

SIEMENS

HR.72G0.3

Inbygggnadsugn



SV Bruks- och installationsanvisningar

Siemens Home Appliances

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



Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av saksador	5
3	Miljöskydd och sparsamhet	5
4	Lär känna.....	7
5	Tillbehör.....	9
6	Före första användningen	10
7	Användningsprincip	11
8	Snabbuppvärmning	11
9	Tidsfunktioner	12
10	Barnspärr.....	13
11	Grundinställningar.....	13
12	Program	14
13	Ånga.....	16
14	Rengöring och skötsel	18
15	Självrengöring.....	19
16	humidClean	20
17	Avkalkning.....	21
18	Ugnslucka.....	22
19	Ugnsstegar	25
20	Avhjälpning av fel	26
21	Avfallshantering	28
22	Kundtjänst	29
23	Så här lyckas du.....	29
24	MONTERINGSANVISNING	33
24.1	Allmänna monteringsanvisningar.....	33

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.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 4000°möh.

Använd inte apparaten:

- med en extern timer eller en fjärrkontroll.

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. 9



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

⚠ 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 utspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambära 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.

- ▶ Håll 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 splittas.

→ "Förhindrande av sakskador", Sid. 5

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Värm inte upp utspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambära eller ösa maten).
- ▶ Öppna maskinluckan försiktigt.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

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. 29

⚠ 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 Halogenlampa

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnslamporna blir jättevarma. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av.

- ▶ Rör inte lampglaset.
- ▶ Undvik hudkontakt vid rengöring.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Om du ska byta lampa, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

- ▶ Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstötar.
- ▶ Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

1.6 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

Vattnet i vattentanken kan bli mycket varmt om du kör andra funktioner på enheten.

- ▶ Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.

Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet.

- ▶ Sträck dig inte in i ugnsutrymmet när du använder enhetens ångfunktion.

Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret.

- ▶ Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (förpuffning). Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

- ▶ Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken.
- ▶ Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.

1.7 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 jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.
- ▶ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▶ Håll rent framför enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Den jättevvarma 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 jättevvarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen. Släppa lättbeläggningen på plåtar och formar blir förstörd och bildar giftiga gaser.

- ▶ Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lättbeläggning under rengöringsfunktionen.
- ▶ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jätte hög 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 rengöringsfunktionen.

- ▶ Öppna aldrig ugnsluckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ 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 utspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambra 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.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
 - ▶ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.
- Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
- ▶ Torka ur ugnen efter användning.
 - ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
 - ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
 - ▶ Kläm inte fast något i luckan.

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 runt om 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.
- Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- ▶ Aluminiumfolie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset.

2.2 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

OBS!

Silikonbakformor passar inte för kombifunktion med ånga.

Formorna måste vara värme- och ångbeständiga. Formor med rostfläckar kan ge korrosion i ugnsutrymme. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion.

- ▶ Använd inte formar med rostfläckar.
- Hett vatten i vattentanken kan skada ångsystemet.
- ▶ Fyll bara vattentanken med kallvatten.

Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.
- Maskindiskning av vattentanken ger skador.
- ▶ Maskindiska inte vattentanken.
 - ▶ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara effekt

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det.

→ "Så här lyckas du", Sid. 29

- 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 i följd eller baka av tillsammans.

- 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.

Produktinformation enligt (EU) 65/2014 och (EU) 66/2014 hittar du under energimärkningen och på Internet på din enhets produktsida.

Notera:

Enhetsen drar:

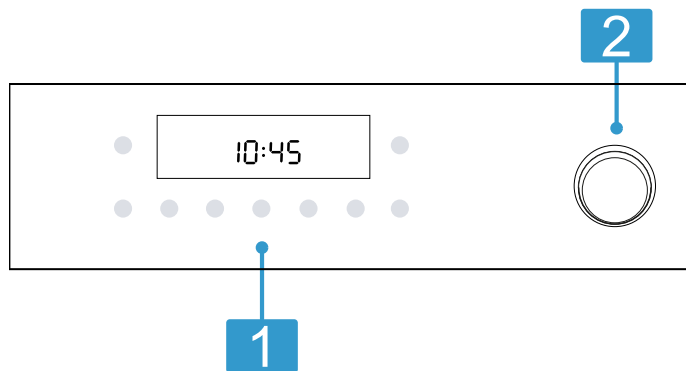
- max. 1 W i nätverksstandby med displayen på
- max. 0,5 W i nätverksstandby men med displayen av

4 Lär känna

4.1 Kontroller

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

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



1 Knappar och display

Knapparna är beröringskänsliga ytor. Välj funktion genom att trycka till på resp. fält. Displayen visar symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner.

→ "Knappar och display", Sid. 7

2 Vattentank

Fyll på och töm vattentanken.

→ "Fylla vattentanken", Sid. 16

→ "Efter varje ångning", Sid. 17

4.2 Knappar och display

Du ställer in olika funktioner på enheten med knapparna. Du får upp inställningarna på displayen.









Är funktionen aktiv, så lyser resp. symbol på displayen. Klocksymbolen ⌚ lyser bara när du ställer klockan.

Symbol	Funktion	Användning
⏻	Huvudbrytare	Slår på och av ugnen.
▶	Start/paus	<ul style="list-style-type: none"> Tryck till: starta eller pausa funktionen Tryck länge: slår av funktionen
☐	Meny	Öppnar ugnsfunktionsmeny och ugnsfunktioner.
°C/kg	Temperatur eller grilläge	Väljer temperatur eller grilläge.
°C/kg	Vikt	Anger vikten i programmen.
—	Minus	Ställer in tidsfunktion och temperatur eller väljer ugnsfunktioner.
+	Plus	
⌚	Tidsfunktioner	Välj klocka ⌚, timer ⏲, tillagningstid → och färdigtid → . Tryck till flera gånger på ⌚ för att välja de olika tidsfunktionerna. → "Tidsfunktioner", Sid. 12
»)))	Snabbuppvärmning	Snabbuppvärmer ugnsutrymmet utan tillbehör. → "Snabbuppvärmning", Sid. 11
☑	Rengöringsfunktioner	Välj rengöringssätt.
☑	Barnspärr	Slår på och av barnspärren. → "Barnspärr", Sid. 13

4.3 Ugnsfunktioner och funktioner





Här förklarar vi skillnaderna mellan ugnsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du hittar rätt ugnsfunktion till maten.

Enheten föreslår temperatur eller läge som passar när du väljer ugnsfunktion. Du kan godkänna värdena eller ändra dem inom angivet intervall.

Symbol	Funktion	Användning
	3D-varmluft 30-275°C	Bakning eller ugnstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Över-/undervärme 30°-275°C	Traditionell bakning eller ugnstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Anpassad varmluft 125 - 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. Håll luckan stängd vid tillagning. Om du öppnar apparatluckan ens en kort stund fortsätter apparaten att värma utan att utnyttja eventuell restvärme. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen.
	Varmluftsgrillning 30-275°C	Ugnsteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Varmluft med ångfunktion 80 - 240 C	Bakning och ugnstekning med ångfunktion passar väldigt bra för att ugnsteka kött och baka bröd och kakor. Fläkten fördelar värmen och ångan jämnt i ugnen Anmärkningar <ul style="list-style-type: none"> ▪ Använd bara med full vattentank. ▪ Följ ång- och avkalkningsanvisningarna. → "Ånga", Sid. 16 → "Avkalkning", Sid. 21
	Grill, stor grillyta Grilllägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar platta grillbitar som t.ex. grönsaker, korv eller varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Pizzaläge 30°-275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Air Fry 30-275°C	Knaprig tillagning med lite fett på en fals. Passar bra för mat som oftast friteras i olja, t.ex. pommes frites.

Andra funktioner

Här hittar du en översikt över enhetens andra funktioner.

Symbol	Funktion	Användning
	Rengöringsfunktioner	Välj ugnrensning. → "Självrengöring", Sid. 19 → "Avkalkning", Sid. 21
	Snabbuppvärmning	Snabbuppvärmer ugnsutrymmet utan tillbehör. → "Snabbuppvärmning", Sid. 11
	Ugnsbelysning	Ugnsbelysning utan uppvärmning.
	Program	Ställer in programfunktion. → "Program", Sid. 14

4.4 Temperatur- och inställningslägen

Ugnsfunktioner och funktioner har olika inställningar. Du får upp inställningarna på displayen. Temperaturen går att ställa in i 1°-steg upp till 100°C, sedan i 5°-steg.

Uppvärmningsindikering

Enheten indikerar när den värmer upp.
↓ lyser på displayen när enheten värmer upp.
När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när symbolen slocknar.

Är ugnstemperaturen för hög när du ska slå på funktionen, så får du upp *h* på displayen vid vissa ugnsfunktioner. Vänta tills ugnen har svalnat och *h* slocknar.

Anmärkningar

- Du får bara upp uppvärmningsindikeringen vid ugnsfunktioner där du kan ställa in temperaturen. Du får t.ex. inte upp uppvärmningsindikeringen vid grilllägena.
- Visad temperatur kan avvika lite från den faktiska ugnstemperaturen pga. termisk tröghet.

4.5 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

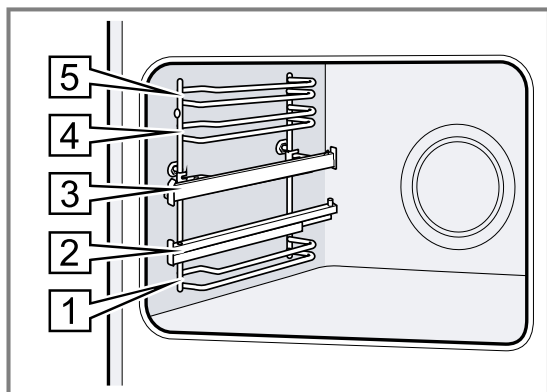
Ugnsstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna. Enheten har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

Ugnsstegarna kan ha utdrag eller snäpputdrag beroende på enhetstyp. Utdragsskenorna är fast monterade och går inte att ta ur. Det går att sätta in snäpputdrag på alla lediga falsar.

Det går t.ex. att ta ur och rengöra ugnsstegarna.

→ "Ugnsstegar", Sid. 25



Kylfläkten

Kylfläkten slår på automatiskt vid användning. Luften evakueras via luckan.

Enheten känner av ökad ugnsfuktighet. Kylfläktens intensitet och funktionsljud kan variera för att reglera fuktigheten.

OBS!

Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.

► Täck inte över ventilationsöppningarna.

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

Lucka

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så fortsätter funktionen.

5 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kakformar ■ Gratängformar ■ Form ■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ■ Djupfrost mat
Långpanna	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mjuka kakor ■ Bakverk ■ Bröd ■ Stora stekar ■ Frysmat ■ Fånga upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.
Emaljerad, perforerad Air Fry & Grillplåt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bakar av knaprig mat som oftast friterats i olja, t.ex.: pommes frites. ■ Grillar mat.

5.1 Snäpplägena

Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippas 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.

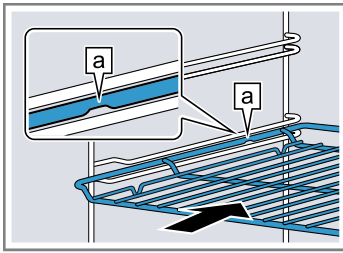
5.2 Sätta in tillbehör i ugnen.

