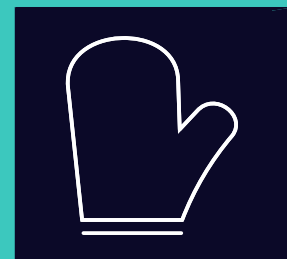


SIEMENS

HB.79GF.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	Långvarig varmhållning	15
2	Förhindrande av saksador	4	14	Grundinställningar	16
3	Miljöskydd och sparsamhet	5	15	Rengöring och skötsel	17
4	Lär känna	5	16	Självrengöring	18
5	Tillbehör	8	17	humidClean	19
6	Före första användningen	9	18	Ugnslucka	20
7	Användningsprincip	10	19	Ugnsstegar	23
8	Snabbuppvärmning	10	20	Avhjälpning av fel	23
9	Tidsfunktioner	10	21	Avfallshantering	25
10	Stektermometer	11	22	Kundtjänst	25
11	Program	12	23	Så här lyckas du	26
12	Barnspärr	15	24	MONTERINGSANVISNING	31
			24.1	Allmänna monteringsanvisningar	31

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 transportsador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggd. 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.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

- Håll småbarn under 8 år borta.

Tillbehör och formar blir mycket varma.

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

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

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

Utdragsskenorna blir heta vid användning av enheten.

- Låt utdragsskenorna svalna innan du rör vid dem.
- Ta bara i heta utdragsskenor med grytlappar.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- Rör inte heta delar.
- Håll barnen borta.

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Håll barnen borta.

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- Håll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Repat luckglas kan spricka.

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

Enhet och delar du kan komma i kontakt med kan ha vassa kanter.

- Var försiktig vid hantering och rengöring.

- Använd helst skyddshandskar.

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

- Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- Använd skyddshandskar.

Alkoholångor kan börja brinna i det varma ugnsutrymmet och luckan kan flyga upp och ev. falla av. Luckglasen kan spricka och splittas.

→ "Förhindrande av saksador", Sid. 4

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

⚠ VARNING – 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.

⚠ **WARNING – 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 förpackningsmaterial.

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 elstöt!!**

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 elstöt.
- ▶ Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

1.6 Stektermometer

⚠ **WARNING – Risk för elstöt!!**

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- ▶ Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

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

Stektermometern är spetsig.

- ▶ Hantera stektermometern försiktigt.

1.7 Rengöringsfunktionen

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

- ▶ Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

⚠ **WARNING – Risk för allvarlig hälsoskada!!**

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen. Släppa lättbeläggningen på plåtar och formar blir förstörd och bildar giftiga gaser.

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

⚠ **WARNING – Risk för hälsoskada!!**

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnsstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna.

- ▶ Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång.
- ▶ Vistas inte länge i rummet.
- ▶ Håll barn och husdjur borta.

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

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

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

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet och permanent skada enheten. Luckan kan flyga upp och ev. falla av pga. deflagration. Luckglasen kan spricka och

splittras. Undertrycket kan kraftigt deformera ugnsutrymmet inåt.

- ▶ Värm inte upp utspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flamblera eller ösa maten).
- Vatten på ugnsbotten vid användning av enheten med temperaturer över 120°C kan ge emaljskador.
- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
 - ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.

Föremål på ugsnbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C. Då stämmer inte gräddnings- och ugnstekningstiderna och emaljen kan få skador.

- ▶ Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags bakplåts-papper eller folie på ugsnbotten.
- ▶ Ställ bara formar på ugsnbotten om temperaturen är inställd på under 50°C.

Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
- ▶ Ställ aldrig formar med vatten på ugsnbotten.

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.

Ugnrensning i varm ugn skadar emaljen.

- ▶ Använd aldrig ugnrensning 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.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara effekt

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det.

→ *"Så här lyckas du", Sid. 26*

- ✓ 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.

Enheter drar effekt även när huvudfunktionen är av för att:

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

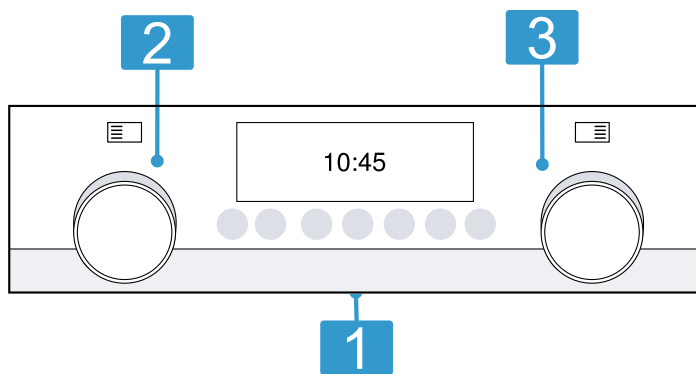
Enligt definitionen är alltså enheten varken "av" eller i "standby" och det är därför beteckningen lågeffektläge används. Lågeffektläget mäts enligt EN IEC 60350-1:2023.

