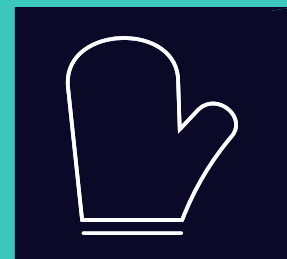


# SIEMENS

HR.32GB.3

# Inbygggnadsugn



**SV** Bruks- och installationsanvisningar



Siemens Home Appliances

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





# Innehållsförteckning

## BRUKSANVISNING

|    |                                 |    |      |                                      |    |
|----|---------------------------------|----|------|--------------------------------------|----|
| 1  | Säkerhet .....                  | 2  | 13   | Ånga .....                           | 15 |
| 2  | Förhindrande av saksador .....  | 4  | 14   | Rengöring och skötsel .....          | 16 |
| 3  | Miljöskydd och sparsamhet ..... | 5  | 15   | humidClean .....                     | 18 |
| 4  | Lär känna .....                 | 5  | 16   | Avkalkning .....                     | 18 |
| 5  | Tillbehör .....                 | 8  | 17   | Ugnslucka .....                      | 19 |
| 6  | Före första användningen .....  | 9  | 18   | Ugnsstegar .....                     | 22 |
| 7  | Användningsprincip .....        | 10 | 19   | Avhjälpning av fel .....             | 23 |
| 8  | Snabbuppvärmning .....          | 10 | 20   | Avfallshantering .....               | 25 |
| 9  | Tidsfunktioner .....            | 10 | 21   | Kundtjänst .....                     | 25 |
| 10 | Barnspärr .....                 | 12 | 22   | Så här lyckas du .....               | 25 |
| 11 | Grundinställningar .....        | 12 | 23   | MONTERINGSANVISNING .....            | 30 |
| 12 | Program .....                   | 13 | 23.1 | Allmänna monteringsanvisningar ..... | 30 |

## 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

### 1.1 Allmänna anvisningar

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

### 1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. I-aktta 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:

- för att tillaga mat och dryck.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till 4000 m höjd över havet.

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. 8

#### **WARNING – 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.

### ⚠ **ARNING – Risk för brännskador!!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.

- Håll småbarn under 8 år borta.

Tillbehör och formar blir mycket varma.

- Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

- Använd bara små mängder sprit i maten.
- Värm inte upp outspädd sprit ( $\geq 15$  vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- Öppna maskinluckan försiktigt.

### ⚠ **ARNING – 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.

### ⚠ **ARNING – 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 saksador", Sid. 4*

- Använd bara små mängder sprit i maten.
- Värm inte upp outspädd sprit ( $\geq 15$  vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- Öppna maskinluckan försiktigt.

### ⚠ **ARNING – Risk för elstöt!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- 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.

- Slå inte på 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. 25*

Se till så att barn inte kommer åt öppningarna på enhetens baksida efter enhetsinstallationen.

- Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

### ⚠ **ARNING – 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

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

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

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

### ⚠ **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.

## 1.6 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

### ⚠ **WARNING – 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.

### ⚠ **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.

---

# 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. Luckglaset kan spricka och splittras. Undertrycket kan kraftigt deformera ugnsutrymmet inåt.

- ▶ Värm inte upp utspädd sprit ( $\geq 15$  vol.-%) (t.ex. för att flambära eller ösa maten).

Vatten på ugnsbotten vid användning av enheten med temperaturer över  $120^{\circ}\text{C}$  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  $50^{\circ}\text{C}$ . 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  $50^{\circ}\text{C}$ .

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 ugnstättningen 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**

Silikonbakformar passar inte för kombifunktion med ånga.

- Formarna måste vara värme- och ångbeständiga. Formar med rostfläckar kan ge korrosion i ugnsutrymmet. 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 Förpackningsmaterialiet

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. 25

- ✓ 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.

**Notering:** Enligt EU-ekodesigndirektiv 2023/826 är enheten i annat tillstånd när den är av. Det kallas för lågeffektläge nedan.

Enheten drar effekt även när huvudfunktionen är av för att:

- känna av Touchknapp-användning
- övervaka lucköppning
- hantera tid (utan display)

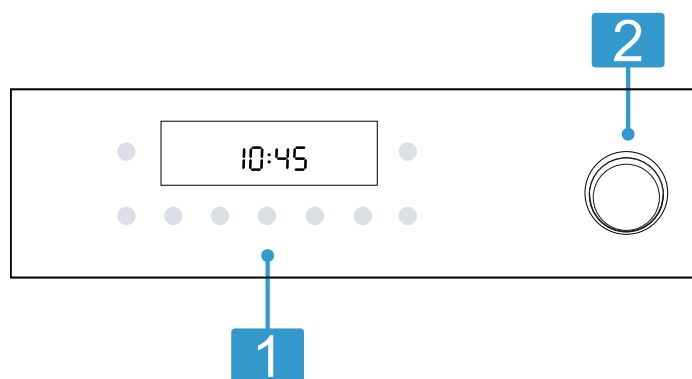
Enligt definitionen är alltså enheten varken "av" eller i "standby" och det är därför beteckningen lågeffektläge används. Lågeffektläget mäts enligt EN IEC 60350-1:2023.

## 4 Lär känna

### 4.1 Kontroller

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

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



**Knappar och display**

Knapparna är beröringskänsliga ytor. Välj funktion genom att trycka till på resp. fält.

- 1** Displayen visar symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner.  
→ "Knappar och display", Sid. 6

**Vattentank**

- 2** Fyll på och töm vattentanken.  
→ "Fylla vattentanken", Sid. 15  
→ "Efter varje ångning", Sid. 15

**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"> <li>Tryck till: starta eller pausa funktionen</li> <li>Tryck länge: slår av funktionen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Meny                      | Öppnar ugnsfunktionsmeny och ugnsfunktioner.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Temperatur eller grilläge | Väljer temperatur eller grilläge.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Vikt                      | Anger vikten i programmen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | Minus                     | Ställer in tidsfunktion och temperatur eller väljer ugnsfunktioner.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | Plus                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Tidsfunktioner            | Välj klocka  , timer  , tillagningstid  och färdigtid  .<br>Tryck till flera gånger på  för att välja de olika tidsfunktionerna.<br>→ "Tidsfunktioner", Sid. 10 |
|    | Snabbuppvärmning          | Snabbuppvärmer ugnsutrymmet utan tillbehör.<br>→ "Snabbuppvärmning", Sid. 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | Barnspärr                 | Slår på och av barnspärren.<br>→ "Barnspärr", Sid. 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

**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<br>30-275°C                 | Bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar.<br>Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Över-/undervärme<br>30-275°C            | Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning.<br>Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.<br>Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.                                                                                                                                                                                                    |
|  | Anpassad varmluft<br>125 - 275°C        | Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals.<br>Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.<br>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.<br>Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen. |
|  | Varmluftsgrillning<br>30-275°C          | Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar.<br>Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | Varmluft med ångfunktion<br>80 - 240 °C | Bakning och ugnsstekning med ångfunktion passar väldigt bra för att ugnssteka kött och baka bröd och kakor.<br>Fläkten fördelar värmen och ångan jämnt i ugnen                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Symbol                                                                           | Funktion                                                                     | Användning                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |                                                                              | <b>Noteringar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Använd bara med full vattentank.</li> <li>Följ ång- och avkalkningsanvisningarna. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Ånga", Sid. 15</li> <li>→ "Avkalkning", Sid. 18</li> </ul> </li> </ul> |
|  | Grill, stor grillyta<br>Grilllägen:<br>1 = lågt<br>2 = medel<br>3 = kraftigt | Grillar platta grillbitar som t.ex. grönsaker, korv eller varma smörgåsar. Gratinerar mat.<br>Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.                                                                                                                 |
|  | Pizzaläge<br>30°-275°C                                                       | Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme.<br>Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.                                                                                                                                      |
|  | Air Fry<br>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 ugsnrengöringsfunktion.<br>→ "Avkalkning", Sid. 18                      |
| »                                                                                  | Snabbuppvärmning     | Snabbuppvärmer ugsnutrymmet utan tillbehör.<br>→ "Snabbuppvärmning", Sid. 10 |
|    | Ugsnbelysning        | Ugsnbelysning utan uppvärmning.                                              |
|  | Program              | Ställer in programfunktion.<br>→ "Program", Sid. 13                          |
|  | Avkalkning           | Håller enheten funktionsduglig.<br>→ "Avkalkning", Sid. 18                   |

## 4.4 Temperatur- och inställningslägen

Ugsnfunktioner 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 ugsntemperaturen för hög när du ska slå på funktionen, så får du upp *h* på displayen vid vissa ugsnfunktioner. Vänta tills ugsnen har svalnat och *h* slocknar.