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

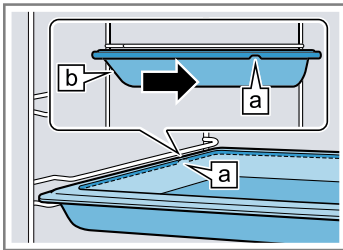
1. Vrid tillbehöret så att skåran  är bakåt och pekar nedåt.

2. Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

Galler Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt.

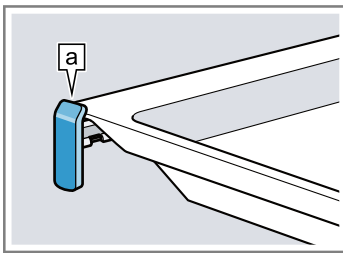


Plåt t.ex. långpanna eller bakplåt Sätt in plåten med avfasningen **b** mot ugnsluckan.



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

Galler eller plåt Lägga på tillbehöret så att tillbehörs-kanten hamnar bakom fliken **a** på utdragsskenan.



Notera: Utdragsskenorna snäpper fast när de är helt utdragna. Skjut in utdragsskenorna igen i ugnstrymmet med lite tryck.

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

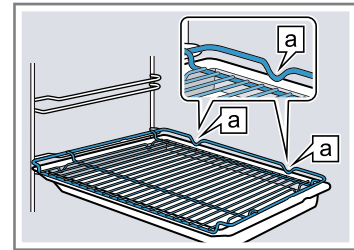
Notera: Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

1. Lägg gallret på långpannan så att de båda bakre distanserna **a** hamnar på långpannans kant.
2. Sätt in långpannan mellan falsens båda styrningar. Gallret hamnar då över den övre styrningen.

Galler på långpanna



5.3 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 enhets-specifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i onlineshoppen eller hos service.

6 Före första användningen

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

6.1 Första användningen

Du måste göra inställningarna före första användningen för att kunna använda enheten.

Ställa klockan

Klockan blinkar på displayen vid enhetsanslutning eller efter strömavbrott. Klockan börjar på 12:00. Ställ klockan.

1. Ställ klockan med $-$ eller $+$.
 2. Tryck på \odot .
- ✓ Du får upp inställd tid på displayen.

Ställa in vattenhårdheten

OBS!

Vid felinställd vattenhårdhet kan enheten inte påminna om avkalkning i tid.

- ▶ Ställ in rätt vattenhårdhet.

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.

- ▶ Använd inte destillerat vatten eller andra vätskor.
- ▶ Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

Krav: Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har innan du ställer in vattenhårdheten.

1. Ändra vattenhårdhetens grundinställning.

- Läs kap. Grundinställningar → Sid. 13 för att få reda på hur du ändrar dem.

Notera: Är vattnet jättehårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten.

Grundinställning vattenhårdhet	Vattenhårdhet i mmol/l	Tyska hårdhetsgrader i °dH	Franska hårdhetsgrader i °fH
0 = avhärdat ¹	-	-	-
1 = mjukt	upp till 1,5	upp till 8,4	upp till 15
2 = medel	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 = hårt	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 = jättehårt ²	över 3,8	över 21,3	över 38

¹ Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.

² Ställ även in det för mineralvatten. Använd endast mineralvatten utan kolsyra.


2. Bekräfta den ändrade grundinställningen.

6.2 Rengöra enheten före första användningen


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

7 Användningsprincip

7.1 Slå på enheten

- ▶ Tryck på .
- ✓ Enheten är på.

7.2 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Välj ugnsfunktion med $-$ eller $+$.
 2. Tryck på .
 3. Välj temperatur eller grilläge med $-$ eller $+$.
 4. Tryck på $\triangleright||$.
- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.

Notera: Du hittar lämpligaste ugnsfunktion till maten i ugnsfunktionsbeskrivningen.

→ "Ugnsfunktioner och funktioner", Sid. 7

Tips! Du kan ställa in tillagnings- och färdigtid för funktionen på enheten.

→ "Tidsfunktioner", Sid. 12

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst.

- ▶ Välj temperatur eller grilläge med $-$ eller $+$.


1. Ta ut produktinfo och tillbehör ur ugnen. Ta bort förpackningsrester som frigolitkulor och tejp i och ut- anpå enheten.
2. Torka av glatta ugnsytor med mjuk, fuktad trasa.
3. Fyll vattentanken.
→ "Fylla vattentanken", Sid. 16
4. Ställ in ugnsfunktion med ångfunktion och tempera- tur.
→ "Användningsprincip", Sid. 11
→ "Ånga", Sid. 16

Ugnsfunktion	Ångfunktion
Temperatur	200 °C
Tid	30 min

5. Vädra köket när enheten värmer upp.
6. Slå av enheten efter angiven tid.
7. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, disk- medel och disktrasa när enheten svalnat.
8. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.
9. Töm vattentanken och torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 17

Ändra ugnsfunktion

Du kan alltid ändra ugnsfunktion. Ändrar du ugnsfunk- tion, så avbryts den funktion som är igång.

1. Tryck på .
2. Ändra ugnsfunktionen $-$ eller $+$.
3. Tryck på $\triangleright||$.

Pausa funktionen

Du kan pausa funktionen och sedan fortsätta den.

1. Tryck på $\triangleright||$ för att avbryta funktionen.
2. Tryck på $\triangleright||$ för att fortsätta funktionen.

Slå av funktionen

Du kan slå av funktionen helt. Inställningarna blir åter- ställda.


- ▶ Håll in $\triangleright||$ för att avbryta funktionen.

7.3 Slå på funktionen

Du måste slå på funktionen.

- ▶ Tryck på $\triangleright||$.

7.4 Slå av enheten

- ▶ Tryck på .
- ✓ Enheten är av.



8 Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kan korta uppvärmningstiden för att spara tid.

8.1 lämpliga ugnsfunktioner för snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kan korta uppvärmningstiden vid inställda temperaturer över 100°C.




Snabbuppvärmning fungerar med följande ugnsfunktioner:

- **3D-varmluft** 
- **Över-/undervärme** 

8.2 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.
Snabbuppvärmningen slår på automatiskt vid temperaturer över 200°C.
2. Slår inte snabbuppvärmningen på automatiskt, tryck på .
✓ Du får upp  på displayen.
✓ Snabbuppvärmningen går igång inom några sekunder.
- ✓ Enheten ger signal och  slocknar på displayen när snabbuppvärmningen är klar.
3. Sätt in maten i ugnen.

9 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra funktionen.





9.1 Översikt över tidsfunktionerna



Välj de olika tidsfunktionerna med .

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.
Klockan 	Du kan ställa klockan.

9.2 Ställa timern

Timern fungerar oberoende av funktion. Du kan ställa timern på upp till 23 timmar och 59 minuter 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  tills  är markerad på displayen.
2. Ställ timern med  eller .

Knapp	Förslag
	5 minuter
	10 min



Det går att ställa in timertider upp till 10 minuter i 30-sekunderssteg. Ju högre värde, desto större blir tidsstegen sedan.

- ✓ Timern går igång inom några sekunder och timertiden räknar ned.
- ✓ Enheten ger signal och timertiden nollställs på displayen när timertiden går ut.
- 3. När timertiden går ut:
 - tryck på någon av knapparna för att slå av timern.

Ändra timern

Du kan närsomhelst ändra timertiden.



Krav:  är markerad på displayen.

- ▶ Ändra timertiden med  eller .
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Avbryta timern

Du kan närsomhelst avbryta timertiden.





Krav:  är markerad på displayen.



- ▶ Nollställ timern med .
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och  slocknar.

9.3 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  tills  är markerad på displayen.
2. Ställ in tillagningstiden med  eller .


Knapp	Förslag
	10 min
	30 min



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

3. Tryck på .
 - ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger signal och tiden nollställs på displayen när den går ut.
4. När tillagningstiden går ut:
 - tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - Tryck på  för att ställa in en ny tillagningstid.
 - Slå av enheten när maten är klar.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

Krav:  är markerad på displayen.

- ▶ Ändra tillagningstiden med  eller .
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Stänga av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

Krav: \rightarrow är markerad på displayen.

- ▶ Nollställ tillagningstiden med $-$.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och fortsätter uppvärmningen utan tillagningstid.

9.4 Ställa in färdigtiden

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

Anmärkningar

- Det går inte att ställa in någon färdigtid på ugnsfunktioner med grillfunktion.
- 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 \odot tills \rightarrow är markerad på displayen.
 2. Tryck på $-$ eller $+$.
 - ✓ Du får upp beräknad färdigtid på displayen.
 3. Flytta färdigtiden med $-$ eller $+$.
 4. Slå på funktionen med \triangleright .
 - ✓ Du får upp inställd färdigtid på displayen.
 - ✓ När enheten uppnår beräknad starttid, så börjar den värma upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger signal och tiden nollställs på displayen när den går ut.

5. När tillagningstiden går ut:

- tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
- Tryck på $+$ för att ställa in en ny tillagningstid.
- Slå av enheten när maten är klar.

Flytta färdigtiden

Du kan bara ändra inställd färdigtid fram tills funktion och tillagningstid går igång för att slutresultatet ska bli bra.

Krav: \rightarrow är markerad på displayen.

- ▶ Flytta färdigtiden med $-$ eller $+$.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd färdigtid närsomhelst.

Krav: \rightarrow är markerad på displayen.

- ▶ Återställ färdigtiden med $-$ till aktuell tid plus inställd tillagningstid.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och börjar värma upp. Tillagningstiden går igång.

9.5 Ställa klockan

Klockan blinkar på displayen vid enhetsanslutning eller efter strömavbrott. Klockan börjar på 12:00. Ställ klockan.

1. Ställ klockan med $-$ eller $+$.
 2. Tryck på \odot .
- ✓ Du får upp inställd tid på displayen.

10 Barnspärr

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

10.1 Slå på barnspärren

- ▶ Håll \boxtimes intryckt tills du får upp ∞ på displayen för att slå på barnspärren.
- ✓ Barnspärren är på.

10.2 Slå av barnspärren

- ▶ Håll \boxtimes intryckt tills du får upp ∞ på displayen för att slå av barnspärren.
- ✓ Barnspärren är avaktiverad.

11 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

11.1 Översikt över grundinställningarna

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

Indikering	Grundinställning	Val
c	Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	1 = 10 sekunder 2 = 30 sekunder ¹ 3 = 2 minuter

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

² Allt efter apparatens utrustning

Indikering	Grundinställning	Val
c2	Väntetid tills inställningen sparas	1 = 3 sekunder ¹ 2 = 6 sekunder 3 = 10 sekunder
c3	Knappton vid knapptryckning	0 = av 1 = på ¹
c4	Displayljusstyrka	1 = mörk 2 = medel 3 = ljus ¹
c5	Klockan	0 = dölj klockan 1 = visa klockan ¹
c6	Inställbar barnspärr	0 = nej 1 = ja ¹ 2 = ja, med lucklås
c7	Ugnsbelysning på vid användning	0 = nej 1 = ja ¹
c8	Kylfläkteftergång	1 = kort 2 = medel ¹ 3 = lång 4 = extralång
c9	Eftermonterade utdragsskenor ²	0 = nej ¹ (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor) 1 = ja (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
cA	Automatisk snabbuppvärmning över 200°C	0 = nej 1 = ja ¹
cb	Vattenhårdhet	0 = avhärdat 1 = mjukt (upp till 1,5 mmol/l) 2 = medel (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = hårt (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = jättehårt (över 3,8 mmol/l) ¹
cc	Återställa alla värden till fabriksinställningarna	0 = nej ¹ 1 = ja

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

² Allt efter apparatens utrustning

11.2 Ändra grundinställning

Krav: Enheten är av.