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

Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner.

2

Funktionsvredet går att vrida fritt åt både höger och vänster, det saknar nolläge.

Funktionsvreden är popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på funktionsvredet, så fjädrar det in eller ut.

→ "Ugnsfunktioner och funktioner", Sid. 6

Termostatvred

Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställningar för andra funktioner.

3

Termostatvredet går att vrida fritt åt både höger och vänster, det saknar nolläge.

Termostatvredet kan vara popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på termostatvredet, så fjädrar det in eller ut.

→ "Temperatur- och inställningslägen", Sid. 7

4.2 Knappar och display

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

Du får upp vald ugnsfunktion eller funktion tillsammans med inställd ugnstemperatur eller inställt läge på displayen.

Du läser av aktiva tidsfunktioners inställningar till vänster och höger om aktuell tid.

Symbol	Funktion	Användning
	på/av	Slår på och av apparaten.
	Meny	Öppnar ugnsfunktions- och funktionsmenyn.
	Program	Öppnar meny för program med anpassade inställningsvärden. → "Program", Sid. 12
	Rengöring	Öppnar självrengöringen. → "Självrengöring", Sid. 18
	Snabbuppvärmning	Slår på eller avbryter snabbuppvärmning av ugnen. → "Snabbuppvärmning", Sid. 10
	Tidsfunktioner Grundinställningar	Ställer in timer-, tillagnings- och färdigtid. → "Tidsfunktioner", Sid. 10 Anpassar olika enhetsinställningar. → "Grundinställningar", Sid. 16
	Information	Visar anvisningar.

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	Ugnsfunktion och temperaturomfång	Användning och funktionssätt
	3D-varmluft 30-275 °C	Bakning eller ugnstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Anpassad varmluft 125 - 275 °C	Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Maten blir delvis tillagad på restvärme. Håll luckan stängd vid tillagning. Om du öppnar apparatluckan ens en kort stund fortsätter apparaten att värma utan att utnyttja eventuell restvärme.

Symbol	Ugnsfunktion och temperaturomfång	Användning och funktionssätt
		Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen.
	Över-/undervärme 30°-275°C	Traditionell bakning eller ugnsstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	Varmluftsgrillning 30-275°C	Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Intensivvärme 30°-275°C	Tillagar mat med knaprig botten. Värmen kommer ovanifrån och kraftigt underifrån.
	Grill, stor grillyta Grilllägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar platta grillbitar som t.ex. grönsaker, korv eller varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Grill, liten grillyta Grilllägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar små mängder som grönsaker, korvar och varma smörgåsar. Gratinerar små mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm.
	Varmhållning 60°-100°C	Varmhåller tillagad mat.
	Pizzaläge 30°-275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Långkok 70°-120°C	Tillagar påbrynta, möra köttbitar i öppen gryta skonsamt och långsamt. Den låga värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Undervärme 30 - 250°C	Eftergräddning av mat eller tillagning i vattenbad. Värmen kommer underifrån.
	Pizzaläge 30°-275°C	Tillagar pizza eller mat som kräver mycket undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Förvärma porslin 30°-70°C	Förvärmer porslin.
	coolStart-funktion 30-275°C	Snabbtillagning av frysvaror utan förvärmning. Följ tillverkarens anvisningar om temperatur och tillagningstid på förpackningen. Ställ in max. angiven temperatur och angiven tillagningstid eller kortare. Sätt in maten på fals 3.
	Air Fry 30-275°C	Knaprig tillagning med lite fett på en fals. Passar bra för mat som oftast friteras i olja, t.ex. pommes frites.

Andra funktioner

Här hittar du en översikt över enhetens andra funktioner.

Symbol	Funktion	Användning
	Självrengöring	Rengör ugnsutrymmet nästan av sig själv. → "Självrengöring" , Sid. 18

4.4 Temperatur- och inställningslägen

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

Notering: Vid inställningen grilläge 3 sänker enheten efter ca 20 minuter till grilläge 1.

Uppvärmningsindikering

Enheter indikerar när den värmer upp.

Strecket på displayen blir fyllt från vänster till höger ju mer ugnen blir uppvärmd. När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när strecket är helfyllt.

Restvärmeindikering

Strecket på displayen visar restvärmen i ugnsutrymmet när enheten är av. Ju mer ugnstemperaturen sjunker, desto mindre fyllt blir strecket.