### Noteringar

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

## 4.5 Ugsnutrymme

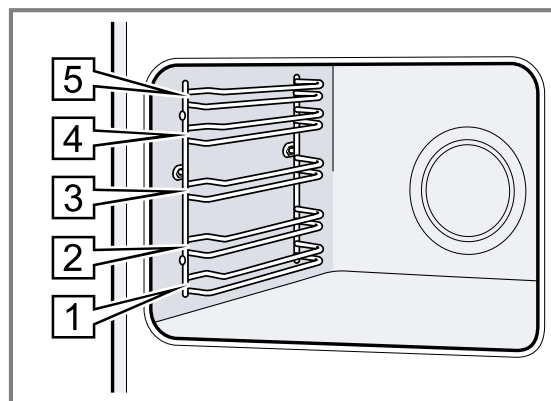
Ugsnfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

### Ugsnstegar

Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugsnstegarna.

Enheten har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

Det går t.ex. att ta ur och rengöra ugsnstegarna.  
→ "Ugsnstegar", Sid. 22



### Självrengörande ytor

Ugsnens bakvägg är självrengörande. De självrengörande ytorna har en porös, matt keramikbeläggning som ger en rå yta. De självrengörande ytorna tar upp och bryter ned fettstänk från ugsnstekning och grillning. Värm upp ugsnen separat om de självrengörande ytorna inte rengör ordentligt vid användning.

→ "Rengöra ugsnens självrengörande ytor", Sid. 18

### Kylfläkten

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

**OBS**

Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.

- Täck inte över ventilationsöppningarna.

Kylfläkten har en viss eftergångstid efter användning för att enheten ska svalna och få ur ugnsrestfukten.

**Notering:** Det går att ändra eftergångstiden i grundinställningarna. Tillagar du jättefuktig mat ofta eller ugnsvarmhåller, ställ in längre eftergångstid.

→ "Grundinställningar", Sid. 12

**Lucka**

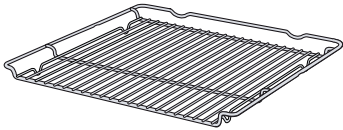
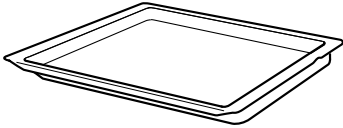
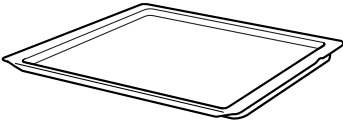
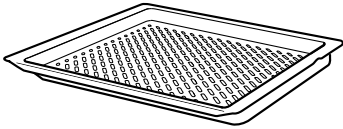
Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så fortsätter funktionen.

## 5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

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

### 5.1 Snäpplägena

Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippar när du drar ut dem.

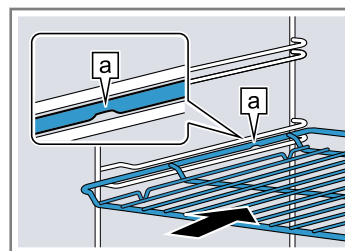
Tillbehöret går att dra ut ungefär halvvägs innan det snäpper fast. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tipskyddet ska fungera.

### 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 tippar.

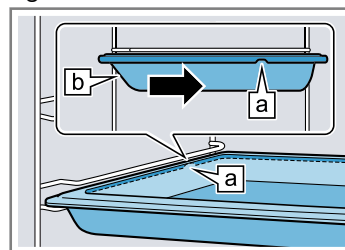
1. Vrid tillbehöret så att skåran  är bakåt och pekar nedåt.
2. Sätt in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

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



Plåt  
t.ex. långpanna eller bakplåt

Sätt in plåten med avfasningen  mot ugnsluckan.



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

**Notering:** Ta ut tillbehör som inte behövs ur ugnen.

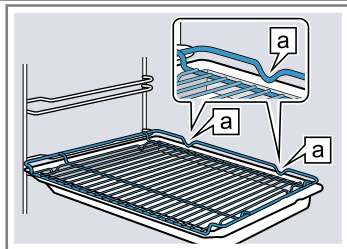


## Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp dropande vätska.

1. Lägg galleret på långpannan så att de båda bakre distanserna  hamnar på långpannans kant.
2. Sätt in långpannan mellan falsens båda styrningar. Galleret 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 enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i onlineshopen 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 ☉.
- ✓ Du får upp inställd tid på displayen.

### Ställa in vattenhården

#### OBS

Felinställd vattenhårdhet påverkar ångfunktionen så att enheten inte påminner 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 vattenhården.

1. Ändra vattenhårdhetens grundinställning.

- Läs kap. Grundinställningar → Sid. 12 för att få reda på hur du ändrar dem.

**Notering:** 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 <sup>1</sup>      | -                      | -                          | -                            |

| Grundinställning vattenhårdhet | Vattenhårdhet i mmol/l | Tyska hårdhetsgrader i °dH | Franska hårdhetsgrader i °fH |
|--------------------------------|------------------------|----------------------------|------------------------------|
| 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 <sup>2</sup>     | över 3,8               | över 21,3                  | över 38                      |

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.

1. Ta ut produktinfo och tillbehör ur ugnen. Ta bort förpackningsrester som frigolitkulor och tejp i och utan på enheten.
2. Torka av glatta ugnsytor med mjuk, fuktad trasa.
3. Fyll vattentanken.  
→ "Fylla vattentanken", Sid. 15
4. Ställ in ugnsfunktion med ångfunktion och temperatur.  
→ "Användningsprincip", Sid. 10  
→ "Ånga", Sid. 15

| 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 ugnsytorerna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när enheten svalnat.
8. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.

<sup>1</sup> Ställ in om du bara använder avhärdat vatten.

<sup>2</sup> Ställ även in det för mineralvatten. Använd endast mineralvatten utan kolsyra.

9. Töm vattentanken och torka ur ugnen.

→ "Efter varje ångning", Sid. 15

## 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 .
- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
5. Slå av enheten med  när maten är klar.

**Notering:** Du hittar lämpligaste ugnsfunktion till maten i ugnsfunktionsbeskrivningen.

→ "Ugnsfunktioner och funktioner", Sid. 6

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

→ "Tidsfunktioner", Sid. 10

### Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst.

- ▶ Välj temperatur eller grilläge med — eller +.

### Ändra ugnsfunktion

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

1. Tryck på .
2. Ändra ugnsfunktionen — eller +.
3. Tryck på .

### Pausa funktionen

Du kan pausa funktionen och sedan fortsätta den.

1. Tryck på  för att avbryta funktionen.
2. Tryck på  för att fortsätta funktionen.

### Slå av funktionen

Du kan slå av funktionen helt. Inställningarna blir återställda.

- ▶ Håll in  för att avbryta funktionen.

### 7.3 Slå på funktionen

Du måste slå på funktionen.

- ▶ Tryck på .

### 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.

**Notering:** 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. |

| Tidsfunktion          | Användning                                                                                                                                  |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tillagningstid<br>I→I | Anger du en tillagningstid i funktionen, så slår enheten automatiskt av uppvärmningen när tillagningstiden går ut.                          |
| Färdigtid →I          | 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.

- Tryck på ☉ tills ⏻ är markerad på displayen.
- 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.
- 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.

- Tryck på ☉ tills I→I är markerad på displayen.
- 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.

- 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.
- 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:** I→I är markerad på displayen.
- ▶ Ändra tillagningstiden med — eller +.
  - ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

## Stänga av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

- Krav:** I→I 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.

### Noteringar

- Det går inte att ställa in någon färdigtid på ugsfunktioner 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.
- Tryck på ☉ tills →I är markerad på displayen.
  - Tryck på — eller +.
  - Du får upp beräknad färdigtid på displayen.
  - Flytta färdigtiden med — eller +.
  - Slå på funktionen med ▷||.
  - 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.
  - 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:** →I är markerad på displayen.
- ▶ Flytta färdigtiden med — eller +.
  - ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

## Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd färdigtid när som helst.

**Krav:** →I 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 strömbrott. Klockan börjar på 12:00. Ställ klockan.

1. Ställ klockan med — eller +.
  2. Tryck på ☺.
- ✓ 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  intryckt tills du får upp  på displayen för att slå på barnspärren.
- ✓ Barnspärren är på.