1. Tryck på ☺ i ca 4 sekunder.
2. Ändra inställningen med – eller +.
3. Hoppa till nästa grundinställning med ☺.
4. Tryck på ☺ i ca 4 sekunder för att spara ändringarna.

Notera: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

11.3 Avbryta grundinställningarna

- ▶ Tryck på ☺.
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

12 Program

Programmen hjälper enheten vid tillagning av olika maträtter och väljer automatiskt optimala inställningar.

12.1 Formar till programmen

Använd alltid eldfasta formar som klarar temperaturer upp till 300°C.

Glas- eller glaskeramikformor passar bäst. Steken ska täcka ca 2/3 av formens botten.

Formor av följande material är olämpliga:

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

12.2 Programinställningar

Enheten väljer optimal ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid.

Du behöver bara ställa in matens vikt för att få optimalt slutresultat.

Notera: Slutresultat beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper. Använd färskt livsmedel, helst kylskåpskalla.

Ångprogram

Enheten använder ångfunktion automatiskt i vissa program.

Programmen med ångfunktion är markerade i programtabellen. Följ informationen om ångning.

→ "Ånga", Sid. 16

12.3 Programtabell

Programnumren är tilldelade viss mat.

Vikten går att ställa in i intervallet 0,5 kg till 2,5 kg.

Nr	Mat	Form	Inställd vikt	Tillsatt vätska	Fals	Anvisningar
01	Vetebröd, fullkornsbröd på plåt	Bakplåt med bakplåtspapper	Degvikt	nej	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start
02	Focaccia	Bakplåt med bakplåtspapper	Degvikt	nej	3	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start
03	Tallriksupplägg	Tallrik på galler	Matens vikt	nej	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start
04	Värma på pizza Värma upp pizza	Galler	Pizzavikt	nej	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start
05	Jäsa deg	Bunke på galler	Degvikt	nej	2	Ugnsutrymmet ska vara kallt vid start
06	Kyckling, utan fyllning förberedd, kryddad	Stekgryta med glaslock	Kycklingvikt	nej	2	lägg med bröstet upp i stekgrytan
07	Kalkonbröst styckdelar, kryddade	Stekgryta med glaslock	Kalkonbröstvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
08	Grönsaksgryta vegetarisk	hög stekgryta med lock	Totalvikt	enligt recept	2	Skär grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. morötter) i mindre delar än grönsaker med kort tillagningstid (t.ex. tomater)
09	Gulasch Nöt- eller fläskgrytbitar med grönsaker	hög stekgryta med lock	Totalvikt	enligt recept	2	Lägg i köttet underst och täck med grönsaker. Bryn inte på köttet innan
10	Köttfärslimpa, färsk Nöt-, fläsk- eller lammfärs	Stekgryta med lock	Stekvikt	nej	2	-
11	Nötstek t.ex. högre, bog, lår eller surstek	Stekgryta med lock	Köttvikt	Täck nästan köttet med vätska	2	Bryn inte på köttet innan
12	Nötrullader fyllda med grönsaker eller kött	Stekgryta med lock	Vikt alla fyllda rullader	Täck nästan rulladerna, t.ex. med fond eller vatten	2	Bryn inte på köttet innan
13	Lammfiol, genomstekt benfri, kryddad	Stekgryta med lock	Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan

Nr	Mat	Form	Inställd vikt	Tillsatt vätska	Fals	Anvisningar
14	Kalvstek, mager t.ex. ytter- eller innerlår	Stekgryta med lock	Köttvikt	Täck grytbot- ten, tillsätt ev. 250 g grön- saker	2	Bryn inte på köttet in- nan
15	Fläskkarré benfri, kryddad	Stekgryta med glaslock	Köttvikt	Täck grytbot- ten, tillsätt ev. 250 g grön- saker	2	Bryn inte på köttet in- nan

12.4 Förbereda mat för programmen

1. Väg maten.
Matvikten är nödvändig för att kunna ställa in programmet rätt.
2. Lägg maten i formen.
3. Ställ formen på gallret.
Ställ alltid in i kall ugn.

12.5 Ställa in program

Notera: Du kan inte ändra program och vikt efter programstart.

Krav: Ugnsfunktionsmenyn är vald.

1. Ställ in **Program** med — eller +.
2. Tryck på °C/kg.
3. Ställ in det program du vill ha med — eller +.
4. Tryck på °C/kg.

5. Ange matvikten med — eller +.
Ställ alltid in närmast högre vikt. Vikten går bara att ställa in i avsett intervall.
Ska du kolla tillagningstiden, tryck på ⏸. Tiden går inte att ändra.
6. Slå på programmet med ▶||.
✓ Enheten värmer upp och tillagningstiden börjar räkna ned.
✓ Enheten ger signal och tillagningstiden nollställs på displayen när programmet är klart.
7. När programmet är klart:
 - tryck på någon av knapparna för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - Tryck på + för att ställa in en tillagningstid så att maten kan gå klart. Enheten fortsätter värma på med programinställningarna.
 - Slå av enheten när maten är klar.

13 Ånga

Ångning tillagar maten väldigt skonsamt.

WARNING! – Skållningsrisk!

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.

WARNING! – Risk för brännskador!

Vattentanken kan bli varm vid användning.

- ▶ Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- ▶ Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

13.1 Före varje ångning

Se till så att enheten har tillräckligt med vatten innan du slår på en ångfunktion.

Fylla vattentanken

WARNING! – Brandrisk!

Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (förpuffning). Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

- ▶ Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken.
- ▶ Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.

WARNING! – Risk för brännskador!

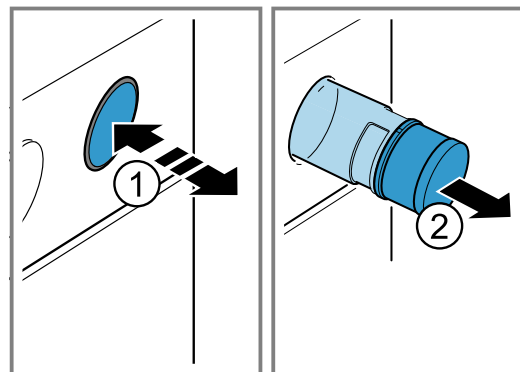
Vattentanken kan bli varm vid användning.

- ▶ Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- ▶ Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

Krav: Vattenhårdheten är rätt inställd.

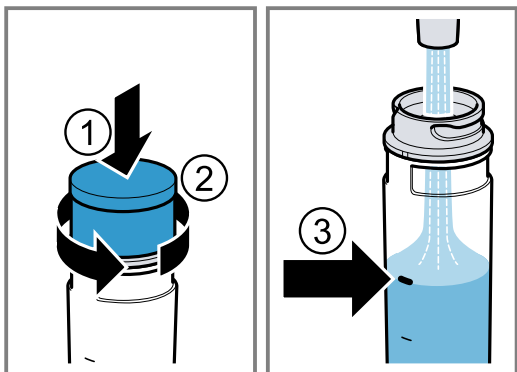
→ "Ställa in vattenhårdheten", Sid. 10

1. Tryck på vattentanken ① och ta ur den ②.

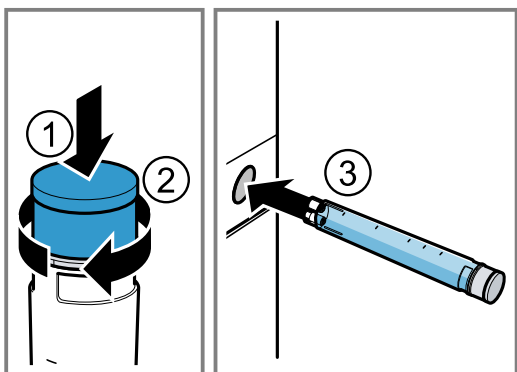


2. Tryck på vattentanklocket ① och vrid upp det ②.

3. Fyll på vatten upp till markeringen i vattentanken ③.



4. Tryck på vattentanklocket ① och vrid åt det ②.
5. Sätt in vattentanken i öppningen och tryck tills den snäpper fast ③.



13.2 Ångfunktion

Enheten släpper in ånga i ugnen med olika intervall vid tillagning med ångfunktion. Det ger maten en knaprig och glänsande yta. Kött blir saftigt inuti, mörkt och minskar minimalt i volym.

Ställa in ångfunktionen

Krav

- Vattentanken är fylld.
→ "Före varje ångning", Sid. 16
 - Ugnsfunktionsmenyn är vald.
1. Ställ in ångfunktionen med $-$ eller $+$.
 2. Tryck på $^{\circ}\text{C}/\text{kg}$.
 3. Ställ in en temperatur mellan 80°C och 240°C med $-$ eller $+$.
 4. Slå på funktionen med \triangleright .
- ✓ Enheten börjar värma upp och slår på ångan.
5. Slå av enheten när maten är klar.
 6. Torka ur ugnen.
→ "Efter varje ångning", Sid. 17

13.3 Efter varje ångning

Torka ur enheten när du använt ångfunktion.

Notera: Följ rengöringsanvisningarna.
→ "Rengöring och skötsel", Sid. 18

Töm vattentanken

⚠ **WARNING! – Risk för brännskador!**

Vattentanken kan bli varm vid användning.

- ▶ Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- ▶ Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

OBS!

Torkning av vattentanken i het ugn kan skada den.

- ▶ Torka inte vattentanken i het ugn.
- Maskindiskning av vattentanken ger skador.
- ▶ Maskindiska inte vattentanken.
 - ▶ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

1. Tryck på vattentanken.
2. Ta ur vattentanken.
3. Vrid upp vattentankens lock.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt vattentanken torka med öppet lock.
8. Sätt på och vrid åt locket till vattentanken.
9. Sätt in vattentanken.

Torka ur dropprännan

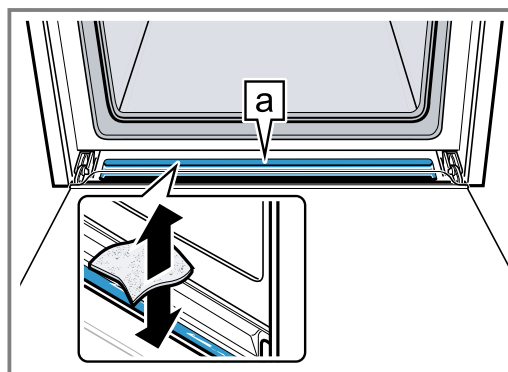
⚠ **WARNING! – Risk för brännskador!**

Enheten blir varm vid användning.

- ▶ Låt enheten svalna innan du rengör den.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan.
2. **Notera:**
Dropprännan sitter under ugnsutrymmet.



Sug upp vattnet i dropprännan med disktrasa och torka ur försiktigt.

Torka ur ugnen

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.

Krav: Enheten har svalnat.

1. Torka torrt ugnsutrymmet med svamp eller mjuk trasa.
2. Ta bort ev. kalkfläckar med ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.
3. Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

14 Rengöring och skötsel

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

14.1 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 inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
 - ▶ Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
 - ▶ Använd inte specialmedel för varmarengöring.

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.

14.2 Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.

Enhetens front

Yta	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Rostfritt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Specialmedel för varma, rostfria ytor 	Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt.
Plast och lackerade ytor t.ex. kontroller	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel 	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.