Noteringar

- Uppvärmningsindikeringen blir bara fylld vid ugnsfunktioner med inställd temperatur. Uppvärmningsindikeringen blir t.ex. fylld direkt vid grillägen.
- Visad temperatur kan avvika lite från den faktiska ugnstemperaturen pga. termisk tröghet.

4.5 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

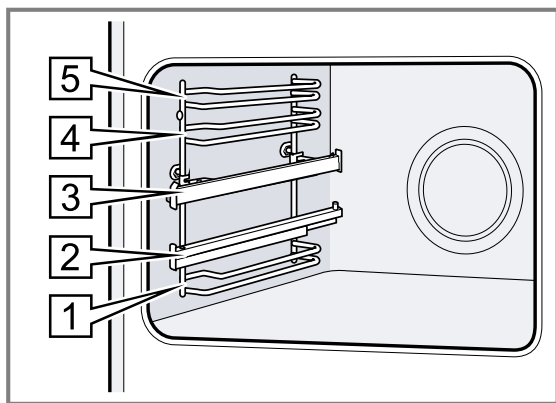
Ugnsstegar

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

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

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

→ "Ugnsstegar", Sid. 23



Kylfläkten

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

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

OBS

Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.

- Täck inte över ventilationsöppningarna.

Kylfläkten har en viss eftergångstid 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. 16

Lucka

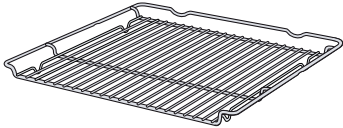
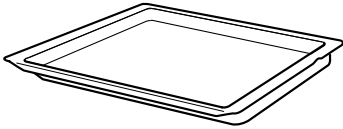
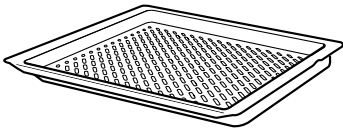
Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så stoppar funktionen. Funktionen fortsätter automatiskt när du stänger luckan.

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

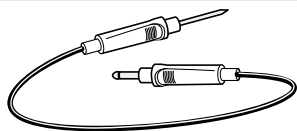
Notering: Om ett tillbehör blir hett kan det deformeras. Deformationen påverkar inte funktionen. När tillbehöret svalnar försvinner deformationen.

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör		Användning
Galler		- Kakformar - Gratängformar - Form - Kött, t.ex. stekar eller grillbitar - Djupfryst mat
Långpanna		- Mjuka kakor - Bakverk - Bröd - Stora stekar - Frysmat - Fånga upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.
Emaljerad, perforerad Air Fry & Grillplåt		- Bakar av knaprig mat som oftast friterats i olja, t.ex.: pommes frites. - Grillar mat.

Tillbehör

Stektermometer

**Användning**

Precisionsugnssteka eller -tillaga.

5.1 Snäpplägena

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

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

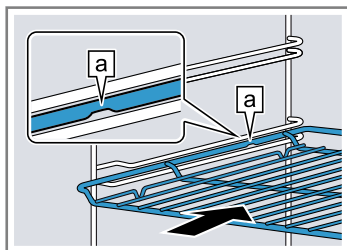
5.2 Sätta in tillbehör i ugnen.

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

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

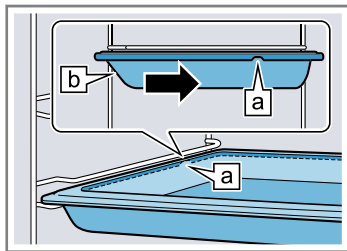
Galler

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



Plåt
t.ex. lång-
panna eller
bakplåt

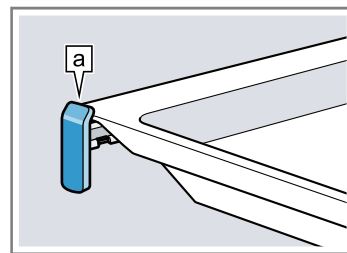
Sätt in plåten med avfasningen  mot ugnsluckan.



Lägg tillbehöret på de inskjutna utdragsskenorna.

Galler eller
plåt

Lägg på tillbehöret så att tillbehörskan-
ten hamnar bakom fliken  på utdrags-
skenan.



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

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

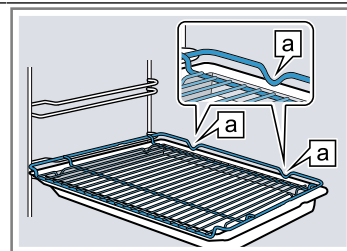
Notering: Ta ut tillbehör som inte behövs ur ugnen.

Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp drop-
pande vätska.

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

Galler på
långpanna

**5.3 Extratillbehör**

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

Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet i våra broschyrer eller på Internet.

siemens-home.bsh-group.com

Tillbehören är enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteck-
ning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i onlineshop-
pen 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.