## 10.2 Slå av barnspärren

- ▶ Håll  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                                                                                                     |
|------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| c1         | Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut | 1 = 10 sekunder<br>2 = 30 sekunder <sup>1</sup><br>3 = 2 minuter                                        |
| c2         | Väntetid tills inställningen sparas              | 1 = 3 sekunder <sup>1</sup><br>2 = 6 sekunder<br>3 = 10 sekunder                                        |
| c3         | Knappton vid knapptryckning                      | 0 = av<br>1 = på <sup>1</sup>                                                                           |
| c4         | Displayljusstyrka                                | 1 = mörk<br>2 = medel<br>3 = ljus <sup>1</sup>                                                          |
| c5         | Klockan                                          | 0 = dölj klockan<br>1 = visa klockan <sup>1</sup>                                                       |
| c6         | Inställbar barnspärr                             | 0 = nej<br>1 = ja <sup>1</sup>                                                                          |
| c7         | Ugnsbelysning på vid användning                  | 0 = nej<br>1 = ja <sup>1</sup>                                                                          |
| c8         | Kylfläkteftergång                                | 1 = kort<br>2 = medel <sup>1</sup><br>3 = lång<br>4 = extralång                                         |
| c9         | Eftermonterade utdragsskenor <sup>2</sup>        | 0 = nej <sup>1</sup> (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor)<br>1 = ja (vid 2 och 3 par utdragsskenor) |

<sup>1</sup> Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

<sup>2</sup> Allt efter apparatens utrustning

| Indikering | Grundinställning                                   | Val                                                                                                                                                                                               |
|------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>cR</i>  | Automatisk snabbuppvärmning över 200°C             | <i>0</i> = nej<br><i>1</i> = ja <sup>1</sup>                                                                                                                                                      |
| <i>cb</i>  | Vattenhårdhet                                      | <i>0</i> = avhärdat<br><i>1</i> = mjukt (upp till 1,5 mmol/l)<br><i>2</i> = medel (1,5 - 2,5 mmol/l)<br><i>3</i> = hårt (2,5 - 3,8 mmol/l)<br><i>4</i> = jättehart (över 3,8 mmol/l) <sup>1</sup> |
| <i>cc</i>  | Återställa alla värden till fabriksinställningarna | <i>0</i> = nej <sup>1</sup><br><i>1</i> = ja                                                                                                                                                      |

## 11.2 Ändra grundinställning

**Krav:** Enheten är av.

1. Tryck på  $\odot$  i ca 4 sekunder.
2. Ändra inställningen med  $-$  eller  $+$ .
3. Hoppa till nästa grundinställning med  $\odot$ .
4. Tryck på  $\odot$  i ca 4 sekunder för att spara ändringarna.

**Notering:** Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

## 11.3 Avbryta grundinställningarna

- Tryck på  $\odot$ .
- ✓ 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.

**Notering:** Slutresultat beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper. Använd färska livsmedel, helst kylskåpskallt.

## Ångprogram

Enheten använder ångfunktion automatiskt i vissa program.

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

→ "Ånga", Sid. 15

## 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<br>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<br>förberedd, kryddad | Stekgryta med glaslock     | Kycklingvikt  | nej             | 2    | lägg med bröstet upp i stekgrytan     |

<sup>1</sup> Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

| Nr | Mat                                                        | Form                   | Inställd vikt             | Tillsätt vätska                                     | Fals | Anvisningar                                                                                                                 |
|----|------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07 | <b>Kalkonbröst</b><br>styckdelar, kryddade                 | Stekgryta med glaslock | Kalkonbröstvikt           | Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker       | 2    | Bryn inte på köttet innan                                                                                                   |
| 08 | <b>Grönsaksgryta</b><br>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 | <b>Gulasch</b><br>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 | <b>Köttfärslimpa, färsk</b><br>Nöt-, fläsk- eller lammfärs | Stekgryta med lock     | Stekvikt                  | nej                                                 | 2    | -                                                                                                                           |
| 11 | <b>Nötkött</b><br>t.ex. högre, bog, lår eller surstek      | Stekgryta med lock     | Köttvikt                  | Täck nästan köttet med vätska                       | 2    | Bryn inte på köttet innan                                                                                                   |
| 12 | <b>Nötrullader</b><br>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 | <b>Lammfiol, genomstek</b><br>benfri, kryddad              | Stekgryta med lock     | Köttvikt                  | Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker       | 2    | Bryn inte på köttet innan                                                                                                   |
| 14 | <b>Kalvstek, mager</b><br>t.ex. ytter- eller innerlår      | Stekgryta med lock     | Köttvikt                  | Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker       | 2    | Bryn inte på köttet innan                                                                                                   |
| 15 | <b>Fläskkarré</b><br>benfri, kryddad                       | Stekgryta med glaslock | Köttvikt                  | Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker       | 2    | Bryn inte på köttet innan                                                                                                   |

## 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

**Notering:** Du kan inte ändra program och vikt efter programstart.

**Krav:** Ugnsfunktionsmenyn  är vald.

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

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.

### ⚠ **VARNING – 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.

### ⚠ **VARNING – 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

### ⚠ **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.

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

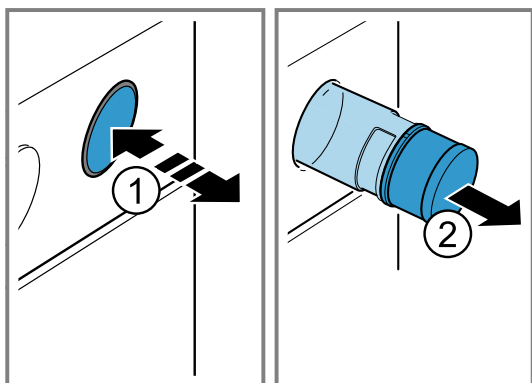
Vattentanken kan bli varm vid användning.

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

**Krav:** Vattenhårddheten är rätt inställd.

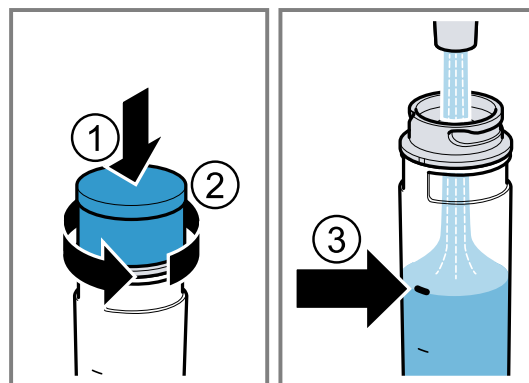
→ "Ställa in vattenhårddheten", Sid. 9

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

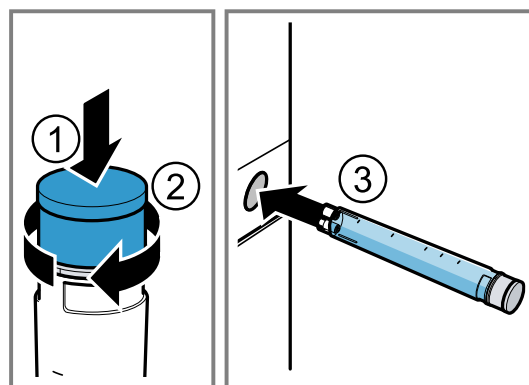


2. Tryck på vattentanklocket ① och vrid upp det ②.

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



4. Tryck på vattentanklocket ① och vrid åt det ②.
5. Sätt i 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. 15
  - Ugnsfunktionsmenyn ☐ är vald.
1. Ställ in ångfunktionen med – eller +.
  2. Tryck på °C/Ång.
  3. Ställ in en temperatur mellan 80°C och 240°C med – eller +.
  4. Slå på funktionen med ►||.
  - ✓ Enheten börjar värma upp och slår på ångan.
  5. Slå av enheten när maten är klar.
  6. Torka ur ugnen.  
→ "Efter varje ångning", Sid. 15

### 13.3 Efter varje ångning

Torka ur enheten när du använt ångfunktion.

**Notering:** Följ rengöringsanvisningarna.

→ "Rengöring och skötsel", Sid. 16

## 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!!**

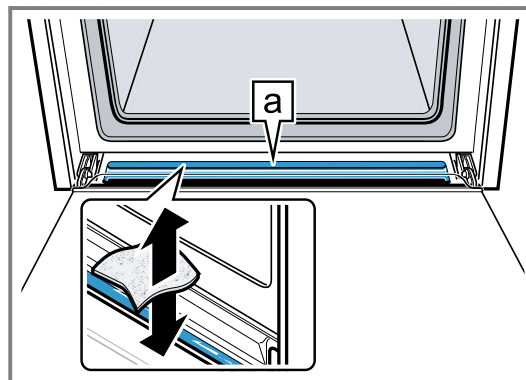
Enheten blir varm vid användning.

- Låt enheten svalna innan du rengör den.

**Krav:** Ugnen har svalnat.

1. Öppna luckan.

