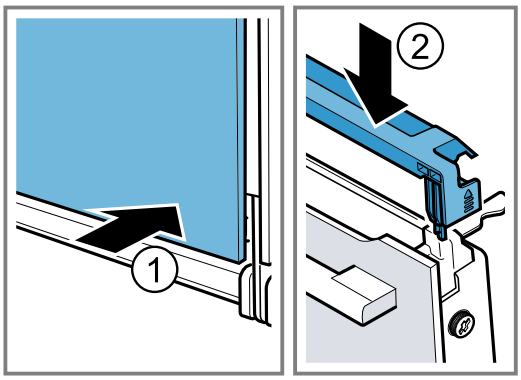
4. Sätt i ytterglaset i vänster och höger fäste [a] ①.

5. Tryck ytterglaset mot enheten tills vänster och höger hake [a] är mitt för fästena [b] ②.



6. Tryck ned ytterglaset så att det snäpper fast ①.
7. Öppna luckan lite och ta bort kökshandduken.
8. Skruva i de båda luckskruvarna till vänster och höger.

9. Sätt på och tryck ned ② luckskyddet så att det snäpper fast.



10. Stäng luckan.

Notera: Använd inte ugnen igen förrän luckglasen sitter som de ska.

21 Ugnsstegar

Det går att ta ur ugnsstegarna för ordentlig rengöring av ugnsstegar och ugn eller byte av ugnsstegar.

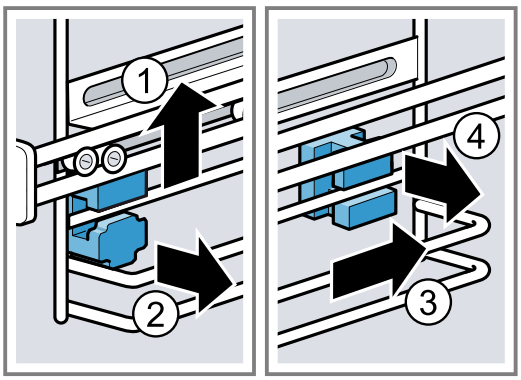
21.1 Ta ur ugnsstegarna

⚠ **VARNING! – Risk för brännskador!**

Ugnsstegarna blir jättevarma

- Ta aldrig på varma ugnsstegar.
- Låt alltid enheten svalna.
- Håll barnen borta.

1. Lyft ugnsstegen lite framtill ① och ta ur den ②.
2. Skjut hela ugnsstegen bakåt ③ och ta ur den ④.

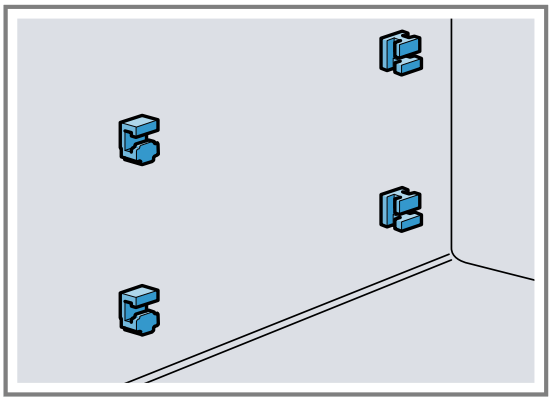


3. Rengör ugnstegen.
→ *"Rengöringsmedel", Sid. 20*

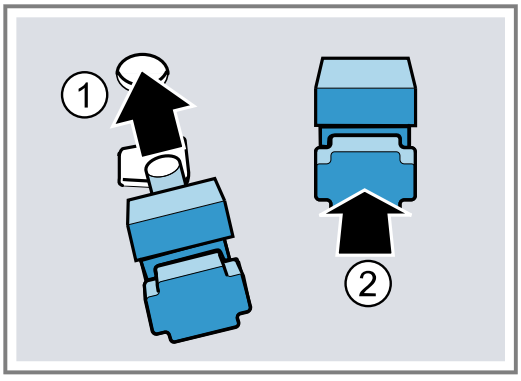
21.2 Sätta i fästena

Fästena kan falla ut när du tar ur ugnsstegarna.

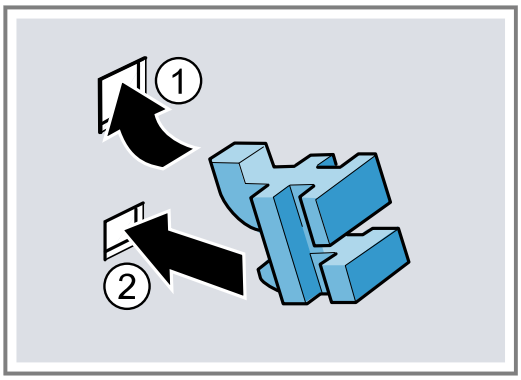
Notera:
Det är olika fästen fram- och baktill.



1. Lirka i de främre fästenas hakar lite snett ① upptill i rundhålen.
2. Sätt i de främre fästena nedtill och räta upp dem ②.