Göra inställningar

Du får upp displaymenyn för första användningen när elanslutningen är klar.

1. Ändra inställningsvärdet med termostadvredet, om det behövs.
2. Gå till nästa inställning med funktionsvredet.
Möjliga inställningar:
 - Språk
 - Home Connect

1. Du kan göra inställningsmomenten vid första användningen eller hoppa över dem och ställa in dem senare.
 - Tid
3. Håll ☹ intryckt i ca 3 sekunder för att avsluta första användningen.

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 utanpå enheten.

2. Torka av glatta ugnsytor med mjuk, fuktad trasa.
3. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
→ "Användningsprincip", Sid. 10

Ugnsfunktion	3D-varmluft
Temperatur	max.
Tid	1 timme

4. Vädra köket när enheten värmer upp.
5. Slå av enheten efter angiven tid.
6. Rengör de glatta ugnsytorerna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när enheten svalnat.
7. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.

7 Användningsprincip

7.1 Slå på enheten

- ▶ Tryck på ☹.
- ✓ Enheten är på.

7.2 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
 2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostadvredet.
- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.

3. Slå av enheten när maten är klar.

Tips!: Du hittar lämpligaste ugnsfunktionen till maten i ugnsfunktionsbeskrivningen.

→ "Ugnsfunktioner och funktioner", Sid. 6

7.3 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 ☐
- Intensivvärme ☐

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.
2. 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 ⌚	Anger du en tillagningstid i funktionen, så slår enheten automatiskt av uppvärmningen när tillagningstiden går ut.
Färdigtid →	Du kan ställa in tiden när funktionens tillagningstid ska vara klar. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är klar den tid du vill.

9.2 Ställa timern

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

1. Tryck på ☹.
- ✓ Du får upp ⏸ på displayen.
2. Ställ in timertiden med termostadvredet.
Det går att ställa in timertider upp till 10 minuter i 30-sekunderssteg. Ju högre värde, desto större blir tidsstegen sedan.
3. Bekräfta med ☹.
- ✓ Timern går igång inom några sekunder och timertiden räknar ned.
- ✓ Enheten ger signal och timertiden nollställs på displayen när timertiden går ut.
4. 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 termostadvredet.
 - ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Avbryta timern

Du kan närsomhelst avbryta timertiden.

- Krav:** ⏸ är markerad på displayen.
- ▶ Nollställ timertiden med termostadvredet.
 - ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder och ⏸ slocknar.

9.3 Ställa in tillagningstiden

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

Krav: Ugnsfunktion och temperatur eller läge är inställda.

1. Tryck på ☹.
2. Välj tillagningstid ➔ med funktionsvredet.
3. Ställ in tillagningstiden med termostadvredet.
Du kan ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg.
- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder. Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut och slår av uppvärmningen. Du får upp "Funktionen är avslutad" på displayen.
4. Slå av enheten med ☹ när maten är klar.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

Krav: ➔ är markerad på displayen.

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

Stänga av tillagningstiden

Du kan närsomhelst avbryta tillagningstiden.

- Krav:** ➔ är markerad på displayen.
- ▶ Nollställ tillagningstiden med termostadvredet.
 - ✓ 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

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

Krav

- Ugnsfunktion och temperatur eller läge är inställda.
 - Det finns en inställd tillagningstid.
1. Tryck på ☹.
 2. Välj färdigtid ➔ med funktionsvredet.
 - ✓ Du får upp beräknad färdigtid på displayen.
 3. Flytta färdigtiden med termostadvredet.
 4. Bekräfta 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 ljudsignal och "Funktionen är klar" kommer upp på displayen när tillagningstiden går ut.
 5. Slå av enheten med 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: ➔ är markerad på displayen.

- ▶ Flytta färdigtiden med termostadvredet.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

Avbryta färdigtiden

Du kan radera inställd färdigtid närsomhelst.

Krav: ➔ är markerad på displayen.

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

10 Stektermometer

Precisionstillaga genom att sätta stektermometern i maten och ställa in en innertemperatur. Enheten slår av uppvärmningen automatiskt vid inställd innertemperatur i maten.

10.1 Lämpliga ugnsfunktioner för stektermometer

Stektermometern fungerar bara med vissa ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner:

- **3D-varmluft** ☼

- **Anpassad varmluft** 
- **Pizzaläge** 
- **Varmluftsgrillning** 
- **Över-/undervärme** 

Notering: Enheten ger signal om du väljer olämplig ugnsfunktion med isatt stektermometer.

10.2 Sätta i stektermometern

Använd den medföljande stektermometern eller beställ lämplig stektermometer hos service.