## 2. Notering: Dropprännan **a** sitter under ugnsutrymmet.



3. Sug upp vattnet i dropprännan **a** 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.

### ⚠ **WARNING – Risk för elstöt!!**

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

## 14.2 Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.

### Enhetens front

| Yta                      | Lämpliga rengöringsmedel                                                                                                        | Obs!                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rostfritt                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmt vatten och diskmedel</li> <li>■ Specialmedel för varma, rostfria ytor</li> </ul> | <p>Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion.</p> <p>Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt.</p> |
| Plast och lackerade ytor | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>                                                  | Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.                                                                                                                             |

### **OBS**

Olämpliga rengöringsmedel kan skada enhetens ytor.

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



| Yta              | Lämpliga rengöringsmedel | Obs! |
|------------------|--------------------------|------|
| t.ex. kontroller |                          |      |

**Lucka**

| Del           | Lämpliga rengöringsmedel                                                                                                                | Obs!                                                                                                                                |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luckglas      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> <li>Rostfria stålspiraler</li> </ul>                             | Använd inte glasskrapa.<br><b>Tips!:</b> Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring.<br>→ "Ugnslucka", Sid. 19                      |
| Luckskydd     | <ul style="list-style-type: none"> <li>I rostfritt: Specialmedel för rostfritt</li> <li>Av plast: Varmt vatten och diskmedel</li> </ul> | Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.<br><b>Tips!:</b> Ta bort luckskyddet för noggrannare rengöring.<br>→ "Ugnslucka", Sid. 19 |
| Luckhandtag   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>                                                            | Ta genast bort avkalkningsmedel från luckhandtaget, så slipper du fläckar som inte går bort.                                        |
| Lucktätningen | <ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>                                                            | Skrubba inte tätningen och ta inte av den.                                                                                          |

**Ugnsutrymme**

| Del                   | Lämpliga rengöringsmedel                                                                                                                                  | Obs!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emaljytor             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> <li>Ättikslösning</li> <li>Ugnsrengöring</li> <li>Rostfria stålspiraler</li> </ul> | Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll.<br>Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur.<br><b>Noteringar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion.</li> <li>Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet.</li> <li>Matresterna ger en vit beläggning på emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.</li> </ul> |
| Självrengörande ytor  | -                                                                                                                                                         | Följ de självrengörande ytornas anvisning.<br>→ "Rengöra ugnens självrengörande ytor", Sid. 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Glas över ugns-lampan | <ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>                                                                              | Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Ugnsstegar            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> <li>Rostfria stålspiraler</li> </ul>                                               | Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll.<br><b>Tips!:</b> Ta ur ugnsstegarna för rengöring.<br>→ "Ugnsstegar", Sid. 22                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tillbehör             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> <li>Ugnsrengöring</li> <li>Rostfria stålspiraler</li> </ul>                        | Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll.<br>Emaljerade tillbehör går att maskindiska.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Vattentank            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Varmt vatten och diskmedel</li> </ul>                                                                              | Skölj ordentligt med rent vatten för att få bort diskmedelsrester efter rengöringen.<br>Låt vattentanken torka med öppet lock efter rengöringen, så att den torkar ur. Torka av locktätningen.<br>Maskindiska inte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

**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. 16

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
  - Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.  
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 16
2. Torka torrt med mjuk trasa.

## 14.4 Rengöra ugnens självrengörande ytor

Ugnens bakvägg är självrengörande. De självrengörande ytorna har en porös, matt keramikbeläggning som ger en rå yta. De självrengörande ytorna tar upp och bryter ned stänk från bakning, ugnstekning och grillning. Värm upp ugnen separat om de självrengörande ytorna inte rengör ordentligt vid användning.

**OBS**

Rengör du inte de självrengörande ytorna regelbundet, så kan du få ytskador.

- Finns det mörka fläckare på de självrengörande ytorna, värm upp ugnen.

- Använd inte ugnsurengöring eller skurmedel. Om det av misstag hamnar ugnsurengöring på de självrengörande ytorna, torka genast bort med vatten och disk-svamp. Gnugga inte.

1. Ta ut tillbehör och formar ur ugnen.
2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet.  
→ "Ugnsstegar", Sid. 22
3. Ta bort grovsmuts med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa:
  - på släta emaljytor
  - på luckinsidan
  - på lampglasets till ugnsbelysningen
 Så slipper du fastbrända fläckar.
4. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt.
5. Ställ in 3D-varmluft.
6. Ställ in maxtemperatur.
- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
7. Slå av enheten efter 1 timme.
8. Torka ur ugnsutrymmet med fuktad trasa när enheten svalnat ordentligt.
 

**Notering:** De självrengörande ytorna kan bli fläckiga. Socker- och proteinrester i livsmedel bryts inte ned utan fastnar på ytorna. Röda fläckar är salta livsmedelsrester, inte rost. Fläckarna är inte hälsofarliga. Fläckarna påverkar inte de självrengörande ytornas rengöringsförmåga negativt.
9. Sätt i ugnsstegarna.  
→ "Ugnsstegar", Sid. 22

# 15 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.

## 15.1 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.

## 15.2 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 ugnsyterna med disktrasa eller mjuk diskborste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkränder 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** .

# 16 Avkalkning

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

Hur ofta du måste kalka av beror på vattenhårdheten samt hur mycket du använder ångfunktionerna. Avkalk-

ningssymbolen 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.

## 16.1 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.

**Notering:** 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 häll i avkalkningslösningen.  
→ "Fylla vattentanken", Sid. 15
3. Sätt i vattentanken med avkalkningslösningen.

## 16.2 Ställa in avkalkningen

### Krav:

→ "Förbereda avkalkning", Sid. 19

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. 16
  - Slå av enheten.

## 16.3 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. 19
6. Starta avkalkningen igen.

# 17 Ugnslucka

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

## 17.1 Haka av luckan

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

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- Använd skyddshandskar.

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

- Ta aldrig runt gångjärnet.

1. Öppna luckan helt.

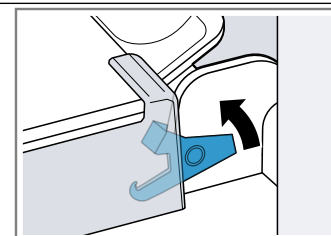
### 2. ⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

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.

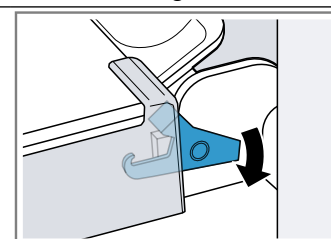
Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.

Spärrarna är uppfällda



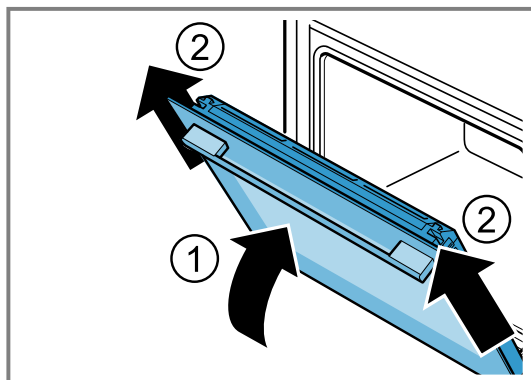
Gångjärnet är säkrat och kan inte slå igen.

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. Läggs luckan försiktigt på jämn yta.

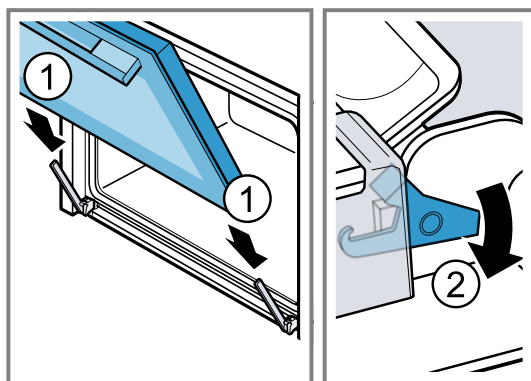
## 17.2 Haka på luckan

### ⚠ VARNING – 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.

1. Skjut på luckan rakt på de båda gångjärnen ①. Skjut på luckan till anslaget.
2. Öppna luckan helt.
3. Fäll ned ② spärrarna på vänster och höger gångjärn.



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

## 17.3 Ta ur luckglasen

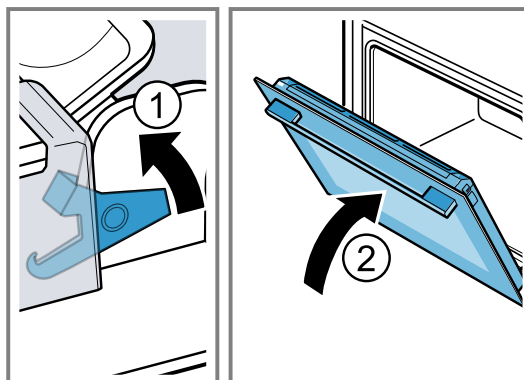
### ⚠ VARNING – Risk för personskador!!