3. Sätt i de bakre fästena med haken i övre hålet ① och tryck in i det undre hålet ②.

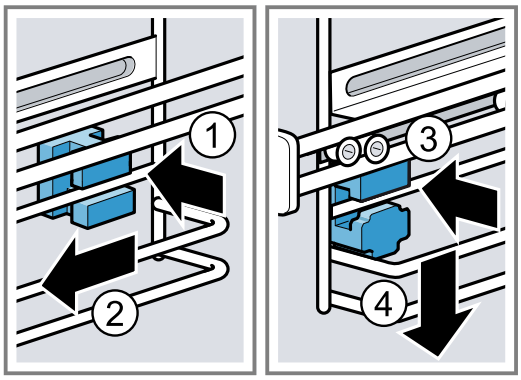


21.3 Sätta i ugnsstegarna

Anmärkningar

- Ugnsstegarna passar antingen till höger eller vänster.
- Se till så att båda utdragsskenorna går att dra rakt ut.

1. Lirka i ugnsstegen baktill i fästena upp- och nedtill ① och dra fram ②.
2. Sätt i ugnsstegen framtill ③ och tryck ned ④.



22 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- ▸ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▸ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▸ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▸ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▸ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

22.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen är defekt. ▸ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▸ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
	Elektronikfel **1.** Gör enheten tillfälligt strömlös genom att slå av säkringen i proppskåpet. **2.** Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna. → *"Grundinställningar", Sid. 19*
Du får upp "Språk tyska" på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▸ Gör inställningarna före första användningen. → *"Första användningen", Sid. 12*
Funktionen går inte i-gång eller avbryts.	Funktionsfel ▸ Ring till kundtjänsten. → *"Kundtjänst", Sid. 28*
	Olika orsakar är möjliga. ▸ Kontrollera displayanvisningarna du får upp. → *"Visa information", Sid. 13*
Enheten värmer inte upp, du får upp "Demoläge på" på displayen.	Enheten är i demoläge. **1.** Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. **2.** Slå av demoläget inom 3 minuter i → *"Grundinställningar", Sid. 19.*

Fel	Orsak och felsökning
Enheten värmer inte upp, du får upp "Demoläge på" på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▸ Öppna och stäng luckan en gång efter strömavbrottet. ✔ Enheten gör egenkontroll och är klar att använda.
Enheten går inte igång och du får upp ”För varm ugn” på displayen.	Ugnen är för varm för den maträtt eller ugnsfunktion du valt. ▸ Låt ugnen svalna och börja om igen.
Klockan syns inte när enheten är av.	Ändrad grundinställning. ▸ Ändra grundinställning så att klockan syns. → *"Grundinställningar", Sid. 19*
Luckan går inte att öppna.	Rengöringsfunktionen låser luckan, 🔒 lyser på displayen. ▸ Låt enheten svalna tills 🔒 slocknar på displayen.
	Barnspärren låser luckan. ▸ Slå av barnspärren med ⓘ🔧. → *"Barnspärr", Sid. 18* Du kan slå av spärren i grundinställningarna. → *"Grundinställningar", Sid. 19*
Ugnsutrymmet blir varmt vid ren mikring.	Torkfunktionen är på.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	LED-lampan är trasig. **Notera:** Ta inte av lampglaset. ▸ Ring service. → *"Kundtjänst", Sid. 28*
Maximal funktionstid är uppnådd.	Enheten slår av uppvärmningen automatiskt efter några timmar med oförändrade inställningar för att förhindra att funktionen är igång för länge av misstag. Du får upp en displayanvisning. Ugnsfunktionernas resp. inställningar avgör när maximal funktionstid är uppnådd. **1.** Slå först av enheten med on/off för att slå på funktionen igen. **2.** Slå sedan på enheten med on/off och ställ in den funktion du vill ha. **Tips!** Vill du vara säker på att enheten inte slår av oavsiktligt, ställ in en tillagningstid.
Du får upp indikering med "D" eller "E" på displayen, t.ex. D0111 eller E0111.	Elektronikfel. **1.** Stäng av spisen och starta sedan om den. ✔ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. **2.** Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → *"Kundtjänst", Sid. 28*
Du är inte nöjd med slutresultatet.	Inställningarna stämde inte. Inställningar som t.ex. temperatur och tillagningstid beror på recept, mängd och livsmedlen. ▸ Ställ in lägre eller högre värden nästa gång. **Tips!** Du hittar fler tillagningsanvisningar och matchande inställningar på vår hemsida siemens-home.bsh-group.com .

23 Avfallshantering

23.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

24 Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).
Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.
Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Ljuskällorna finns som reservdelar och får bara bytas av för ändamålet utbildad yrkespersonal.

24.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.
Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

25 Såhär lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och formar för olika slags mat. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

25.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.
- Temperatur och tillagningstid beror på mängd och recept. Det är därför det finns angivna inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena.
- Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn. Sätt inte in tillbehöret förrän ugnen är förvärmd.
- Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

25.2 Tillagningsanvisningar för bakning

- Mörka bakformar av metall passar bäst för att baka kakor, bakverk eller bröd.
- Använd en bred, låg form till matpajer och gratänger. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.
- Sätt alltid in långpannan på fals 2 när du tillagar gratänger direkt i den.
- Inställningsvärdena för bröddegar gäller såväl för degar på plåt som i form.