WARNING – Risk för elstötar!!

Fel stektermometer kan skada isoleringen.

- ▶ Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

OBS

Stektermometern kan bli skadad.

- ▶ Kläm inte stektermometersladden!
- ▶ Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara några centimeter, så att stektermometern inte blir skadad av för kraftig värme. Kött kan svälla vid tillagning.

WARNING – Risk för personskador!!

Stektermometern är spetsig.

- ▶ Hantera stektermometern försiktigt.

1. Sätt stektermometern snett in i tjockaste delen av köttet.
Se till så att stektermometerspetsen hamnar rätt i köttet:
 - Spetsen ska sitta ungefär mitt i maten.
 - Spetsen får inte sitta i fett.
 - Spetsen får inte ha kontakt med form eller ben.
2. Sätt in maten med stektermometern i ugnen.
Sätt helst in maten i form mitt på gallret.
3. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet.

Noteringar

- Drar du ur stektermometern när funktionen är på, så blir alla inställningar återställda.
- Ta inte ur stektermometern när du vänder maten. Se till så att stektermometern sitter rätt när du vänt maten.

10.3 Ställa in stektermometern

Stektermometern mäter temperaturen inuti maten mellan 30°C och 99°C.

Krav

- Maten med stektermometern står i ugnen.
- Stektermometern sitter i ugnsuttaget.
- 1. Ställ in lämplig ugnsfunktion med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp  och innertemperaturen på displayen.
- 2. Ställ in innertemperaturen med termostadvredet.
- 3. Tryck till på .
- 4. Ställ in ugnstemperaturen med termostadvredet.
Ställ in ugnstemperaturen minst 10°C högre än innertemperaturen.
Ställ inte in ugnstemperaturer högre än 250°C.
- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
- ✓ Till vänster får du upp aktuell innertemperatur i maten, till höger inställd, t.ex. 15°C | 75°C. Den aktuella innertemperaturen blir visad först över 10°C.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när innertemperaturen i maten är uppnådd och slår av uppvärmningen.
- 5.  **WARNING – Risk för brännskador!!**
Ugnsutrymme, tillbehör och stektermometer blir väldigt varma.
 - ▶ Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller stektermometern ur ugnsutrymmet.

När innertemperaturen är uppnådd:

- ▶ Slå av enheten.
- ▶ Dra ut stektermometern ur ugnsuttaget.
- ▶ Dra ut stektermometern ur maten och ta ut den ur ugnsutrymmet.

11 Program

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

11.1 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

11.2 Programtabell

Programnumren är tilldelade viss mat.

Nr	Mat	Form	Viktintervall Inställd vikt	Tillsatt vätska	Fals	Obs!
01	Pizza, tunn botten djupfrys, förgräddad	Långpanna med bakplåtspapper	0,28-0,4 kg Totalvikt	nej	3	följ förpackningsanvisningarna för andra piz- zan
02	Pizza, tjock botten djupfrys, förgräddad	Långpanna med bakplåtspapper	0,28-0,6 kg Totalvikt	nej	3	följ förpackningsanvisningarna för andra piz- zan
03	Lasagne	Originalförpackning	0,3-1,2 kg	nej	3	-