Lucka

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel 	Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. Tips! Ta ur luckglaset för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 22
Luckskydd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ I rostfritt: Specialmedel för rostfritt ▪ Av plast: Varmt vatten och diskmedel 	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Tips! Ta bort luckskyddet för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 22
Luckhandtag	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel 	Ta genast bort avkalkningsmedel från luckhandtaget, så slipper du fläckar som inte går bort.
Lucktätningen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel 	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.

Ugnsutrymme

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljtor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Ättikslösning ▪ Ugnsrengöring 	<p>Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll.</p> <p>Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur.</p> <p>Tips! Använd helst rengöringsfunktionen. → "Självrengöring", Sid. 19</p> <p>Anmärkningar</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 emaljtor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Glas över ugns-lampan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel 	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel 	<p>Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll.</p> <p>Tips! Ta ur ugnsstegarna för rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 25</p>
Utdragsskenor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel 	<p>Om det är jättesmutsigt, använd borste.</p> <p>Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem hopskjutna. Maskindiska inte.</p> <p>Tips! Ta ur utdragsskenorna för rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 25</p>
Tillbehör	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Ugnsrengöring 	<p>Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll.</p> <p>Emaljerade tillbehör går att maskindiska.</p>
Vattentank	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel 	<p>Skölj ordentligt med rent vatten för att få bort diskmedelsrester efter rengöringen.</p> <p>Låt vattentanken torka med öppet lock efter rengöringen, så att den torkar ur. Torka av locktätningen.</p> <p>Maskindiska inte.</p>

14.3 Rengöra enheten

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

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enheten blir varm vid användning.

- ▶ Låt enheten svalna innan du rengör den.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

Krav: Följ rengöringsmedlens anvisningar.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 18

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 18
2. Torka torrt med mjuk trasa.

15 Självrengöring

Rengöringsfunktionen **Självrengöring**  rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv.

Rengör ugnen med 2 till 3 månaders intervall med rengöringsfunktionen. Använd rengöringsfunktionen oftare, om det behövs.

Rengöringsfunktionen kräver ca 2,5 - 4,8 kWh.

15.1 Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

Förbered enheten ordentligt, så får du bra rengöringsresultat.

⚠ 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 jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▶ Håll rent framför enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Den jättevärma 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 och formar ur ugnen.
2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet. → "Ugnsstegar", Sid. 25
3. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet.
4. 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 ugnsgöring.
5. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt.

15.2 Ställa in rengöringsfunktionen

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

⚠ VARNING! – Risk för hälsoskada!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnstekning, 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 jättevårt vid användning av rengöringsfunktionen.



- ▶ Öppna aldrig ugnsluckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Ta aldrig på luckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

Notera: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.



Krav: → "Förbereda enheten för rengöringsfunktionen", Sid. 19

1. Tryck på  tills **Självgöring**  blir markerad på displayen.
2. Ställ in rengöringsläget med **—** eller **+**.

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.

3. Slå på funktionen med **▷||**.
- ✓ Rengöringsfunktionen går igång och funktionstiden börjar räkna ned.
- ✓ Ugnsluckan låser vid en viss ugnstemperatur för säkerhets skull. Du får upp  på displayen.
- ✓ Enheten ger signal och funktionstiden nollställs på displayen när rengöringsfunktionen är klar.
4. Slå av enheten. Luckan låser upp och  slocknar när enheten svalnat tillräckligt.
5. → "Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen", Sid. 20

15.3 Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.
2. Torka upp askan ur ugnsutrymmet och vid luckan med fuktig trasa.
3. Ta bort vita beläggningar med citronsyra.

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

4. Sätt i ugnsstegarna. → "Ugnsstegar", Sid. 25

16 humidClean

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

16.1 Ställa in rengöringsfunktionen




Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll 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 håll mitt på ugnsbotten. Stäng luckan. Använd inte destillerat vatten.
3. Tryck på  tills **humidClean**  blir markerad på displayen.
 - ✓ Du får upp tiden på displayen. Tiden går inte att ändra.
4. Slå på funktionen med .
 - ✓ Rengöringsfunktionen går igång och tiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal och tillagningstiden nollställs på displayen när rengöringsfunktionen är klar.
5. Slå av enheten och låt ugnsutrymmet svalna ca 20 minuter.


16.2 Rengöra ugnen efter rengöringsfunktionen

OBS!

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

- ▶ Torka ur ugnen efter rengöringsfunktionen och låt den torka ordentligt.

Krav: Ugnen har svalnat.

1. Torka ur restvattnet i ugnen med disktrasa eller liknande.
2. Rengör de glatta, emaljerade ugnsytorna med disktrasa eller mjuk diskborste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa, eftertorka med rent vatten.
4. Torka torrt ugnsutrymmet med mjuk trasa.
5. När ugnen är rengjord:
 - Snabbtorka ugnsutrymmet genom att värma upp enheten på 50°C med öppen lucka i ca 5 minuter **3D-varmluft** .

17 Avkalkning

Du måste kalka av  enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera ordentligt.

Hur ofta du måste kalka av beror på vattenhårdenheten samt hur mycket du använder ångfunktionerna. Avkalkningssymbolen kommer upp på displayen som påminnelse när ca 5 eller färre gånger med ångfunktion återstår. Kalkar du inte av, så kan du inte längre ställa in ångfunktionerna.

Avkalkningen består av flera moment som du får upp på displayen och tar ca 80 - 110 minuter:

- Moment 1: avkalkning (ca 60 minuter)
- Moment 2: första sköljningen (ca 8 minuter)
- Moment 3: andra sköljningen (ca 8 minuter)
- Moment 4: tredje sköljningen (ca 8 minuter)

Avkalkningen måste gå klar av hygienskäl. Avbryts avkalkningen, så kan du inte längre ställa in någon funktion.

17.1 Förbereda avkalkning

OBS!

Avkalkningstiderna är anpassade till vårt rekommenderade, flytande avkalkningsmedel. Andra avkalkningsmedel kan skada enheten.

- ▶ Använd bara det flytande avkalkningsmedel som vi rekommenderar till avkalkningen.

Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.









- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

Notera: Fyll inte mer än 1,5 dl vätska i vattentanken under hela avkalkningsprocessen.



1. Blanda ihop avkalkningslösningen:
 - 0,5 dl flytande avkalkningsmedel
 - 1 dl vatten
2. Ta ur vattentanken och håll i avkalkningslösningen. → "Fylla vattentanken", Sid. 16
3. Sätt i vattentanken med avkalkningslösningen.




17.2 Ställa in avkalkningen

Krav: → "Förbereda avkalkning", Sid. 21

1. Tryck på  tills **Avkalkning**  blir markerad på displayen.
 - ✓ Du får upp tiden på displayen. Tiden går inte att ändra.
2. Slå på funktionen med .
 - ✓ Avkalkningen går igång och tiden börjar räkna ned.
 - ✓ "Out And Fill" och  kommer upp på displayen när avkalkningen är klar.
3. Sköljer ur enheten med tre sköljningar:
 - Ta ur vattentanken .
 - Rengör vattentanken ordentligt.
 - Fyll vattentanken med 1,5 dl vatten .
 - Sätt in vattentanken.
- ✓ Sköljningen går igång och tiden börjar räkna ned inom några sekunder eller när du trycker på .
 - ✓  kommer upp på displayen när sköljningen är klar.
4. Tiden nollställs när sista sköljningen är klar.
 - Töm, torka ur och sätt i vattentanken igen. → "Töm vattentanken", Sid. 17
 - Slå av enheten.

17.3 Avbruten avkalkning

Om avkalkningen t.ex. blir avbruten vid strömavbrott eller om någon slår av enheten, så måste du skölja ur enheten. Enheten spärrar andra funktioner. Du får upp  och  på displayen.

1. Töm vattentanken och rengör den ordentligt med vatten.
2. Sätt i den tomma vattentanken.
3. Tryck på  tills **Avkalkning**  blir markerad på displayen.
 - ✓ Du får upp tiden på displayen. Tiden går inte att ändra.
4. Slå på funktionen med .
 - ✓ Enheten pumpar över restvätskan till vattentanken inom några sekunder.

5. Kör avkalkningens tre sköljningar för att skölja ur ångsystemet.

- "Ställa in avkalkningen", Sid. 21
6. Starta avkalkningen igen.

18 Ugnslucka

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

Notera:

Mer information:



18.1 Haka av luckan

Notera: Luckhandtagen kan vara olika beroende på enhetstyp.

⚠ **WARNING! – 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.

Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade.

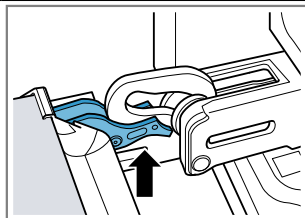
- ▶ Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.

1. Öppna luckan helt

→ "Ta ur luckglasen", Sid. 23.

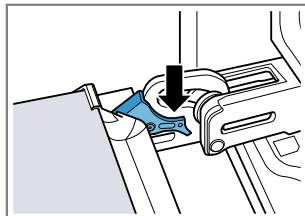
2. Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.

Spärrarna är uppfällda



Gångjärnet är säkrat och kan inte slå igen.

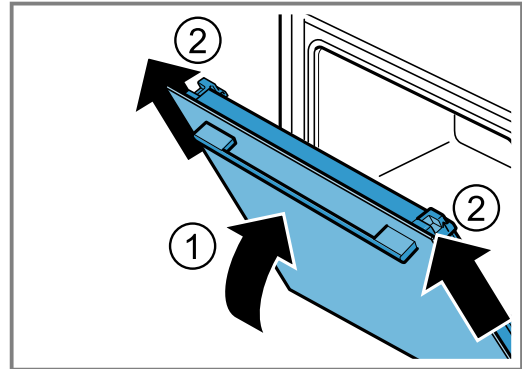
Spärrarna är nedfällda



Luckan är säkrad och går inte att haka av längre.

- ✓ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.

3. Stäng ① luckan helt. Fatta tag till vänster och höger om luckan med båda händerna och dra ur uppåt ②.



4. Lägg luckan försiktigt på jämn yta.

18.2 Hänga på luckan

1. ⚠ **WARNING! – Risk för personskador!**

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

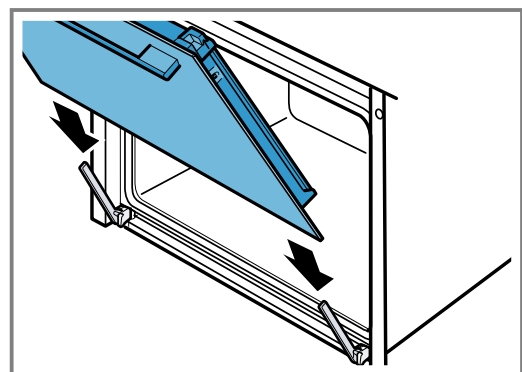
- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade.

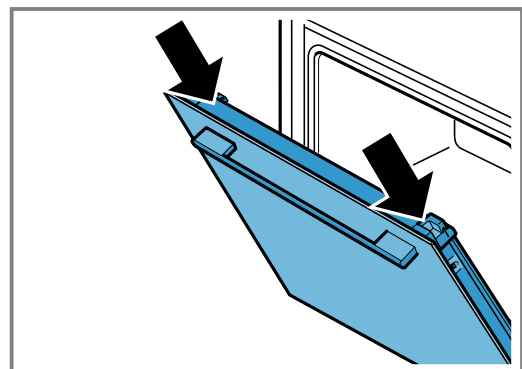
- ▶ Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.