OBS!
Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.
- ▸ Häll aldrig vatten i varm ugn.
- ▸ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.

Falsar

Använder du ugnsfunktionen 4D-varmluft, så kan du välja mellan fals 1, 2, 3 och 4.

Baka på en fals	Fals
Höga bakverk/form på galler	2
Platta bakverk/bakplåt	3

Gräddning på flera falsar	Fals
2 falsar	
■ Långpanna	3
■ Bakplåt	1
2 falsar	
■ 2 galler med formar	3
	1
3 falsar	
■ Bakplåt	5
■ Långpanna	3
■ Bakplåt	1
4 falsar	
■ 4 galler med bakplåtspapper	5
	3
	2
	1

Använd ugnsfunktionen 4D-varmluft.

Anmärkningar
- Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Det går bara att tillaga med mikrokombifunktion på en fals.

25.3 Tillagningsanvisningar för ugnsstekning, -bräsering och grillning

- Inställningsrekommendationerna gäller för kylskåpskall stekmat samt stekfärdig fågel utan fyllning.
- Lägg fågeln med bröst- eller skinnsidan ned i formen.
- Vänd stekar, grillmat och hel fisk efter ca ½ till ⅔ av angiven tid.

Steka på galler

Stekmat blir knaprigare runtom på galler. Ugnsstek t.ex. stora fåglar eller många bitar samtidigt.
- Ugnsstek bitar med samma vikt och tjocklek. Grillbitarna får jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Lägg stekmaten direkt på gallret.

- Sätt in långpannan en fals under gallret för att fånga upp droppande vätskor.
- Tillsätt upp till ½ l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ.
  Du kan göra sås på den uppsamlade skyn. Dessutom osar det mindre och ugnen blir inte lika smutsig.

Ugnssteka i form

Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

Allmänt om ugnsstekning i form

- Använd eldfasta ugnsformar.
- Ställ formen på gallret.
- Glasformar passar bäst.
- Följ ugnsformtillverkarens anvisningar.

Ugnssteka i öppen form

- Använd en hög form.
- Om du inte har någon form som passar, använd långpannan.

Ugnssteka i täckt form

- Använd lock som passar och sluter tätt.
- Avståndet mellan kött och lock bör vara minst 3 cm. Köttet kan svälla.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

Det kan tränga ut mycket het ånga när du tar av locket efter tillagningen. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▸ Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan tränga ut bort från kroppen.
- ▸ Håll barnen borta.

Grilla

Grilla mat som ska bli knaprig.

OBS!

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

- ▸ Lägg inte syrliga livsmedel som t.ex. frukt eller syrligt marinerad grillmat på gallret.

- Grilla grillbitar med ungefär samma vikt och tjocklek. Grillbitarna får jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Lägg grillbitarna direkt på gallret.
- Sätt in långpannan minst en fals under gallret för att fånga upp droppande vätskor.

Anmärkningar

- Grillelementet slår på och av hela tiden. Det är helt normalt. Hur ofta beror på inställt grilläge.
- Det kan osa vid grillning.

Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

25.4 Mikra

Om du mikrar maten, så går det att korta tillagningstiden avsevärt.

Allmänt

- Vid mikring beror tillagningstiden på totalvikten. Vill du tillaga annan än angiven mängd, så hjälper tumregeln: **dubbel mängd kräver i stort sett dubbel tillagningstid**.
- Maten avger värme till formen. Porslinet kan bli mycket varmt.
- I bruksanvisningens huvuddel hittar du information om hur du ställer in mikro- och mikrokombifunktionerna.
  - – → *"Mikrokombinationer", Sid. 16*
  - – → *"Mikro", Sid. 15*

Mikra och ångmikra

- Använd täckt form som går att mikra. Du kan även täcka med en tallrik eller specialfolie som går att mikra.
- Använd en hög form med lock till gryn, t.ex. för ris. Gryn skummar kraftigt vid tillagning. Tillsätt vätska enligt uppgifterna i inställningsrekommendationerna.
- Skölj livsmedlen, men torka inte av dem. Tillsätt 1-3 msk vatten eller citronsaft till maten.
- Bred ut maten i formen. Platt mat blir klar snabbare än hög.
- Salta och krydda sparsamt. Maten behåller mycket av sin smak vid mikring.
- Vänd eller rör om maten 2-3 gånger då och då.
- Låt maten vila 2-3 minuter efter tillagningen.

25.5 Tillagning av djupfrysta produkter

- Använd inte djupfryst som är isigt.
- Ta bort isen.
- Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den ojämna gräddningen finns kvar även efter gräddningen.

25.6 Tillagning av färdigmat

- Ta ut färdigmaten ur förpackningen.
- Använd eldfast form för att värma upp eller tillaga färdigmat.