Nr	Mat	Form	Viktintervall Inställd vikt	Tillsätt vätska	Fals	Obs!
	djupfryst		Totalvikt			
04	Pommes frites djupfryst	Långpanna med bakplåtspapper	0,2-0,75 kg Totalvikt	nej	3	lägg bredvid varandra på långpanna
05	Bake off-småfranska djupfryst, förgräddad	Långpanna med bakplåtspapper	0,1-0,8 kg Totalvikt	nej	3	-
06	Potatisgratäng	Gratängform utan lock	0,5-3,0 kg Totalvikt	nej	2	-
07	Makaronilåda med kokt pasta	Gratängform utan lock	0,4-3,0 kg Totalvikt	nej	2	-
08	Smulpaj färsk eller frusen frukt med smulströssel	Form på gallret	0,5-2,5 kg Totalvikt	nej	3	Smulströssel med havregryn eller nötter blir extra knaprigt
09	Bakpotatis, hel oskalad, mjölig potatis	Långpanna	0,3-1,5 kg Totalvikt	nej	3	-
10	Grönsaksgryta vegetarisk	hög stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Totalvikt	enligt recept	2	Skär grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. morötter) i mindre delar än grönsaker med kort tillagningstid (t.ex. tomat)er)
11	Köttgryta	hög stekgryta med lock	0,5-3,0 kg Totalvikt	enligt recept	2	Bryn inte på köttet innan
12	Gulasch Nöt- eller fläskgrytbitar med grönsaker	hög stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Totalvikt	enligt recept	2	Lägg i köttet underst och täck med grönsaker. Bryn inte på köttet innan
13	Fisk, hel förberedd, kryddad	Stekgryta med lock	0,3-1,5 kg Fiskvikt	Täck grytbotten	2	-
14	Kyckling, utan fyllning förberedd, kryddad	Stekgryta med glaslock	0,6-2,5 kg Kycklingvikt	nej	2	lägg med bröstet upp i stekgrytan
15	Kycklingdelar förberedd, kryddad	Stekgryta med lock	0,1-0,8 kg Tyngsta delens vikt	Täck grytbotten	2	-
16	Anka, utan fyllning förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	1,0-2,7 kg Ankvikt	nej	2	-
17	Gås, utan fyllning förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	2,5-3,5 kg Gåsvikt	nej	2	-
18	Gåslår förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	0,3-0,8 kg Kycklingvikt	Täck grytbotten	2	-
19	Minikalkon utan fyllning förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	2,0-3,5 kg Köttvikt	nej	2	-
20	Kalkonbröst styckdelar, kryddade	Stekgryta med glaslock	0,5-2,5 kg Kalkonbröstvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	-
21	Nötkött t.ex. högre, bog, lår eller surstek	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck nästan köttet med vätska	2	Bryn inte på köttet innan
22	Rostbiff, blodig förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	nej	2	lägg med fettkappan upp i stekgrytan Bryn inte på köttet innan
23	Rostbiff, medium förberedd, kryddad	Stekgryta utan lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	nej	2	lägg med fettkappan upp i stekgrytan

Nr	Mat	Form	Viktintervall Inställd vikt	Tillsätt vätska	Fals	Obs!
						Bryn inte på köttet innan
24	Nötrullader fyllda med grönsaker eller kött	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Vikt alla fyllda rullader	Täck nästan rulladerna, t.ex. med fond eller vatten	2	Bryn inte på köttet innan
25	Köttfärslimpa, färsk Nöt-, fläsk- eller lammfärs	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Stekvikt	nej	2	Bryn inte på köttet innan
26	Benfri lammfiol, medium förberedd, kryddad	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
27	Benfri lammfiol, genomstek förberedd, kryddad	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
28	Lammfiol med ben, genomstek förberedd, kryddad	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
29	Kalvstek, marmorerad t.ex. ryggbiff eller rostas	Stekgryta med lock	0,5-3,0 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
30	Kalvstek, mager t.ex. ytter- eller innerlår	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
31	Kalvlägg	Stekgryta med lock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
32	Osso bucco	Stekgryta med lock	0,5-3,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan
33	Benfri hjortstek	Stekgryta med lock	0,5-2,0 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	-
34	Benfri rådjursstek saltad	Stekgryta med lock	0,5-2,0 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	-
35	Kanin, hel förberedd, kryddad	Stekgryta med glaslock	1,0-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	-
36	Vildsvinsstek förberedd, kryddad	Stekgryta med glaslock	0,5-3,0 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	-
37	Benfri fläskkarré förberedd, kryddad	Stekgryta med glaslock	0,5-3,0 kg Köttvikt	Täck grytbotten, tillsätt ev. 250 g grönsaker	2	Bryn inte på köttet innan

Nr	Mat	Form	Viktintervall Inställd vikt	Tillsatt vätska	Fals	Obs!
38	Knaprig fläskstek t.ex. bog, kryddad och snittad svål	Stekgryta med glaslock	0,5-3,0 kg Köttvikt	Täck grytbot- ten, tillsatt ev. 250 g grön- saker	2	lägg med svålen upp i stekgrytan, salta svålen ordentligt
39	Fläskkarré, stek kryddad	Stekgryta med glaslock	0,5-2,5 kg Köttvikt	Täck grytbot- ten, tillsatt ev. 250 g grön- saker	2	Bryn inte på köttet innan
40	Nätad fläskstek förberedd, kryddad	Stekgryta med glaslock	0,5-3,0 kg Köttvikt	Täck grytbot- ten, tillsatt ev. 250 g grön- saker	2	Bryn inte på köttet innan

11.3 Förbereda mat för programmen

Använd färsk livsmedel, helst kylskåpskalla. Använd djupfryst mat direkt från frysfacket.

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.

11.4 Ställa in program

Enheten väljer optimal ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid. Du behöver bara ange vikten.

Noteringar

- Vikten går bara att ställa in i avsett intervall.

- Du kan inte ändra program och vikt efter programstart.