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

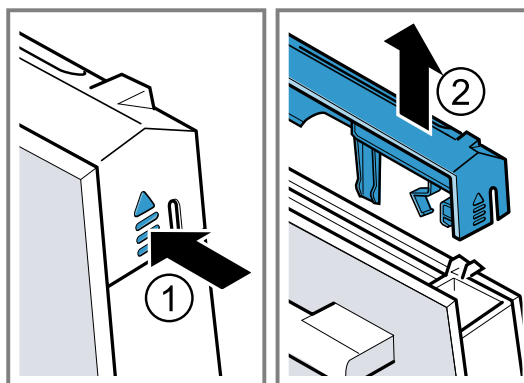
- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet. En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- ▶ Använd skyddshandskar.

1. Öppna luckan helt.

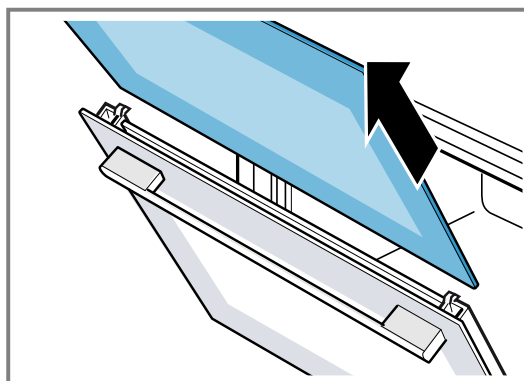
2. Fäll upp ① spärrarna på vänster och höger gångjärn.
- ✓ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.
3. Stäng ② luckan helt.



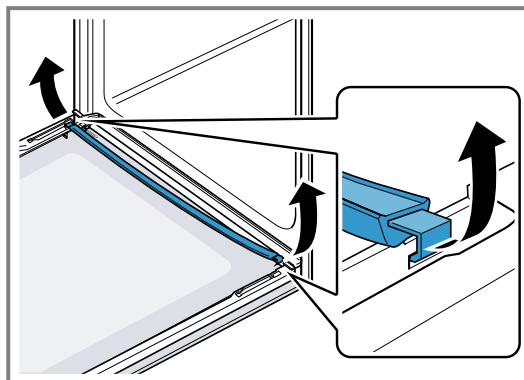
4. Tryck till vänster och höger på utsidan av luckskyddet tills det snäpper ur ①.
5. Ta bort luckskyddet ②.



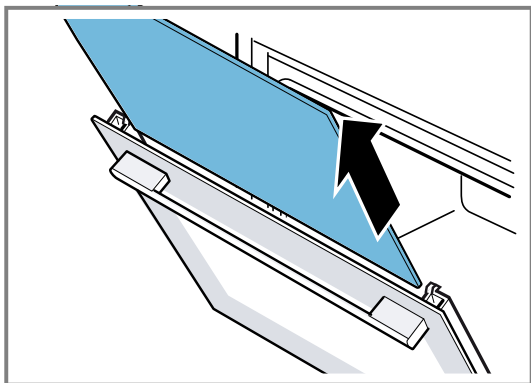
6. Ta ur innerglaset och lägg det försiktigt på jämn yta.



7. Öppna luckan och ta av lucktätningen.

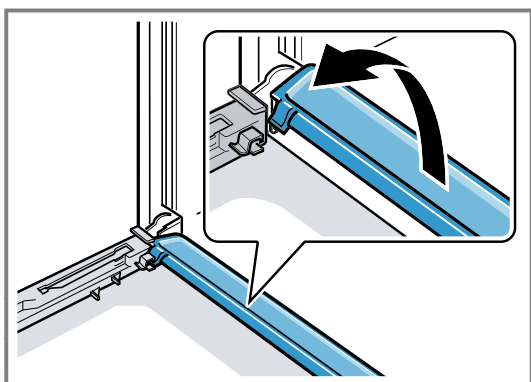


8. Ta ur mellanglaslet och lägg det försiktigt på jämn yta.



9. Det går att ta ur och rengöra kondensatlisten, om det behövs.

- Öppna luckan.
- Fäll upp och dra ur kondensatlisten.



**10. ⚠ VARNING – Risk för personskador!!**

Repat luckglas kan spricka.

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

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

11. Rengör kondensatlisten med trasa och varmt vatten och diskmedel.

12. Rengör luckan.

→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 16

13. Torka av och sätt i luckglasen igen.

→ "Sätta i luckglasen", Sid. 21

## 17.4 Sätta i luckglasen

**⚠ VARNING – Risk för personskador!!**

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

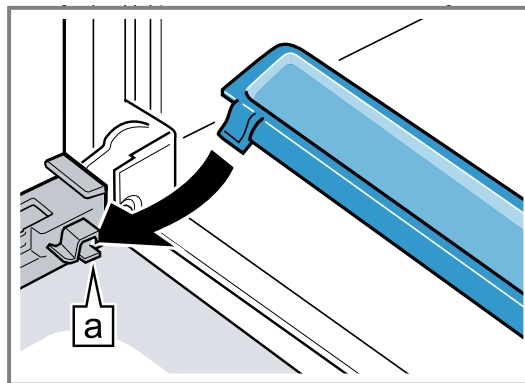
- Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

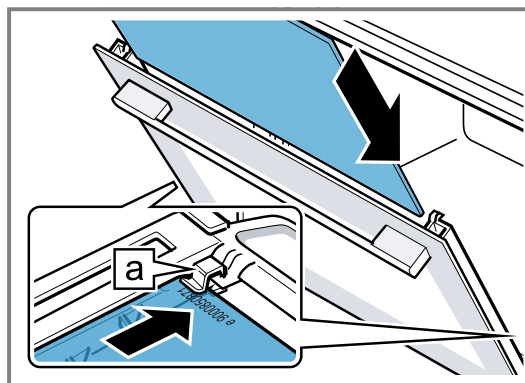
- Använd skyddshandskar.

1. Öppna luckan helt.

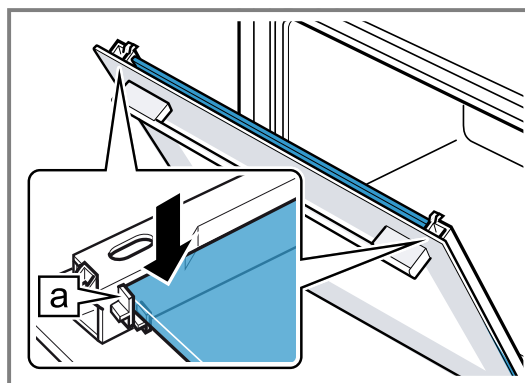
2. Sätt kondensatlisten lodrätt i fästet **a** och vrid ned.



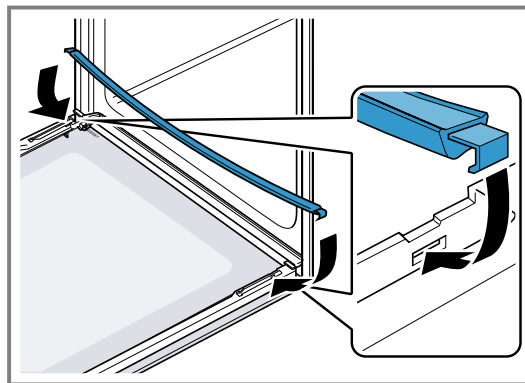
3. Skjut i mellanglaslet i vänster och höger fäste **a**.



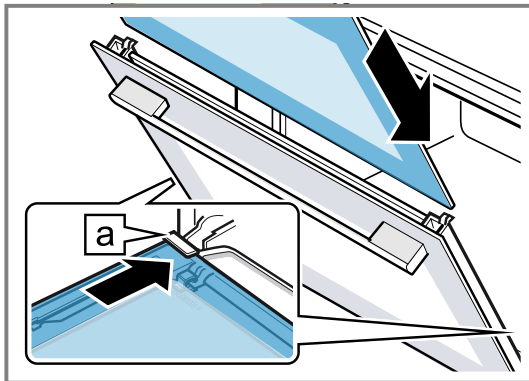
4. Tryck upptill på mellanglaslet tills det är i vänster och höger fäste **a**.