Notera:

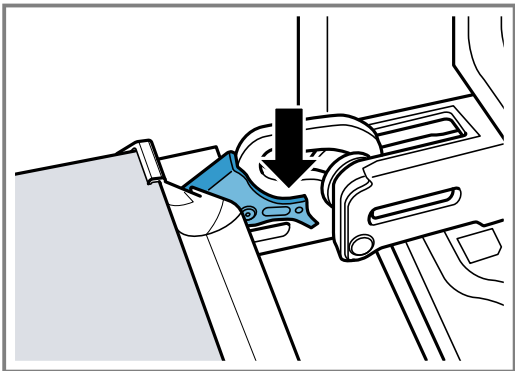
Se till så att det inte tar emot när du skjuter på luckan på gångjärnen.



2. Skjut på luckan med båda händerna till anslaget.



3. Öppna luckan helt.
4. Fäll ned spärrarna på vänster och höger gångjärn.



- ✓ Spärrarna är nedfällda. Luckan är säkrad och går inte att haka av längre.
5. Stäng luckan.

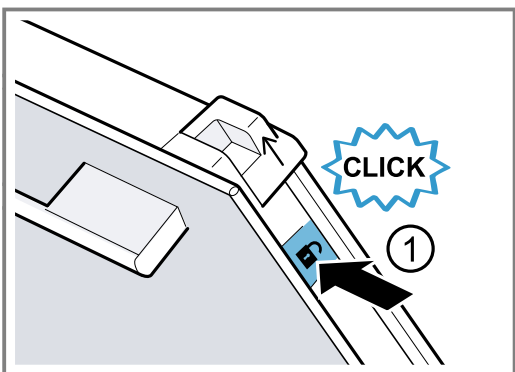
18.3 Ta ur luckglasen

⚠ WARNING! – Risk för personskador!

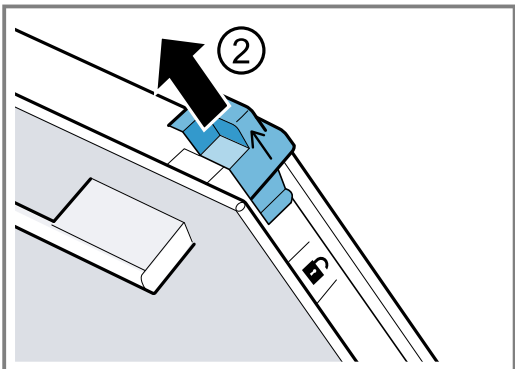
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.
- En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- ▶ Använd skyddshandskar.

1. Öppna luckan helt.
2. Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn
- ✓ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.
3. Stäng luckan helt.
4. Tryck på vänster och höger tryckyta ① tills det klickar till.

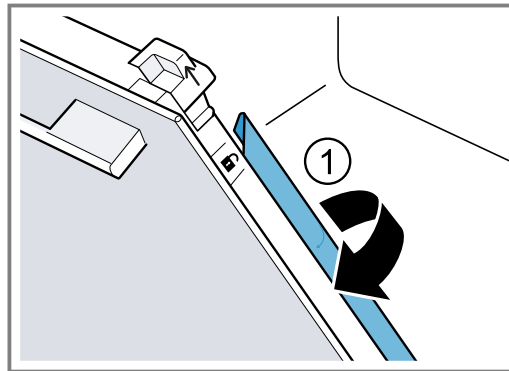


5. Skjut upp de två hylsorna i pilens riktning ②.



6. Dra ur innerglaset snett uppåt och lägg försiktigt på jämn yta.

7. Fäll upp vänster och höger metallist i pilens riktning ①.

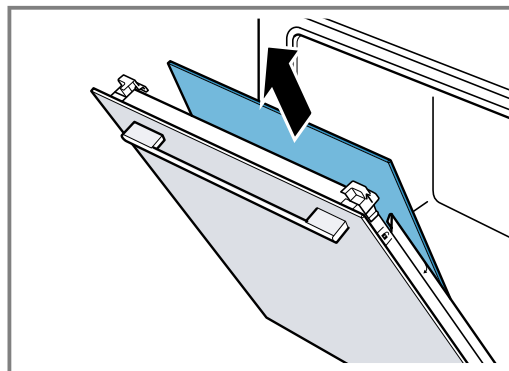


8. **OBS!**

Maskindiskning av luckglasen ger skador.

- ▶ Maskindiska inte luckglasen.

Dra ur första och andra mellanglasets snett uppåt och lägg försiktigt på jämn yta.



9. **⚠ WARNING! – Risk för personskador!**

Repat luckglas kan spricka.

- ▶ Rengör inte ugnsluckglasets med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Rengör de urtagna luckglasen på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.

10. Rengör luckan.

→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 18

11. **Notera:** Ramen på insidan av luckan och andra rostfria luckdetaljer kan bli missfärgade under rengöringsfunktionen. Missfärgningarna påverkar inte enhetens funktion. Missfärgningarna går att få bort med specialmedel för rostfritt.

Torka av och sätt i luckglasen igen.

→ "Sätta i luckglasen", Sid. 23

18.4 Sätta i luckglasen

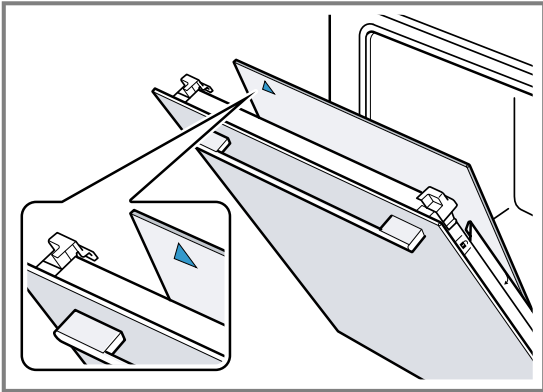
⚠ WARNING! – Risk för personskador!

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

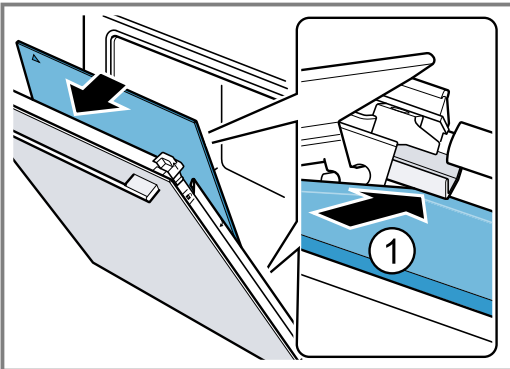
- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.
- En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- ▶ Använd skyddshandskar.

Notera:

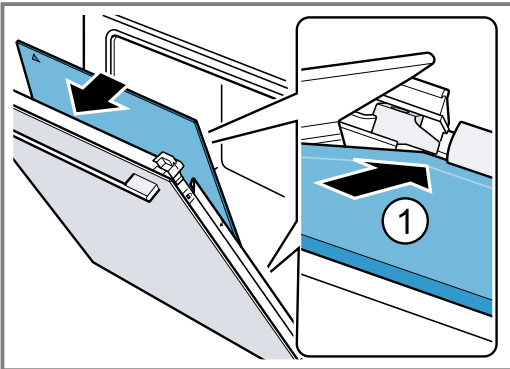
Se till så att pilen är uppe till vänster på mellanglasen.



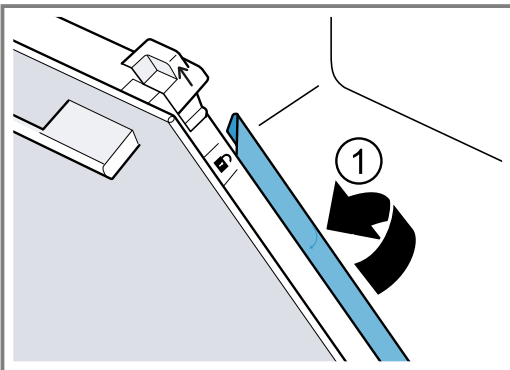
1. Skjut in första mellanglasen i undre fästet ① och lägg an upptill.



2. **Notera:** Mellanglasen positioneras automatiskt av distansens vridrörelse.
Skjut in andra mellanglasen i mittfästet ① och lägg an upptill.

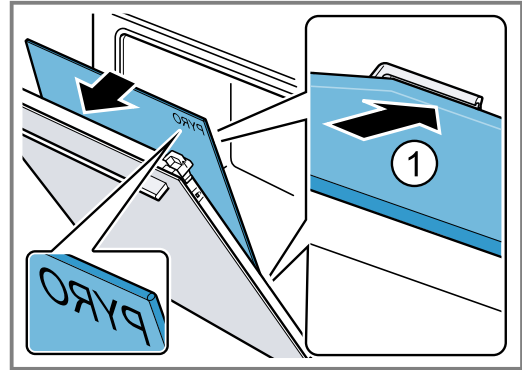


3. Fäll ned vänster och höger metallist ①.

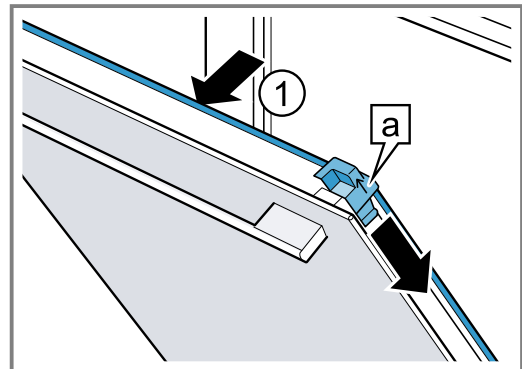


4. **Notera:** Det ska gå att läsa texten "Pyro" upptill som bilden visar.

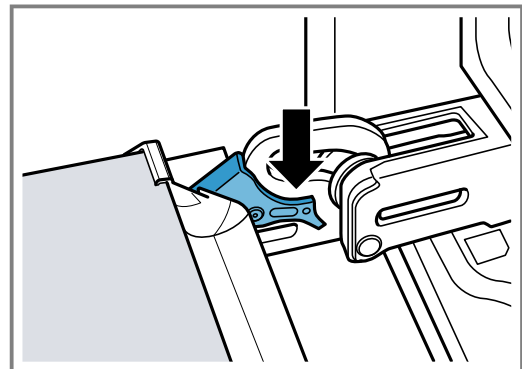
Skjut in innerglaset nedtill i fästet ① och lägg an upptill.



5. Tryck upptill på innerglaset ①. Skjut ned hylsorna [a] i pilens riktning.



6. Öppna luckan helt.
7. Fäll ned spärrarna på vänster och höger gångjärn.



8. Stäng luckan.

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

19 Ugnstegar

Det går att ta ut ugnstegarna ur ugnen för rengöring eller byte.