1. Tryck till på .
2. Ställ in det program du vill ha med funktionsvredet.
3. Ställ in matvikten med termostadvredet. Ställ alltid in närmast högre vikt.
 - ▶ Tryck till på .
 - ▶ Du får upp en anvisningstext.
4. Tryck till på .
Du får upp en anvisningstext.
- ✓ Programmet går igång inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
5. När programmet är klart:
 - ▶ Tryck till på  för att slå av ljudsignalen tidigare.
 - ▶ Tryck till på  för att ställa in fortsatt tillagning.
 - ▶ Du kan ställa in tillagningstiden för fortsatt tillagning med termostadvredet.
 - ▶ Slå av enheten när maten är klar.

12 Barnspärr

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

12.1 Slå på barnspärren

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

12.2 Slå av barnspärren

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

13 Långvarig varmhållning

Det går att varmhålla mat upp till 70 timmar mellan 85°C och 140°C med **Över-/undervärme** utan att slå på eller av ugnen.

13.1 Ställa in varmhållning med längre tidsintervall

Noteringar

- Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så slår enheten av uppvärmningen. Stäng luckan, så fortsätter enheten uppvärmningen.
- Det går inte att ändra eller avbryta när funktionen är igång.
- Det går inte att flytta färdigtiden.

Krav: Resp. grundinställning är på.

→ "Grundinställningar", Sid. 16

1. Tryck på .
2. Varmhållning - längre tidsintervall  välj med funktionsvredet.
3. Tryck på .
4. Välj tillagningstid med funktionsvredet.
5. Ställ in den tillagningstid du vill ha med termostadvredet.
 - ✓ Enheten sparar tillagningstiden inom några sekunder.
6. Ställ in temperaturen med termostadvredet.
 - ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.

7. Tillagningstiden nollställs på displayen när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen och fungerar som vanligt igen.

- Slå av enheten.
Enheten slår av automatiskt efter ca 10 till 20 minuter.

14 Grundinställningar

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

14.1 Översikt över grundinställningarna

Här hittar du en översikt över grund- och fabriksinställningarna. Grundinställningarna beror på maskinens utrustning.

Grundinställningar	Alternativ
Språk	Välj språk
Tid	Ställa klockan
Datum - år	Ställa in aktuellt år
Datum - månad	Ställa in aktuell månad
Datum - dag	Ställa in aktuell dag
Ljudsignal	Kort tid Medellång tid ¹ Lång tid
Knappljud	Av ¹ På
Displayljusstyrkan	Displayljusstyrkan har en 5-lägesinställning
Funktionsbelysning	Av På ¹
Barnspärr	Bara knapplås ¹ Lucklås + knapplås Av
Utgången tillagningstid	Dölj Från start ¹ Efter uppvärmning
Animering när du slår på	Dölj Indikeringar ¹
Fläkteftergång	Minimal Medel Rekommenderad ¹ Lång
Utdragsskenor	Inte eftermonterade (vid ugnsstegar och 1 par utdragsskenor) ¹ Eftermonterade (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
Varmhållning - längre tidsintervall	Dölj ¹ Indikeringar
Maträtter	Alla ¹ Bara kosher Inget fläskkött
Fabriksinställningar	Ja (återställ) Nej

14.2 Ändra grundinställning

Krav: Enheten är av.

- Tryck på ☉ ca 3 sekunder.
- ✓ Du får upp första grundinställningen på displayen.
- Gå till nästa eller föregående grundinställning med funktionsvredet.
- Tryck på ☉ i ca 3 sekunder för att spara ändringarna.

Notering: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

14.3 Avbryta grundinställningarna

- Tryck på ☉.
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

15 Rengöring och skötsel

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

15.1 Rengöringsmedel

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

WARNING – Risk för elstötar!!

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

OBS

Olämpliga rengöringsmedel kan skada enhetens ytor.

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

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

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

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.

- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

15.2 Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.

Enhetens front

Yta	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Rostfritt	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Specialmedel för varma, rostfria ytor	Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion. Lägga på medlet för rostfritt mycket tunt.
Plast och lackerade ytor t.ex. kontroller	■ Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.

Lucka

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Luckglas	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Rostfria stålspiraler	Använd inte glasskrapa. Tips!: Ta ur luckglasen för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 20
Luckskydd	■ I rostfritt: Specialmedel för rostfritt ■ Av plast: Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Tips!: Ta bort luckskyddet för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sid. 20
Luckhandtag	■ Varmt vatten och diskmedel	Ta genast bort avkalkningsmedel från luckhandtaget, så slipper du fläckar som inte går bort.