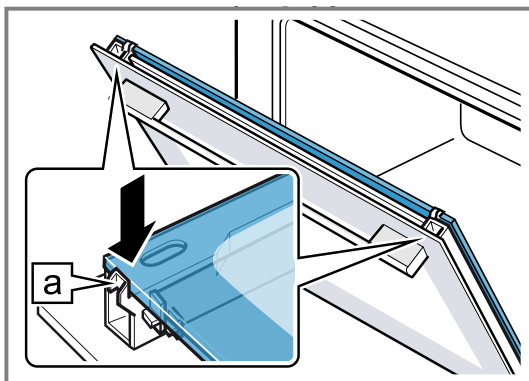
5. Öppna luckan och sätt i lucktätningen.



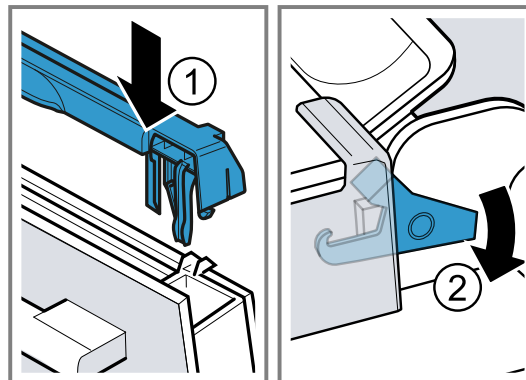
6. Skjut i innerglaset i vänster och höger fäste .



7. Tryck upp till på innerglaset tills det är i vänster och höger fäste .



8. Sätt på  och tryck ned luckskyddet så att det snäpper fast.  
9. Öppna luckan helt.  
10. Fäll ned  spärrarna på vänster och höger gångjärn.



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

11. Stäng luckan.

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

## 18 Ugnsstegar

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

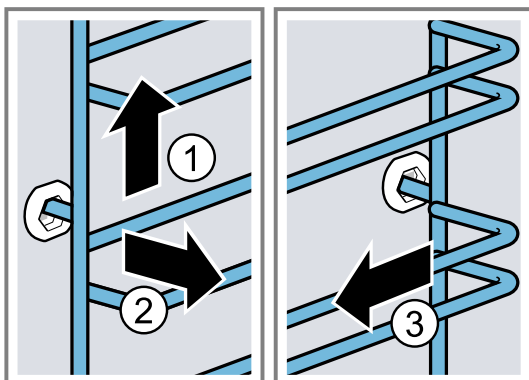
### 18.1 Ta ur ugnsstegarna

#### **VARNING – Risk för brännskador!!**

Ugnsstegarna blir jättevarma

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

1. Lyft ugnsstegen lite fram till  och ta ur den .
2. Dra ugnsstegen framåt  och ta ur den.



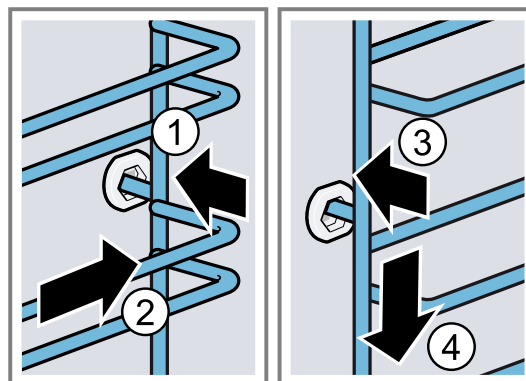
3. Rengör ugnstegen.  
→ "Rengöringsmedel", Sid. 16

### 18.2 Sätta i ugnsstegarna

#### **Noteringar**

- Ugnsstegarna passar antingen till höger eller vänster.
- Se till så att de böjda stängerna är framåt på båda ugnsstegarna.

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



## 19 Avhjälpning av fel

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

### **WARNING – Risk för personskador!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.  
→ "Kundtjänst", Sid. 25

### **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

### 19.1 Funktionsfel

| Fel                                                        | Orsak och felsökning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparaten fungerar inte.                                   | <p>Säkringen har gått i proppskåpet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.</li> </ul> <p>Strömförsörjningen har fallit bort.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.</li> </ul> <p>Elektronikfel</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gör enheten strömlös minst 30 sekunder genom att slå av säkringen i proppskåpet.</li> <li>2. Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna.<br/>→ "Grundinställningar", Sid. 12</li> </ol> |
| Enheten värmer inte upp, kolonet blinkar på displayen.     | <p>Demoläget är på.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet.</li> <li>2. Slå av demoläget inom 5 minuter genom att ändra grundinställningen <math>c</math> <math>d</math> till värdet <math>\bar{c}</math>.<br/>→ "Grundinställningar", Sid. 12</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ångfunktionen går inte igång.                              | <p>Vattentanken är tom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fyll vattentanken.<br/>→ "Fylla vattentanken", Sid. 15</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ☞ tänds på displayen och enheten går inte att ställa in.   | <p>Barnspärren är på.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Slå av barnspärren med .</li> <li>→ "Barnspärr", Sid. 12</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Enheten går inte igång, $h$ blinkar på displayen.          | <p>Ugnen är för varm för vald ugnsfunktion.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av och låt enheten svalna.</li> <li>2. Slå på funktionen igen.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Du får upp $F$ $B$ på displayen.                           | <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Slå av enheten.</li> <li>Ställ in igen, om det behövs.</li> </ul> <p><b>Tips!:</b> Vill du vara säker på att enheten inte slår av t.ex. vid långsam tillagning, ställ in en tillagningstid.<br/>→ "Tidsfunktioner", Sid. 10</p>                                                                                                       |
| Du får upp indikeringen $E$ på displayen, t.ex. $E05-32$ . | <p>Elektronikfel</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tryck på .</li> <li>▶ Ställ klockan igen, om det behövs.</li> <li>✓ Om felet var en engångsförekomst, så slocknar felindikeringen.</li> <li>2. Får du upp felindikeringen igen, ring service. Ange exakt felkod och enhetens E-nr.<br/>→ "Kundtjänst", Sid. 25</li> </ol>                                                                                                                                                       |



| Fel                                                                                                           | Orsak och felsökning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du får upp <i>E51-22</i> på displayen.                                                                        | Det är för mycket vatten i ångsystemet. Det går inte att pumpa tillbaka vattnet till vattentanken.<br>1. Töm vattentanken och sätt i den tomma vattentanken.<br>→ <i>"Töm vattentanken"</i> , Sid. 16<br>2. Ställ om klockan.<br>→ <i>"Ställa klockan"</i> , Sid. 12<br>3. Kör igenom hela <i>"Avbruten avkalkning"</i> .<br>→ <i>"Avbruten avkalkning"</i> , Sid. 19 |
|  lyser konstant på displayen. | Vattentanken är tom.<br>► Fyll vattentanken.<br>→ <i>"Fylla vattentanken"</i> , Sid. 15<br>Vattentanken är inte inskjuten helt.<br>► Skjut in vattentanken helt.<br>Vattentanken läcker.<br>► Beställ ny vattentank.<br>Trasig givare.<br>► Ring .<br>→ <i>"Kundtjänst"</i> , Sid. 25                                                                                 |
| Du får upp <i>E1n</i> på displayen.                                                                           | Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen<br>► Kör igenom hela <i>"Avbruten avkalkning"</i> .                                                                                                                                                                                                                                               |
| Enheten brummar vid användning och när du slår av.                                                            | Funktionskontrollen av pumpen ger ifrån sig ljud.<br>Ingen åtgärd behövs.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Det tränger ut ånga ur ventilationsöppningarna vid användning av ångfunktionen.                               | Ångan tränger ut av fysikaliska skäl.<br>► Vänta tills tillagningen med ångfunktionen är färdig.<br>När tillagningen med ångfunktionen är färdig tränger det snart inte ut någon ånga längre.                                                                                                                                                                         |
| Du är inte nöjd med slutresultatet.                                                                           | Inställningarna stämde inte.<br>Inställningar som t.ex. temperatur och tillagningstid beror på recept, mängd och livsmedlen.<br>► Ställ in lägre eller högre värden nästa gång.<br>                                                                                                |

## 19.2 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

**Notering:** Värmetålga 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 lampor, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

- Se till så att enheten är av innan du byter lampor 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.

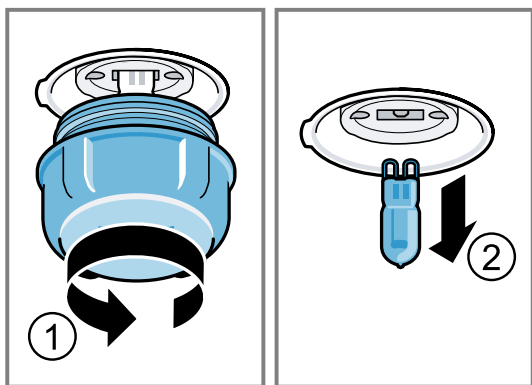
- Var försiktig vid montering och demontering av glaslocket.
- Använd handskar eller diskhandduk.