25.7 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 9*	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, enkel	Kransform eller Formbrödsform	2		160 - 180	90	30 - 40
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1		140 - 150	-	60 - 80
Sockerkaka, fin	Formbrödsform	2		150 - 170	-	60 - 80
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		150 - 170	-	65 - 85
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		**1.** 160 - 180 **2.** 100	**1.** 180 **2.** 0	**1.** 30 - 40 **2.** 20
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 [1]	-	30 - 50
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	3		160 - 180	-	55 - 75
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		180 - 200	-	30 - 40
Rulltårta	Bakplåt	3		180 - 190 [1]	-	15 - 20
Muffins	Muffinsplåt	3		170 - 190	-	15 - 20
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160 - 180	-	25 - 40
Småkakor	Bakplåt	3		140 - 160	-	15 - 30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Småkakor, 3 falsar	1x Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Bröd, limpor, 750 g	Långpanna eller Formbrödsform	2		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 25 - 35
Bröd, limpor, 1,5 kg	Långpanna eller Formbrödsform	2		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 40 - 50
Bröd, limpor, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200 - 210	-	35 - 45
Focaccia	Långpanna	3		250 - 270	-	20 - 25
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180 - 200	-	20 - 30
Pizza, färsk - på plåt	Bakplåt	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, färsk - på plåt, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, färsk, tunn botten, i pizzaform	Pizzaplåt	2		220 - 230	-	20 - 30

[1] Förvärm spisen.
[2] Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 9*	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Quiche	Tarteform , Svart plåt	3		190 - 210	-	30 - 40
Lök- och baconpaj	Långpanna	3		260 - 280 [1]	-	10 - 15
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		200 - 220	-	30 - 50
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		150 - 170	360	20 - 30
Lasagne, frusen, 400 g	Öppen form	2		200 - 210	180	20 - 25
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		160 - 190	-	50 - 70
Potatisgratäng, råa ingredienser, 4 cm hög	Gratängform	2		170 - 190	360	20 - 25
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Galler	2		200 - 220	-	60 - 70
Kyckling, 1 kg, utan fyllning	Täckt form	2		230 - 250	360	25 - 35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220 - 230	-	30 - 35
Kycklingdelar, 4 st. à 250 g	Öppen form	2		190 - 210	360	20 - 30
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2		160 - 180	-	120 - 150
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2		170 - 190	180	80 - 90
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		180 - 190	-	110 - 130
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Täckt form	2		220 - 240	360	55 - 65
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		190 - 200	-	120 - 140
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler	2		210 - 220	-	40 - 50
Oxfilé, medium, 1 kg	Täckt form	2		240 - 260	90	30 - 40
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	-	130 - 160
Nötstek, 1,5 kg	Täckt form	2		200 - 220	-	140 - 160
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220 - 230	-	60 - 70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		240 - 260	180	30 - 40
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		3	-	25 - 30
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170 - 190	-	50 - 80
Lammfiol benfri, medium, 1,5 kg	Täckt form	2		240 - 260	**1.** 360 **2.** 180	**1.** 30 **2.** 35 - 40
Köttfärslimpa, 1 kg + 0,2 dl vatten	Öppen form	2		170 - 190	360	30 - 40
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	3		2	90	15 - 20
Grönsaker, färska, 250 g	Täckt form	2		-	600	6 - 10 [2]
Bakpotatis, halverade, 1 kg	Långpanna	3		200 - 220	360	15 - 20
Kokpotatis, klyftad, 0,5 kg	Täckt form	2		-	600	12 - 15 [2]
Långkornigt ris, 250 g + 5 dl vatten	Täckt form	2		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 7 - 9 **2.** 13 - 16

[1] Förvärm spisen.
[2] Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 9*	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Hirs, hel, 250 g + 6 dl vatten	Täckt form	2		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 8 - 10 **2.** 5 - 10
Polenta eller majsgryn, 125 g + 5 dl vatten	Täckt form	2		-	600	6 - 8 [2]

[1] Förvärm spisen.
[2] Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.

Desserter

Mikra popcorn

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!
Förpackningen till vakuumförpackade livsmedel kan spricka.
- ▸ Följ alltid anvisningarna på förpackningen.
- ▸ Ta alltid ut maten ur ugnsutrymmet med grytlappar.

1. Använd en eldfast, låg glasform, t.ex. locket till en gratängform.
   Använd inte porslin eller väldigt djupa tallrikar.
2. Lägg popcornpåsen på formen enligt uppgifterna på förpackningen.
3. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
4. Ibland kan tiden kräva anpassning beroende på produkt och mängd.
5. Ta ut och skaka popcornpåsen efter 1½ minut så att popcornen inte bränns.
6. Lägg tillbaka popcornpåsen i ugnen och låt den poppa klart.
7. Slå av enheten när du bara hör poppande med 2-3 sekunders intervall och ta ut popcornpåsen ur ugnen.
8. Torka ur ugnen efter tillagningen.