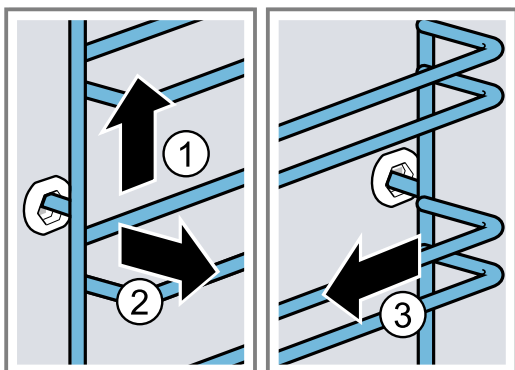
19.1 Ta ur ugnstegarna

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnstegarna blir jättevarma

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

1. Lyft ugnstegen lite framtill ① och ta ur den ②.
2. Dra ugnstegen framåt ③ och ta ur den.

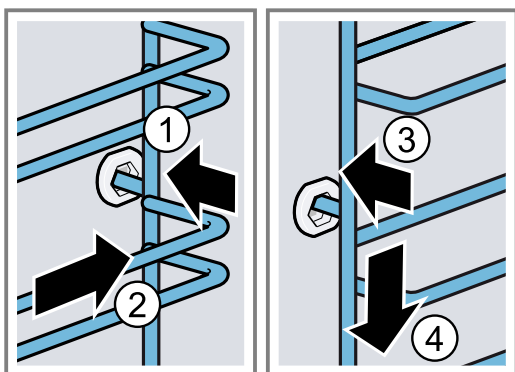


19.2 Sätta i ugnstegarna

Anmärkningar

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

1. Sätt först i ugnstegen mitt i bakre urtaget ① så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan bakåt ②.
2. Sätt ugnstegen i det främre urtaget ③ så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan nedåt ④.



19.3 Ta ur utdragsskenan

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

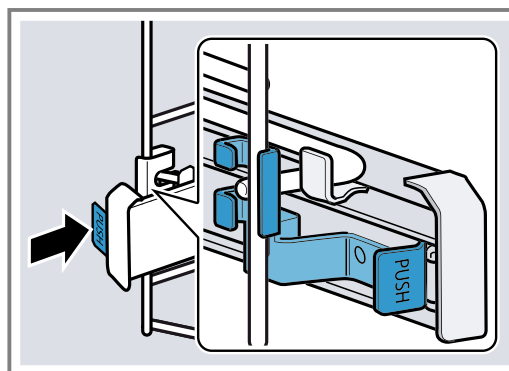
Ugnstegarna blir jättevarma

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

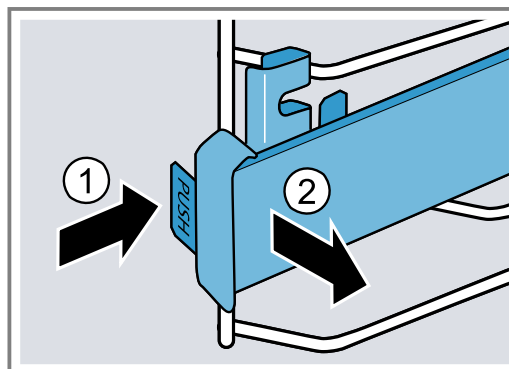
Anmärkningar

- Beroende på enhetstyp måste du anpassa grundinställningarna för teleskoputdrag på enheter med ugnstegar och utdragsskenor.
→ "Grundinställningar", Sid. 13
- Du kan sätta in utdragsskenor på alla falsar, om det behövs.

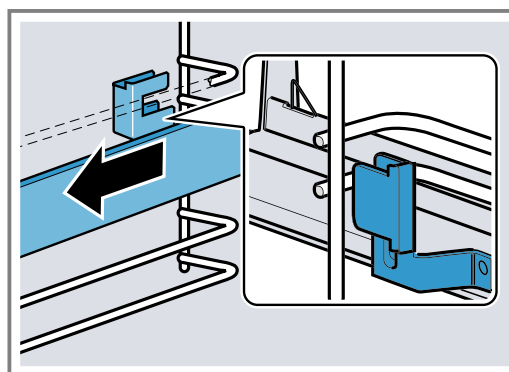
1. Tryck på **PUSH** baktill på skenan och skjut den bakåt.



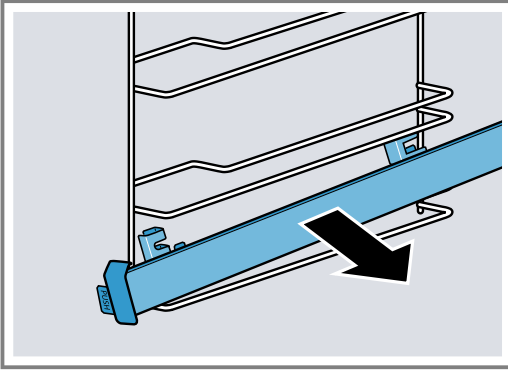
2. Håll **PUSH** intryckt ① och fäll ut skenan ②.



3. Dra skenan framåt tills bakre fästet lossar.



4. Ta bort utdragsskenan.

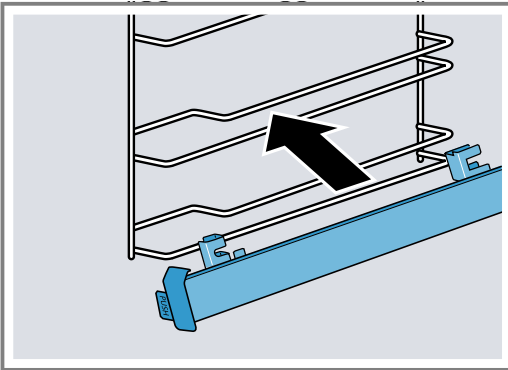


5. Rengör utdragsskenan.
→ "Rengöringsmedel", Sid. 18

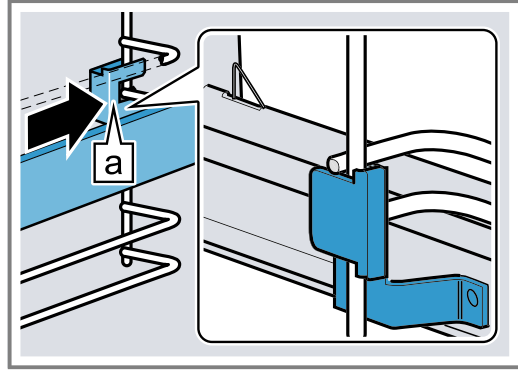
19.4 Sätta i utdragsskenan

Notera: Utdragsskenorna passar antingen till höger eller vänster. Se till så att utdragsskenorna går att dra rakt ut när du sätter i dem.

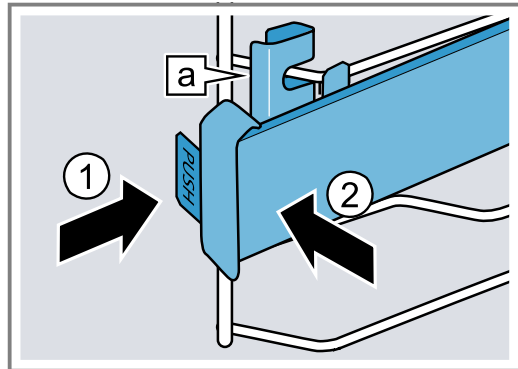
1. Sätt i utdragsskenan mellan de båda stängerna.



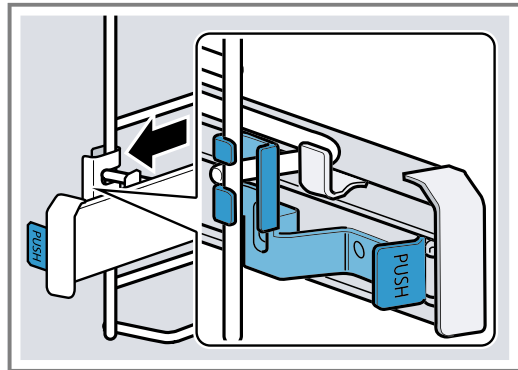
2. För in fästet **a** mellan undre och övre stängan.



3. Håll **PUSH** intryckt ① och fäll in utdragsskenan tills främre fästet **a** är mellan de båda stängerna ②.
– Släpp **PUSH**.



- ✓ Fästet **a** snäpper fast.
4. Dra ut utdragsskenan ända till anslaget och skjut in igen.



20 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!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 29

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

20.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
	Elektronikfel 1. Gör enheten strömlös minst 30 sekunder genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 13
Enheter värmer inte upp, kolonet blinkar på displayen.	Demoläget är på. 1. Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet. 2. Slå av demoläget inom 5 minuter genom att ändra grundinställningen c d till värdet 0 . → "Grundinställningar", Sid. 13
Ångfunktionen går inte igång.	Vattentanken är tom. ▶ Fyll vattentanken. → "Fylla vattentanken", Sid. 16
Luckan går inte att öppna, ∞ lyser på displayen.	Barnspärren har låst luckan. ▶ Slå av barnspärren med \boxtimes . → "Barnspärr", Sid. 13
Luckan går inte att öppna, \boxtimes lyser på displayen.	Rengöringsfunktionen har låst luckan. ▶ Låt enheten svalna tills \boxtimes slocknar på displayen.
∞ tänds på displayen och enheten går inte att ställa in.	Barnspärren är på. ▶ Slå av barnspärren med \boxtimes . → "Barnspärr", Sid. 13
Enheter går inte igång, h blinkar på displayen.	Ugnen är för varm för vald ugnsfunktion. 1. Slå av och låt enheten svalna. 2. Slå på funktionen igen.
Du får upp F B på displayen.	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. ▶ Slå av enheten. Ställ in igen, om det behövs. Tips! Vill du vara säker på att enheten inte slår av t.ex. vid långsam tillagning, ställ in en tillagningstid. → "Tidsfunktioner", Sid. 12
Du får upp indikeringen E på displayen, t.ex. $E05-32$.	Elektronikfel 1. Tryck på \odot . - Ställ klockan igen, om det behövs. ✓ Om felet var en engångsföreteelse, så slocknar felindikeringen. 2. Får du upp felindikeringen igen, ring service. Ange exakt felkod och enhetens E-nr. → "Kundtjänst", Sid. 29
Du får upp $E51-22$ på displayen.	Det är för mycket vatten i ångsystemet. Det går inte att pumpa tillbaka vattnet till vattentanken. 1. Töm vattentanken och sätt i den tomma vattentanken. → "Töm vattentanken", Sid. 17 2. Ställ om klockan. → "Ställa klockan", Sid. 13 3. Kör igenom hela "Avbruten avkalkning". → "Avbruten avkalkning", Sid. 21
\boxtimes lyser konstant på displayen.	Vattentanken är tom. ▶ Fyll vattentanken. → "Fylla vattentanken", Sid. 16
	Vattentanken är inte inskjuten helt. ▶ Skjut in vattentanken helt.

Fel	Orsak och felsökning
☒ lyser konstant på displayen.	Vattentanken läcker. ▶ Beställ ny vattentank. Trasig givare. ▶ Ring → "Kundtjänst", Sid. 29.
Du får upp \bar{E} in på displayen.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen. ▶ Kör igenom hela "Avbruten avkalkning".
Enheten brummar vid användning och när du slår av.	Funktionskontrollen av pumpen ger ifrån sig ljud. Ingen åtgärd behövs.
Det tränger ut ånga ur ventilationsöppningarna vid användning av ångfunktionen.	Ångan tränger ut av fysikaliska skäl. ▶ Vänta tills tillagningen med ångfunktionen är färdig. När tillagningen med ångfunktionen är färdig tränger det snart inte ut någon ånga längre.

20.2 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

Notera: Värmetåliga 40 - 43 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor. Ta bara i nya halogenlampor med ren, torr trasa. Då håller lampan längre.

⚠ **WARNING! – 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.