### **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 fatten.  
Håll koll på hur stiften sitter.
5. Lampglaset kan ha en tättningsring beroende på enhetstyp. Sätt på tättningsringen.
6. Skruva på lampglaset.
7. Ta ut kökshandduken ur ugnen.
8. Elanslut enheten.

## 20 Avfallshantering

### 20.1 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.

## 21 Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

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

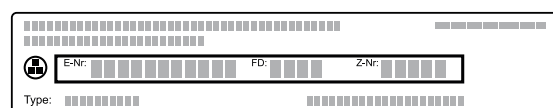
Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Information enligt förordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 o (EU) 2023/826 hittar du online under [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

### 21.1 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.

## 22 Så här lyckas du

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

### 22.1 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. 9

## 22.2 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    |

### Noteringar

- Använd varmluft om du bakar på flera falsar. Bakverk du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis blir 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.

## 22.3 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.

### Ugnssteka 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.

### Ugnssteka och grilla på galler

Ugnssteka 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.

#### ⚠ VARNING – Risk för personskador!!

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

- Ställ heta glasformar på torrt underlag.

#### ⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

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

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

## 22.4 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                     | 2    |  | 150-170                  | 60-80                 |

| Mat                                        | Tillbehör/form                      | Fals  | Ugns-funktion                       | Temperatur i °C/grilläge                                    | Tillagningstid i min.                                 |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|-------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|                                            | eller<br>Formbrödsform              |       |                                     |                                                             |                                                       |
| Sockerkaka, 2 falsar                       | Kransform<br>eller<br>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     | <b>1.</b><br><b>2.</b>              | 150-160                                                     | <b>1.</b> 15<br><b>2.</b> 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<br>+<br>Bakplåt           | 3+1   |                                     | 140-160                                                     | 15-25                                                 |
| Småkakor, 3 falsar                         | Långpanna<br>+<br>2x<br>Bakplåt     | 5+3+1 |                                     | 140-160                                                     | 15-25                                                 |
| Maräng                                     | Långpanna                           | 3     |                                     | 80-90 <sup>1</sup>                                          | 120-150                                               |
| Bröd, 1 kg (formbröd och limpör)           | Långpanna<br>eller<br>Formbrödsform | 2     | <b>1.</b><br><b>2.</b>              | <b>1.</b> 210-220<br><b>2.</b> 180-190                      | <b>1.</b> 15<br><b>2.</b> 35-50                       |
| Pizza, färsk - på plåt                     | Långpanna                           | 3     |                                     | 180-200                                                     | 20-30                                                 |
| Pizza, färsk, tunn botten, i pizzaform     | Pizzaplat                           | 2     |                                     | 250-270 <sup>1</sup>                                        | 8-13                                                  |
| Quiche                                     | Tarteform<br>eller<br>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     | <b>1.</b><br><b>2.</b><br><b>3.</b> | <b>1.</b> 140-150<br><b>2.</b> 140-150<br><b>3.</b> 180-190 | <b>1.</b> 30-40<br><b>2.</b> 70-80<br><b>3.</b> 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 <sup>2</sup>          | Långpanna<br>+<br>Galler            | 3     |                                     | 210-220                                                     | 40-50 <sup>3</sup>                                    |

<sup>1</sup> Förvärm enheten.<sup>2</sup> Sätt in långpannan under gallret.<sup>3</sup> Vänd rätten efter 1/2 - 2/3 av tiden.

| Mat                                                 | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C/grilläge | Tillagningstid i min. |
|-----------------------------------------------------|----------------|------|---------------|--------------------------|-----------------------|
| Nötkött, 1,5 kg <sup>1</sup>                        | Täckt form     | 2    |               | 200-220                  | 130-150               |
| Rostbiff, medium, 1,5 kg                            | Öppen form     | 2    |               | 180-200                  | 50-60                 |
| Hamburgare, 3-4 cm höga <sup>2</sup>                | Galler         | 4    |               | 3                        | 25-30 <sup>3</sup>    |
| Lammfiol benfri, medium, 1,0 kg                     | Öppen form     | 2    |               | 170-180                  | 65-75                 |
| Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell <sup>4</sup> | 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                 |

## Desserter

### Göra yoghurt

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

### Inställningsrekommendationer för desserter

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

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.

## 22.5 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.

#### Inställningsrekommendationer för Air Fry

| Mat                             | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | 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                 |

- Förvärm inte ugnen.
- Använd inte bakplåtspapper. Luften måste cirkulera i ugnsutrymmet.
- Tina inte djupfryst mat.
- Placera maten jämnt på Air Fry-plåten. Bred helst ut maten i ett lager på tillbehöret.
- Sätt in tillbehöret på fals 3 i ugnen. När du använder Air Fry-plåten, 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.

<sup>1</sup> Tillsätt vätska från början i stekgrytan, min. 2/3 av steken ska vara täckt av vätskan

<sup>2</sup> Sätt in långpannan under på fals 2.

<sup>3</sup> Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

<sup>4</sup> Sätt in långpannan under gallret.

## 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. 13

### Tillagningsanvisningar för påvärmning

- Använd öppna, eldfasta 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.

## 22.6 Provrätter

### Bakning

- Inställningsvärdena gäller vid insättning i kall ugn.

### Inställningsrekommendationer för bakning

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

<sup>1</sup> Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

<sup>2</sup> Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

## Grilla

### Inställningsrekommendationer för grillning

| Mat        | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion                                                                     | Temperatur i °C/grilläge | Tillagningstid i min. |
|------------|----------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Rosta bröd | Galler         | 5    |  | 3 <sup>1</sup>           | 5-6                   |

## 23 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



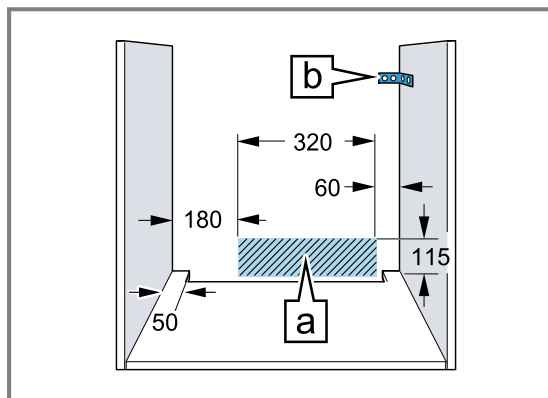
mm

### 23.1 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 tillbehörsmontage.
- 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.

1 Fäst lösa stommor med vanliga möbelvinklar 0.  mot väggen.



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

#### **WARNING – Risk för elstötar!!**

Se till så att barn inte kommer åt öppningarna på enhetens baksida efter enhetsinstallationen, inte ens via underliggande lådor och kökskåp. Se till så att installationen löser det. Köksöar kräver sluten bakvägg.

#### **WARNING – 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**

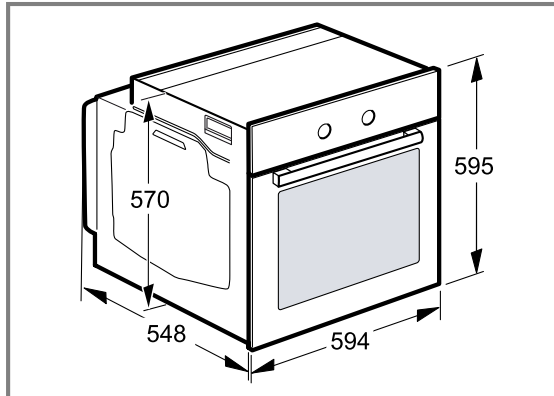
Bär du enheten i luckhandtaget så kan det gå av. Luckhandtaget klarar inte att bära enhetens vikt.

- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

<sup>1</sup> Förvärm inte enheten.