Göra yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
2. Värm upp 1 l mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på hällen och låt svalna till 40°C.
   Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C.
3. Rör ned 150 g kylskåpskall yoghurt i mjölken.
4. Fyll massan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.
5. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
6. Ställ formarna på ugnsbotten.
7. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
8. Låt yoghurten vila minst 12 timmar i kylen när den är klar.

Inställningsrekommendationer för desserter och kompott

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 9*	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Pudding av puddingpulver	Täckt form	2		-	600	5 - 8 [1]
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten		40 - 45	-	8-9 h
Risgrynsgröt, 125 g + 5 dl mjölk	Täckt form	2		**1.** 2 **2.** 2	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 10 **2.** 20 - 25 [1]
Fruktkompott, 0,5 kg	Täckt form	2		**1.** 1 **2.** 1	600	9 - 12
Mikropopcorn, 1 påse à 100 g [2]	Öppen form	2		-	600	4 - 6

[1] Rör om maten 1 - 2 gånger då och då.
[2] Lägg den stängda påsen på kokkärlet.

25.8 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

Information och inställningsrekommendationer för särskilda tillagningssätt och andra användningsområden, t.ex. anpassad tillagning och konservering.

Anpassad tillagning

Långsam lågtemperaturtillagning av finare köttyper som t.ex. fina delar av nöt, kalv, gris, lamm och fågel.

Anpassad tillagning av kött och fågel

Notera: Det går inte använda tidsfördröjda ugnsfunktioner med färdigtid vid anpassad tillagning.

Krav: Ugnen är kall.

1. Använd färskt, felfritt kött utan ben.
2. Ställ formen på galler på fals 2 i ugnen.
3. Förvärm ugn och form ca 15 minuter.
4. Bryn på köttet runtom på hög värme på kokzonen.
5. Sätt in köttet direkt i ugnen i den förvärmda formen.

Håll luckan stängd vid anpassad tillagning så att ugnsförhållandena förblir jämna.

6. Ta ut köttet ur ugnen efter den anpassade tillagningen.

Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Stektid i min.	Ugnsfunktion → *Sid. 9*	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ankbröst, rosa, à 300 g	Öppen form	2	6 - 8		90 [1]	45 - 60
Fläskfilé, hel	Öppen form	2	4 - 6		80 [1]	45 - 70
Oxfilé, 1 kg	Öppen form	2	4 - 6		80 [1]	90 - 120
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppen form	2	4		80 [1]	30 - 50
Lammsadel, urbenad, à 200 g	Öppen form	2	4		80 [1]	30 - 45

[1] Förvärm spisen.

Upptining

Tina frysmat med enheten.

Tillagningsanvisningar för upptining

- Ugnsfunktionen "Mikro" tinar fryst frukt, frysta grönsaker, fryst fågel, kött, fisk och frysta bakverk.
- Ta ut det frusna livsmedlet ur förpackningen innan du tinar det.
- Använd eldfasta formar som går att mikra.
- Inställningsrekommendationerna gäller för frysskåpskall mat (-18°C).
- Det går ofta bättre att tina upp i flera moment. Momenten anges i följd nedan i inställningsrekommendationerna.
- Rör om eller vänd maten 1-2 gånger då och då. Vänd stora bitar flera gånger. Dela på maten då och då.
  Ta ut redan tinade delar ur ugnen.
- Låt den tinade maten vila 10 till 30 minuter i avstängd ugn, så att den temperaturutjämnar.

Inställningsrekommendationer för att tina

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 9*	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Bröd, 0,5 kg	Öppen form	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Småfranska	Galler	2		140 - 160	90	2 - 4
Kaka, saftig, 0,5 kg	Öppen form	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 10 - 15
Kaka, torr, 0,75 kg	Öppen form	2		-	90	10 - 15
Helt köttstycke, t.ex. stek, rått kött, 1 kg	Öppen form	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 20 - 30 [1]
Blandfärs, 0,5 kg	Öppen form	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15 [1]
Kyckling, hel, 1,2 kg	Öppen form	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10 - 15 [1]
Fisk, hel, 300 g	Öppen form	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15 [1]
Frukt och bär, 300 g	Öppen form	2		-	180	5 - 10
Tina smör, 125 g	Öppen form	2		-	90	7 - 9

[1] Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

Värma upp med mikron

Med mikron kan du värma mat eller tina upp och värma i ett moment.

Tillagningsanvisningar för att värma upp med mikron

- Använd täckt form som går att mikra.
- Vänd eller rör om maten 2-3 gånger då och då.
- Låt maten vila 1-2 minuter efter uppvärmningen.

- Maten avger värme till formen. Porslinet kan bli mycket varmt.
- Tänk på följande punkter när du värmer upp barnmat:
  - Ställ nappflaskorna utan napp och lock på gallret.
  - Skaka eller rör om barnmaten ordentligt efter uppvärmning.
  - Kontrollera alltid barnmatens temperatur.
- Torka ur ugnen efter uppvärmningen.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

När du värmer vätska kan den stormkoka. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta.

▸ Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.



OBS!

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglaset.