⚠ **WARNING! – Risk för elstötar!**

Om du ska byta lampa, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

- ▶ Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstötar.
- ▶ Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

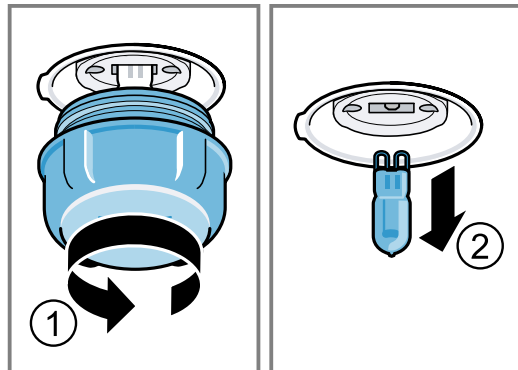
⚠ **WARNING! – Risk för personskador!**

Glaslocket kan redan vara spräckt pga. yttre påverkan eller spricka pga. för högt tryck vid montering och demontering.

- ▶ Var försiktig vid montering och demontering av glaslocket.
- ▶ Använd handskar eller diskhandduk.

Krav

- Enheten är strömlös.
 - Ugnen har svalnat.
 - Den nya halogenlampan finns tillhands.
1. Lägg en kökshandduk i ugnsutrymmet för att undvika skador.
 2. Skruva ur lampglaset åt vänster ①.
 3. Ta ur halogenlampan utan att vrida ②.



4. Sätt i den nya halogenlampan och tryck fast den i fattningen.
Håll koll på hur stiften sitter.
5. Lampglaset kan ha en tätningssring beroende på enhetstyp. Sätt på tätningssringen.
6. Skruva på lampglaset.
7. Ta ut kökshandduken ur ugnen.
8. Elanslut enheten.

21 Avfallshantering

21.1 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 det 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.

22 Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

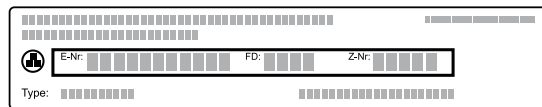
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats. Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G.

22.1 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.

23 Så här lyckas du

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

23.1 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. Vill du ändå förvärma, sätt inte in tillbehöret förrän ugnen är förvärmad.
- Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

OBS!

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

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

Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

Lämpliga tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

→ "Extratillbehör", Sid. 10

23.2 Anvisningar för bakning

Använd de angivna falsarna vid bakning.

Baka på en fals	Fals
höga bakverk resp. form på galler	2
platta bakverk resp. på plåt	3
Baka på två falsar	Fals
Långpanna	3
Bakplåt	1
Formar på galler:	Fals
första gallret	3
andra gallret	1

Baka på tre falsar

Höjd

Bakplåt	5
Långpanna	3
Bakplåt	1

Anmärkningar

- Använd varmluft om du bakar på flera falsar. Bakverk du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.
- Vi rekommenderar mörka metallbakformar för optimalt slutresultat.
- Det går bara att baka med ångfunktion på en fals.

23.3 Anvisningar för ugnstekning och grillning

Inställningsvärdena gäller stekfärdigt fågelkött och kött eller fisk utan fyllning samt fisk som du ställer in direkt från kylan i kall ugn.

- Ju större fågel, köttbit eller fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.
- Vänd fågeln, köttet eller fisken efter ca 1/2 till 2/3 av angiven tid.
- Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.

Ugnstekta och -bräsa med ångfunktionen

- Vattentanken kan bli tom vid lång tillagningstid för mat med ångfunktion. Fyll vattentanken, om det behövs.
- Du behöver inte vända steken eller fisken.

Ugnstekta och grilla på galler

Ugnstekta på galler passar mycket bra för stora fåglar eller många bitar samtidigt.

- Du kan hålla upp till 1/2 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.
- Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.

- Lägg maten på gallret. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ned. Den fångar upp droppande fett.

Ugnssteka i form

Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent. Följ tillverkarens anvisningar till ugnformen. Glasformar passar bäst.

Öppen form

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

Täckt form

- Ställ formen på gallret.

- Kött, fågel och fisk kan bli frasiga även i stekgryta med lock. Använd en stekgryta med glaslock. Ställ in högre temperatur.

⚠️ **WARNING! – Risk för personskador!**

Ställer du het glasform på vått eller kallt underlag, så kan glaset spricka.

- ▶ Ställ heta glasformar på torrt underlag.

⚠️ **WARNING! – 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.

23.4 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, enkel	Kransform eller Formbrödsform	2	☐	150-170	50-70
Sockerkaka, enkel	Kransform eller Formbrödsform	2	☒	150-160	70-90
Sockerkaka, fin (i form)	Kransform eller Formbrödsform	2	☐	150-170	60-80
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1	☒	140-150	70-85
Frukt- eller cheesecake med mördegsgbotten	Springform Ø 26 cm	2	☐	170-190	55-80
Vetebröd i springform	Springform Ø 28 cm	2	☒	160-170	25-35
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2	1. ☒ 2. ☒	150-160	1. 15 2. 25-30
Rulltårta	Långpanna	3	☒	170-180	15-20
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	2	☐	160-180	55-95
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3	☐	180-200	30-55
Muffins	Muffinsplåt	2	☐	170-190	20-40
Små, jästa bakverk	Långpanna	3	☒	160-170	20-30
Små, jästa bakverk	Långpanna	3	☒	160-170	25-45
Småkakor	Långpanna	3	☐	140-160	15-25
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1	☒	140-160	15-25

¹ Förvärm enheten.

² Sätt in långpannan under gallret.

³ Vänd rätten efter 1/2 - 2/3 av tiden.

⁴ Tillsätt vätska från början i stekgrytan, min. 2/3 av steken ska vara täckt av vätskan

⁵ Sätt in långpannan under på fals 2.

⁶ Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Småkakor, 3 falsar	Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		140-160	15-25
Maräng	Långpanna	3		80-90 ¹	120-150
Bröd, 1 kg (formbröd och limpör)	Långpanna eller Formbrödsform	2	1. 2.	1. 210-220 2. 180-190	1. 15 2. 35-50
Pizza, färsk - på plåt	Långpanna	3		180-200	20-30
Pizza, färsk, tunn botten, i pizziform	Pizzaplåt	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Tarteform eller Svart plåt	2		190-210	25-35
Börek	Långpanna	1		180-200	40-50
Matpaj, tillagade ingredienser	Ugnsform	2		150-170	40-45
Kyckling, 1,3 kg, utan fyllning	Öppen form	2		200-220	50-60
Kycklingdelar, à 250 g	Öppen form	2		210-220	30-40
Gås, utan fyllning, 3 kg	Galler	2	1. 2. 3.	1. 140-150 2. 140-150 3. 180-190	1. 30-40 2. 70-80 3. 40-50
Kotlettrad, mager, 1 kg	Låg glasform	2		180	90-120
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		160-170	130-150
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		190-200	120-150
Oxfile, medium, 1 kg ²	Långpanna + Galler	3		210-220	40-50 ³
Nötstek, 1,5 kg ⁴	Täckt form	2		200-220	130-150
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		180-200	50-60
Hamburgare, 3-4 cm höga ⁵	Galler	4		3	25-30 ⁶
Lammfiol benfri, medium, 1,0 kg	Öppen form	2		170-180	65-75
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell ²	Galler	2		160-180	20-30
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2		170-180	20-30
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Täckt form	2		170-190	30-40
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Täckt form	2		180-200	55-65

¹ Förvärm enheten.

² Sätt in långpannan under gallret.

³ Vänd rätten efter 1/2 - 2/3 av tiden.

⁴ Tillsätt vätska från början i stekgrytan, min. 2/3 av steken ska vara täckt av vätskan

⁵ Sätt in långpannan under på fals 2.

⁶ Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

Dessurter

Göra yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.
2. Fyll den förberedda yoghurtmassan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.

3. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.
4. Ställ formarna på ugnsbotten.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.
6. Låt yoghurten vila i kylan när den är klar.

Inställningsrekommendationer för desserter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten	☉	40-45	8-9 h

23.5 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

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

Air Fry

Tillagar knaprig mat med Air Fry och mindre fett. Air Fry passar framförallt för mat som du annars friterat i olja.

Tillagningsanvisningar för Air Fry

Följ anvisningarna när du tillagar mat med Air Fry.

- Air Fry-tillagning går bara att göra på en fals.
- Knaprigast resultat får du med Air-Fry-emaljplåt. Den perforerade ytan ger väldigt bra luftcirkulation runt maten. Medföljer inte Air Fry-plåten enheten, så kan du köpa till den som extratillbehör.

- Förvärm inte ugnen.
- Använd inte bakplåtspapper. Luften måste cirkulera i ugnsutrymmet.
- Tina inte djupfryst mat.
- Täck Air Fry-tillbehöret eller långpannan jämnt med maten. Bred helst ut maten i ett lager på tillbehöret.
- Sätt in tillbehöret på fals 3 i ugnen. När du använder Air Fry-tillbehör, så kan du sätta in en tom långpanna på fals 1 som smutsskydd.
- Vänd maten efter halva tillagningstiden. Vänd maten 2 gånger vid stora mängder.

Tips! Salta maten efter tillagningen. Det gör maten knaprigare.

Panerade grönsaker är också lämpliga för Air Fry-tillagning. Spraya olja på paneringen för att snåla in på fett. Det ger knaprig skorpa med lite fett.

Inställningsrekommendationer för Air Fry

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Pommes frites, frysta	Air Fry-plåt	3	☉	170-190	20-25
Potatispiroger, fyllda, frysta	Air Fry-plåt	3	☉	170-190	20-25
Potatisrösti, fryst	Air Fry-plåt	3	☉	170-190	20-25
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Air Fry-plåt	3	☉	170-190	10-15
Fiskpinnar, frysta	Air Fry-plåt	3	☉	170-190	15-20
Broccoli, panerad	Air Fry-plåt	3	☉	170-190	15-25

Påvärmning

Värm på maten skonsamt med ångfunktionen. Maten både smakar och ser ut som nylagad.

Tips! Det går att värma på tallriksuppläg eller pizza i enheten med lämpligt autoprogram.

→ "Programtabell", Sid. 15

Tillagningsanvisningar för påvärmning

- Använd öppna, elfasta och ångtåliga formar.

- Använd en bred, låg form. Kall form ger längre påvärmning.
- Ställ formen på gallret.
- Lägg mat som du inte tillagar i form direkt på gallret på fals 2.
- Täck inte över maten.
- Öppna inte ugnsluckan när påvärmningen är igång, då försvinner mycket ånga.
- Torka ur ugn och droppränna efter påvärmningen.

23.6 Provrätter**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 centrerade, omlott över varandra på gallren om du bakar på 2 falsar.

- Du kan även använda vår Air Fry-plåt i stället för galler.

Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Långpanna	3		140-150 ¹	25-35
Spritskakor	Långpanna	3		140 ¹	28-38
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140 ¹	30-40
Spritskakor, 3 falsar	Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Långpanna	3		150 ¹	25-35
Small Cakes	Långpanna	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Långpanna	3		170	20-30
Small Cakes, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 falsar	Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		140 ¹	30-40
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	1. 2.	150-160	1. 10 2. 20-25
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvibotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 st.	2x Springform Ø 20 cm	2		180-190	75-90

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Grilla

Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	5		3 ¹	5-6

¹ Förvärm inte enheten.

24 Monteringsanvisning



Följ enhetens monteringsanvisningar.