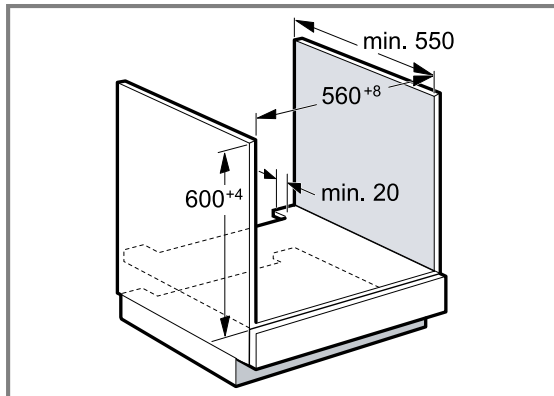
## 23.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



## 23.3 Inbyggnad under bänkskiva

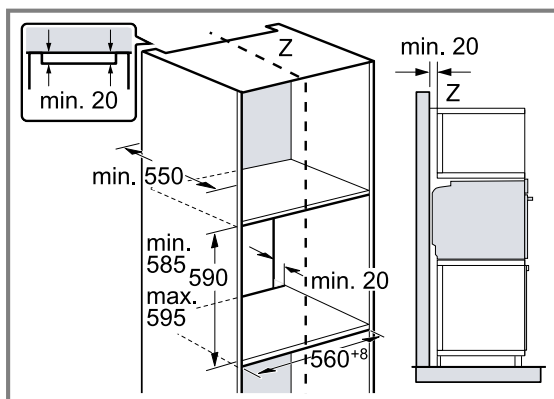
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.



- 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 hålls monteringsanvisning.
- Följ hållens avvikande nationella monteringsanvisningar.

## 23.4 Inbyggnad i högskåp

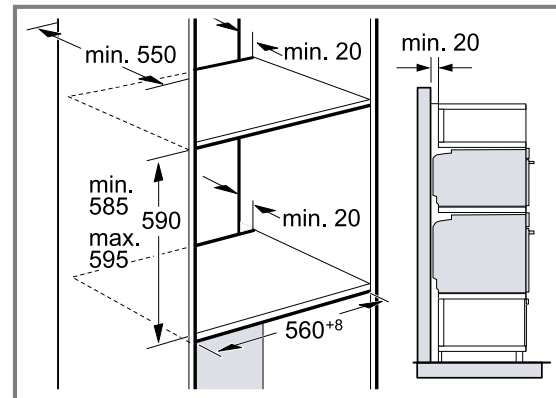
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



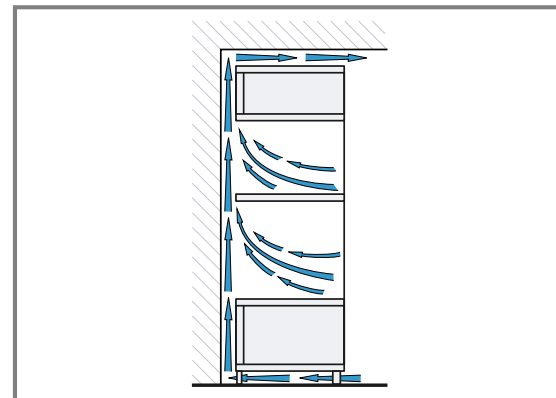
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

## 23.5 Höjdinbyggnad av två enheter

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



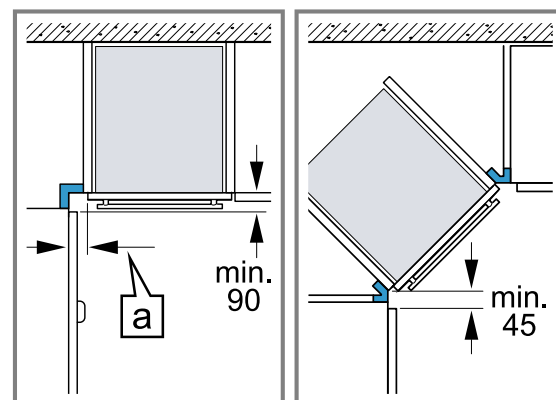
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm<sup>2</sup> ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



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

## 23.6 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.

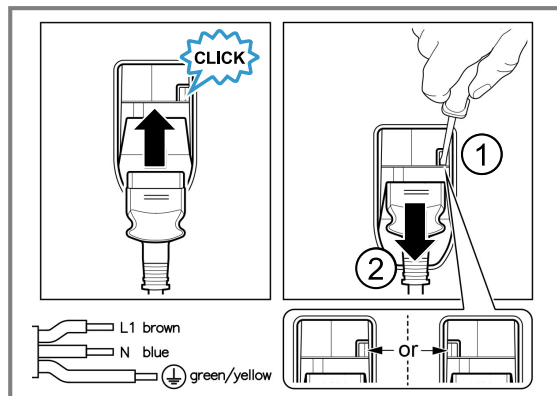


- Ta hänsyn till minimimåttet, så att luckan till enheten går att öppna vid hörnmontering. a-måttet beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

## 23.7 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.
- Montering måste ge ett fullgott petskydd.

### Elansluta enheten med jordad kontakt

**Notering:** 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 frånskiljare enligt anläggningsbestämmelserna.

### Elansluta enheten utan jordad kontakt

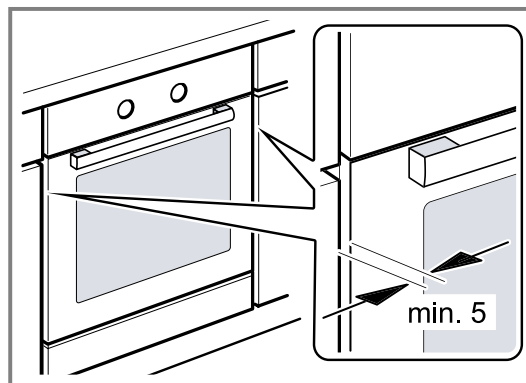
**Notering:** Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

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

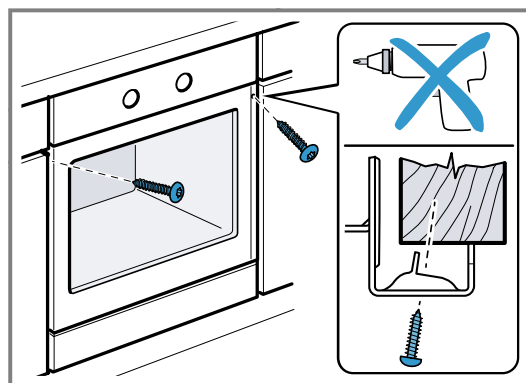
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.  
Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat.  
Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:
  - ▶ grön-gul = jordledare ⊕
  - ▶ blå = neutralledare (nolla)
  - ▶ brun = fas (fasledare)

## 23.8 Inbyggnad av enheten

1. Skjut in enheten helt och centrera den.



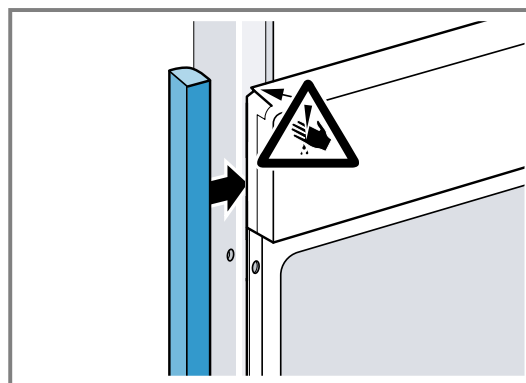
2. Skruva fast enheten.



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

## 23.9 Handtagslösa kök med lodrät grepplist:

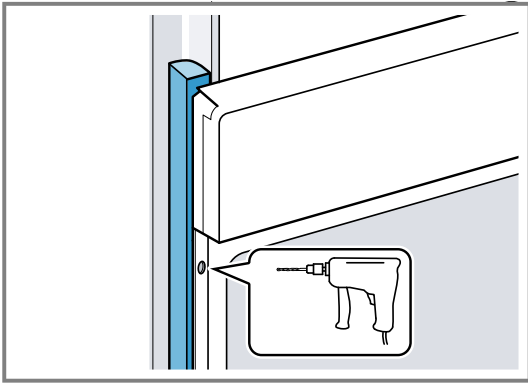
1. Sätt dit lämplig salningsbit på båda sidor som täcker ev. vassa kanter och ger säker montering.



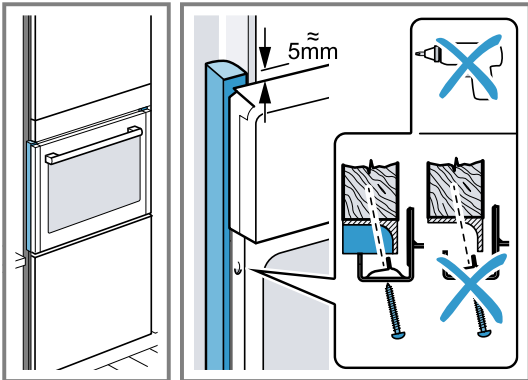
2. Fäst salningsbiten i stommen.



3. Förborra salningsbit och stomme för skruvförbandet.



4. Fäst enheten med rätt skruv.



## 23.10 Ta ur enheten

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

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](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001985556** (050325) REG25

SV