▸ Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Inställningsrekommendationer för att mikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 9*	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Värma drycker, 2 dl	Öppen form	2		-	900	1 - 3 [1]
Värma upp barnmat, t.ex. små nappflaskor, 1,5 dl	Öppen form	2		-	360	1 - 3 [1]
Grönsaker, kylda, 250 g	Täckt form	2		-	600	3 - 8
Tillbehör, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris kyld	Täckt form	2		-	600	5 - 10
Soppa, gryta, 4 dl kyld	Täckt form	2		-	600	5 - 7 [1]
Tallriksupplägg, 1 portion kyld	Täckt form	2		-	600	4 - 8
Gratänger, 400 g, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Öppen form	2		180 - 200	180	20 -25
Tillbehör, 0,5 kg, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris fryst	Täckt form	2		-	600	7 - 15
Soppa, gryta, 2 dl fryst	Täckt form	2		-	600	6 - 8 [1]
Tallriksupplägg, 1 portion fryst	Täckt form	2		-	600	11 - 15

[1] Rör om ordentligt i maten.

Varmhållning

Tillagningsanvisningar för varmhållning

- Använder du ugnsfunktionen "Varmhållning", så slipper du kondensbildning. Du slipper torka ur ugnen.
- Täck över maten, så torkar den inte ur.
- Varmhåll inte mat längre än 2 timmar.
- Tänk på att tillagningen fortsätter för många maträtter vid varmhållning.

25.9 Provrätter

Informationen i avsnittet är avsedd att underlätta provningsinstitutens testning av enheten enligt EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 och enligt standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Bakning

- Inställningsvärdena gäller vid insättning i kall ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i inställningsrekommendationerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Börja med de lägre angivna temperaturerna vid bakning.
- Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Gräddning på 2 falsar:
  - Långpanna: fals 3
    Bakplåt: fals 1
  - Formar på galler:
    Första gallret: fals 3
    Andra gallret: fals 1
- Gräddning på 3 falsar:
  - Bakplåt: fals 5
  - Långpanna: fals 3
  - Bakplåt: fals 1
- Biskvibotten
  - Sätt springformerna omlott över varandra på gallren om du bakar på 2 falsar.

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 9*	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Bakplåt	3		140 - 150 [1]	25 - 40
Spritskakor	Bakplåt	3		140 - 150 [1]	25 - 40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140 - 150 [1]	30 - 40
Spritskakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	5+3+1		130 - 140 [1]	35 - 55
Småkakor	Bakplåt	3		160 [1]	20 - 30
Småkakor	Bakplåt	3		150 [1]	25 - 35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		150 [1]	25 - 35
Småkakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	5+3+1		140 [1]	35 - 45
Småkakor, 3 falsar	2x Bakplåt + 1x Långpanna	4+3+1		140 [1]	35 - 45
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 [2]	25 - 35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 [2]	25 - 35
Tårtbotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150 - 170 [2]	30 - 50

[1] Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.
[2] Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 9*	Temperatur i °C/ grilläge	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	5		3 [1]	3 - 5

[1] Förvärm inte spisen.

Mikra

- Sätt in gallret med präglingen **Microwave** mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt i ugnsutrymmet.
- Slå av torkfunktionen i grundinställningarna vid kontroll av mikrofunktionen. → *Sid. 19*

Inställningsrekommendationer för att tina med mikron

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 9*	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Kött	Öppen form	2		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15

Inställningsrekommendationer för att mikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 9*	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Äggstanning	Öppen form	2		**1.** 360 **2.** 180	**1.** 20 **2.** 20 - 25
Biskvier	Öppen form	2		600	7 - 9
Köttfärslimpa	Öppen form	2		600	22 - 27

Inställningsrekommendationer för att kombimikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion → *Sid. 9*	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Potatisgratäng	Öppen form	2		170 - 190	360	25 - 30
Kakor	Öppen form	2		180 - 200	180	18 - 23
Kakor	Öppen form	2		180 - 200	180	18 - 23
Kyckling	Galler	2		200 - 220	360	25 - 35 [1]

[1] Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

26 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.

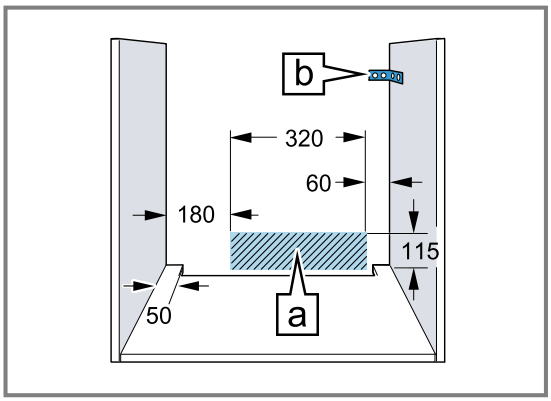


26.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du monterar enheten.