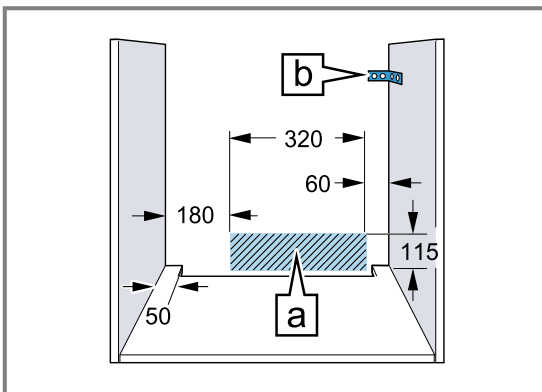


24.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du börjar montera inbyggnadsenheten.

- Säker användning kräver fackmässig inbyggnad enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår pga. felinbyggnad.

- Kontrollera enheten efter uppäckning. 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.
- Lägg enheten på horisontell yta.
- Enhetens kopplingsdosa måste sitta inom det streckade området  eller utanför inbyggnadsutrymmet. Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar  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 förlängningsnätkablar och ej godkända adaptrar.

- ▶ Använd inte förlängningsnätkablar eller grenuttag.
- ▶ Använd enbart adaptrar och nätanslutningskablar som är godkända av tillverkaren.
- ▶ Om nätanslutningskabeln är för kort och ingen längre nätanslutningskabel finns tillgänglig måste du kontakta en behörig elektriker för att anpassa byggnadens elinstallation.

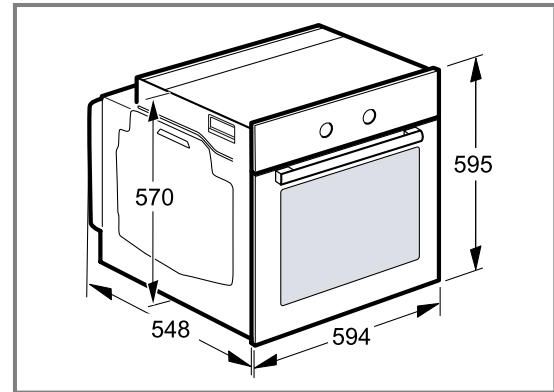
OBS!

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

- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

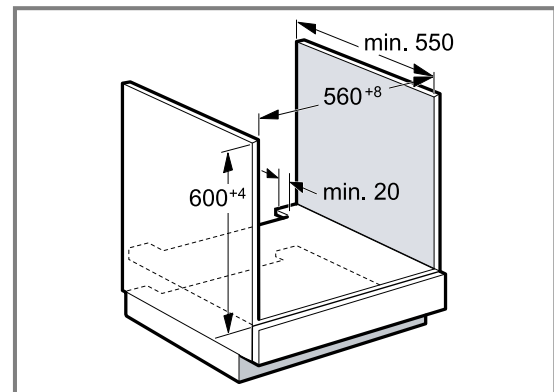
24.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



24.3 Inbyggnad under bänkskiva

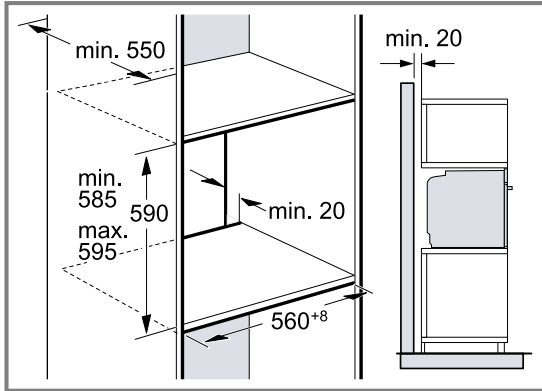
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.



- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Vid kombination med induktionshällar får inte andra lister täcka spalten mellan bänkskiva och enhet.
- Bänkskivan måste vara fäst i stommen.
- Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.
- Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

24.4 Inbyggnad i högskåp

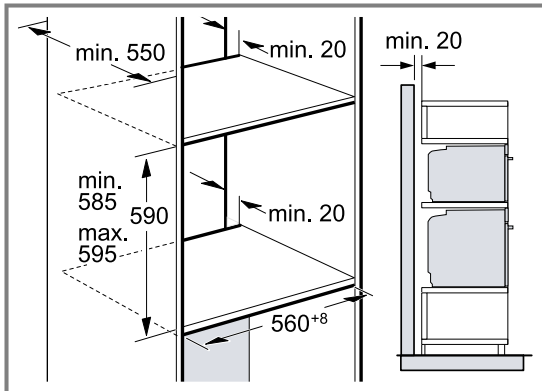
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



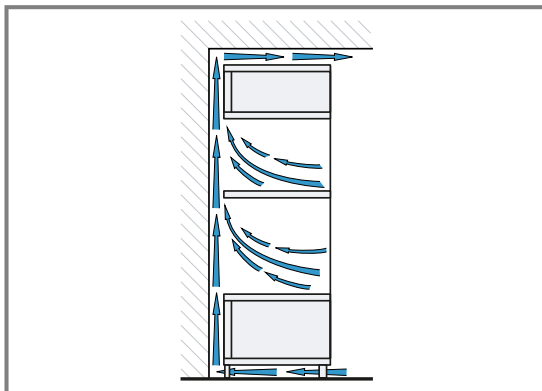
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

24.5 Höjdinbyggnad av två enheter

Enheten går även att montera över eller under en annan enhet. Följ inbyggnadsmåtten och -anvisningarna för höjdinbyggnad.



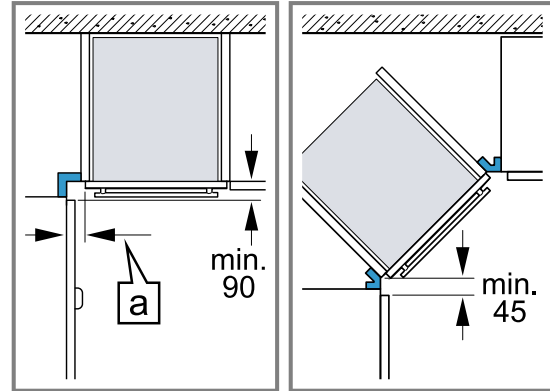
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm² ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



- Montera inte enheterna högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

24.6 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.

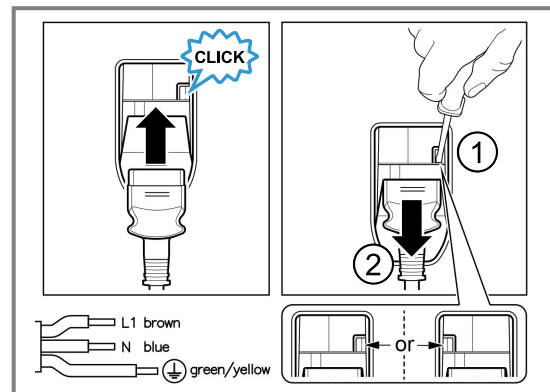


- Ta hänsyn till minimimåtten, så att enhetens lucka går att öppna vid hörnmontering. Mått a beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

24.7 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. Om apparaten är inbyggd måste nätanslutningsledningens stickkontakt vara fritt tillgänglig eller, ifall fri tillgång inte är möjlig, den fasta elinstallationen innehålla en inbyggd fränkskiljare enligt anläggningsbestämmelserna.

Elansluta enheten utan jordad kontakt

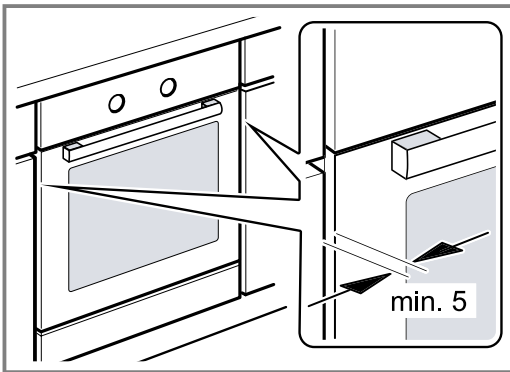
Notera: Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

I den fasta elinstallationen måste en fränskiljare vara inbyggd enligt anläggningsbestämmelserna.

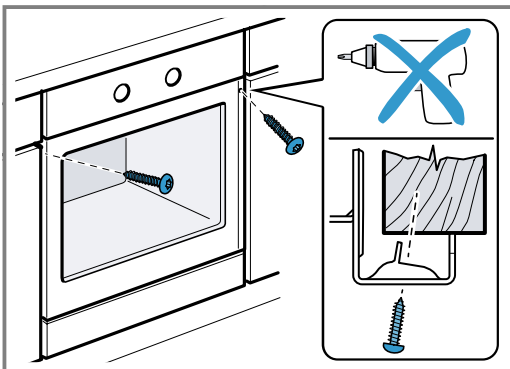
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.
Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat.
Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkingen:
 - grön-gul = jordledare ⊕
 - blå = neutralledare (nolla)
 - brun = fas (fasledare)

24.8 Inbyggnad av enheten

1. Skjut in enheten helt och centrera den.



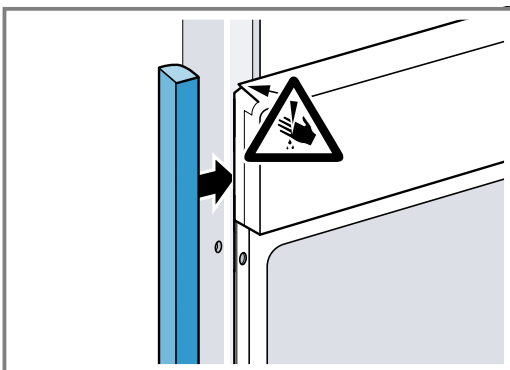
2. Skruva fast enheten.



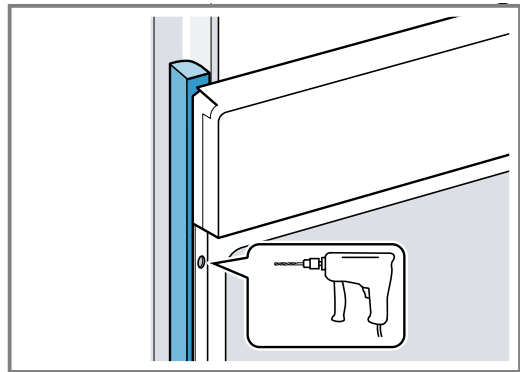
Notera: Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet.
Det får inte sitta några termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

24.9 Handtaglösa kök med lodrät grepplist:

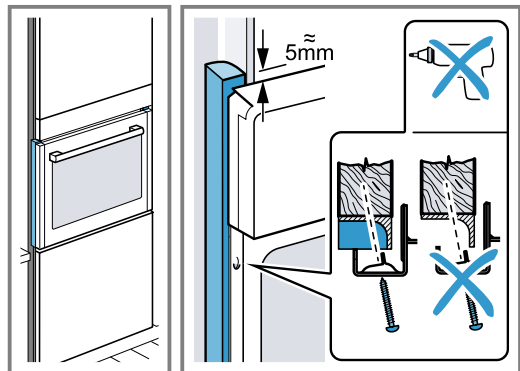
1. Sätt dit lämplig salningsbit på båda sidor som täcker ev. vassa kanter och ger säker montering.



2. Fäst salningsbiten i stommen.
3. Förborra salningsbit och stomme för skruvförbandet.



4. Fäst enheten med rätt skruv.



24.10 Ta ur enheten

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

SV Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001934466

(040906)

sv