- Stommen får inte ha någon rygg bakom enheten. Det måste finnas ett avstånd om minst 35 mm mellan vägg och stombotten resp. överliggande skåpbakvägg.
- Täck inte över ventilations- och luftintagsöppningarna.
- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Använd inte handtaget vid transport eller inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 95°C, intilliggande stomfronter upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området [a] eller utanför inbyggnadsutrymmet.
  Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar [b] mot väggen.



- Använd skyddshandskar, så undviker du skärskador. Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.
- Alla bildmått är i mm.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Det är farligt att använda förlängd sladd och otillåtna adaptrar.

- ▸ Använd inte grenuttag.
- ▸ Använd bara certifierad förlängningssladd med min. tvärsnittsarea om 1,5 mm² som uppfyller gällande nationella säkerhetskrav.
- ▸ Kontakta service om sladden är för kort.
- ▸ Använd enbart adaptrar som är godkända av tillverkaren.

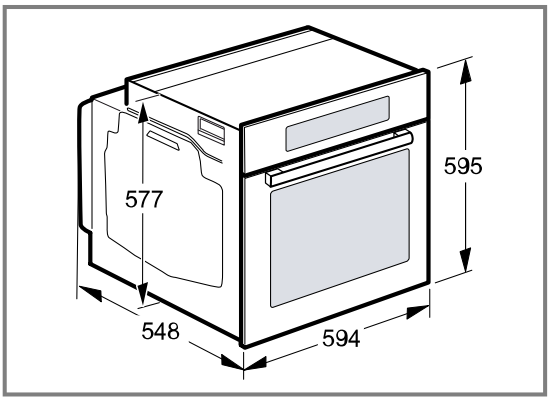
OBS!

Bär du enheten i luckhandtaget så kan det gå av. Luckhandtaget klarar inte att bära enhetens vikt.

- ▸ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

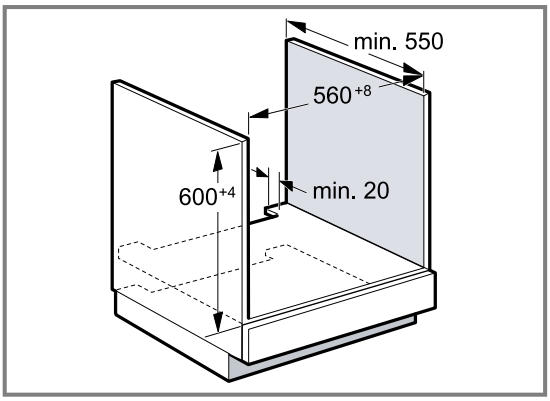
26.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



26.3 Inbyggnad under bänkskiva

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.

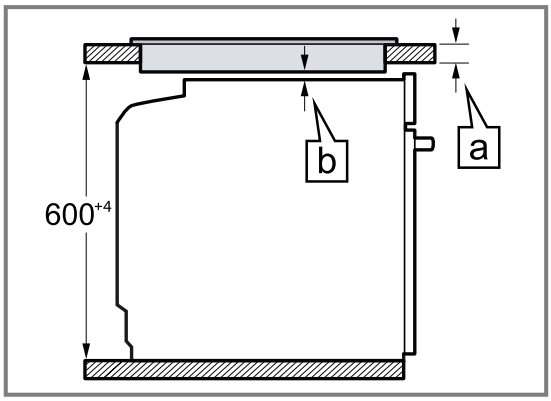


- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Bänkskivan måste vara fäst på stommen.
- Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.

26.4 Inbyggnad under häll

Inbyggnad under häll kräver att du håller minimimåtten inkl. ev. stomme.

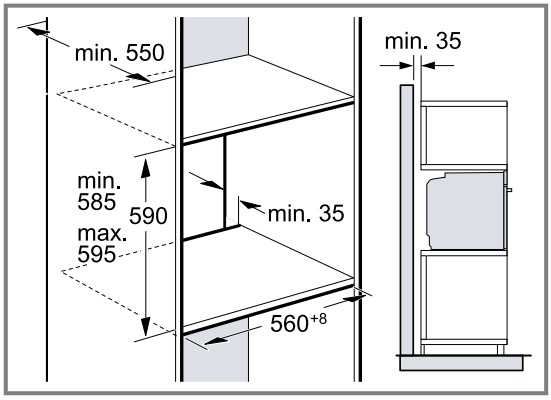
Nödvändigt minimiavstånd [b] ger min. bänkskivtjocklek [a].



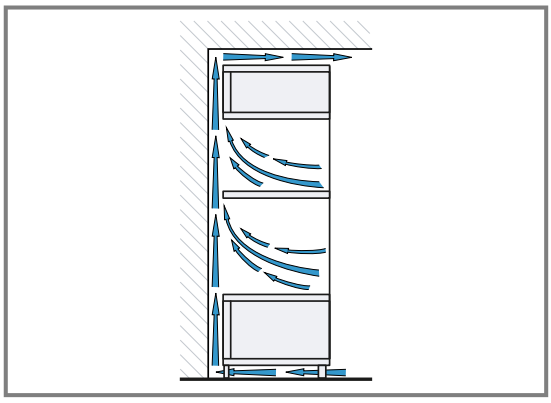
Hälltyp	a ovanpåliggande i mm	a infälld montering i mm	b i mm
Induktionshäll	37	38	5
Heltäckande induktionshäll	47	48	5
Gashäll	27	38	5
Elhäll	27	30	2

26.5 Inbyggnad i högskåp

Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



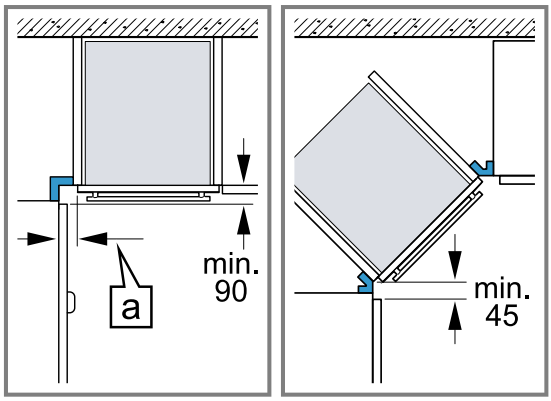
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Det måste finnas en ventilationsöppning om min. 200 cm² i sockeln för att ge enheten tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller. Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



- Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

26.6 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.



- Ta hänsyn till minimimåtten, så att enhetens lucka går att öppna vid hörnmontering. Mått [a] beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

26.7 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

- Enheten har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.
- Avsäkra enligt angiven effekt på typskylten och lokala föreskrifter.
- Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.
- Anslut bara enheten med den medföljande sladden.
- Snäpp fast sladden på enhetens baksida. Det går att beställa 3 m-sladd hos service.

- Du får bara byta ut sladden mot originalsladd. Den beställer du av service.
- Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.

Elansluta enheten med jordad kontakt

Notera: Du får bara ansluta enheten till rätt installerade, jordade eluttag.

▸ Sätt kontakten i det jordade uttaget.
Det måste gå att komma åt kontakten om enheten är inbyggd. Om det inte går att komma åt kontakten, så krävs fast elinstallation med allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

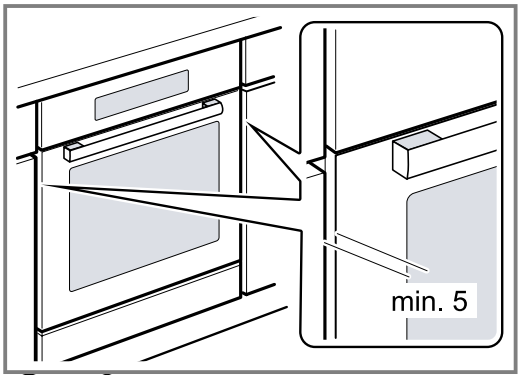
Elansluta enheten utan jordad kontakt

Notera: Det är bara behörig elektriker som får elansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.
Fast elinstallation kräver allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

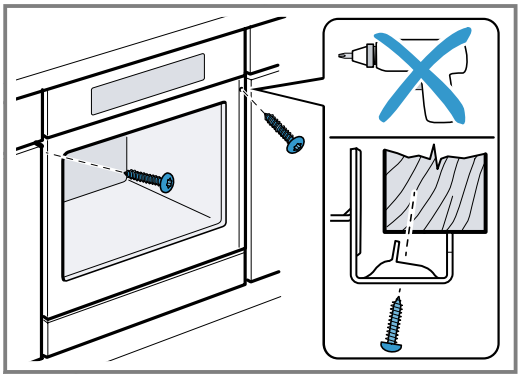
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.
   Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat.
   Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:
   – grön-gul = jordledare ⏚
   – blå = neutralledare (nolla)
   – brun = fas (fasledare)

26.8 Inbyggnad av enheten

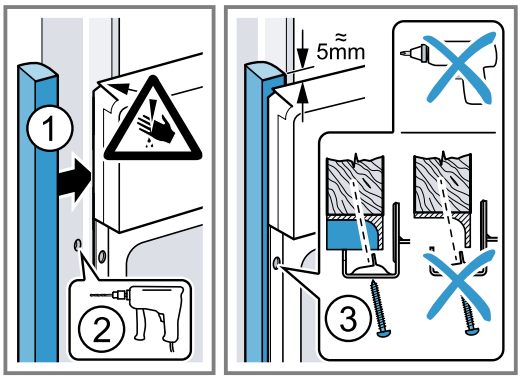
1. Skjut in enheten helt och centrera den.



2. Skruva fast enheten.



3. Handtagslösa kök med lodrät grepplist:
   – Sätt dit lämplig salningsbit ① som täcker ev. vassa kanter och ger säker montering.
   – Förborra aluminiumprofilerna för skruvförband ②.
   – Fäst enheten med rätt skruv ③.



Notera: Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet.
Det får inte sitta några termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

26.9 Ta ur enheten

1. Gör enheten spänningslös.
2. Lossa fästskruvarna.
3. Lyft enheten lite och dra sedan ut den helt och hållet.



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

Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG

9001763394 (020602)
sv