Ugnsutrymme

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
Emaljytor	■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ättikslösning ■ Ugnsrengöring ■ Rostfria stålspiraler	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. Tips!: Använd helst rengöringsfunktionen. → "Självrengöring", Sid. 18

Del	Lämpliga rengöringsmedel	Obs!
		Noteringar - Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion. - Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet. - Matresterna ger en vit beläggning på emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Glas över ugnslampan	Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsig, använd ugnsurengöring.
Ugnsstegar	- Varmt vatten och diskmedel - Rostfria stålspiraler	Om det är jättesmutsig, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Tips!: Ta ur ugnsstegarna för rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 23
Utdragsskenor	Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsig, använd borste. Ta inte bort smörjett på utdragsskenorna, rengör dem hopskjutna. Maskindiska inte. Tips!: Ta ur utdragsskenorna för rengöring. → "Ugnsstegar", Sid. 23
Tillbehör	- Varmt vatten och diskmedel - Ugnsurengöring - Rostfria stålspiraler	Om det är jättesmutsig, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindiska.
Stektermometer	Varmt vatten och diskmedel	Om det är jättesmutsig, använd borste. Maskindiska inte.

15.3 Rengöra enheten

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

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

Enheten blir varm vid användning.

- ▶ Låt enheten svalna innan du rengör den.

⚠ **WARNING – 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. 17

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - ▶ Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 17
2. Torka torrt med mjuk trasa.

16 Självrengöring

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

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

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

16.1 Förbereda enheten för rengöringsfunktionen

Förbered enheten ordentligt, så får du bra rengöringsresultat.

⚠ **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 vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet före användning av rengöringsfunktionen.
- ▶ Rengör aldrig tillbehör samtidigt.

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

- Håll barnen borta.

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

- Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
- Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

1. Ta ut tillbehör och formar ur ugnen.
2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet.
→ "Ugnsstegar", Sid. 23
3. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet.
Grovsmuts kan bränna fast så att den blir ännu svårare att få bort.
4. Rengör insidan av ugnsluckan och ugnsutrymmets kanter vid lucktätningen med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa.
Ta inte av och skrubba inte tätningen.
Ta bort hårt sittande smuts på innerglaset med ugnsgöring.
5. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt.

16.2 Ställa in rengöringsfunktionen

Vädra köket när rengöringsfunktionen är igång.

⚠ VARNING – Risk för hälsoskada!!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna.

- Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång.
- Vistas inte länge i rummet.
- Håll barn och husdjur borta.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

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

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

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

Notering: Ugnsbelysningen lyser inte under rengöringsfunktionen.

Krav:

→ "Förbereda enheten för rengöringsfunktionen", Sid. 18

1. Tryck på .
2. Ställ in rengöringsläget med termostadvredet.

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

Välj högre rengöringsläge vid kraftig eller gammal smuts.

Tiden går inte att ändra.

3. Tryck på .
4. Slå på rengöringsfunktionen med .
- ✓ Rengöringsfunktionen går igång inom några sekunder och funktionstiden börjar räkna ned.
- ✓ Ugnsluckan låser strax efter start för säkerhets skull. Du får upp  på displayen.
- ✓ Du får upp "Pyrolysen är klar" på displayen och tiden nollställs när rengöringsfunktionen är klar.
5. Slå av enheten.
Luckan låser upp och  slocknar när enheten svalnat tillräckligt.
6. → "Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen", Sid. 19

16.3 Göra enheten klar att använda efter rengöringsfunktionen

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort restaska i ugnsutrymme och vid luckan.
→ "Rengöring och skötsel", Sid. 17
3. Ta bort vita beläggningar med citronsyra.

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

4. Sätt i ugnsstegarna.
→ "Ugnsstegar", Sid. 23

17 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.

17.1 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. Ställ in ugnsfunktionen **Undervärme**  med funktionsvredet.
4. Ställ in 80°C med termostadvredet.
5. Tryck på .
6. Välj tillagningstid  med funktionsvredet.
7. Ställ in tillagningstiden på 4 minuter med termostadvredet.
8. Bekräfta med .
- ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder och tillagningstiden börjar räkna ned.
- ✓ Enheten ger ljudsignal och "Funktionen är klar" kommer upp på displayen när tillagningstiden går ut.

9. Slå av enheten och låt ugnsutrymmet svalna ca 20 minuter.

17.2 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 ugnsyrtorna med disktrasa eller mjuk diskborste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa, efter torka med rent vatten.
4. Torka torrt ugnsutrymmet med mjuk trasa.
5. När ugnen är rengjord:
 - Lämna luckan öppen i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att ugnen torkar ur.
 - Snabbtorka ugnsutrymmet genom att värma upp enheten på 50°C med öppen lucka i ca 5 minuter **3D-varmluft** .

18 Ugnslucka

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

Notering: Mer information:



18.1 Haka av luckan

Notering: Luckhandtagen kan vara olika beroende på enhetstyp.

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

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

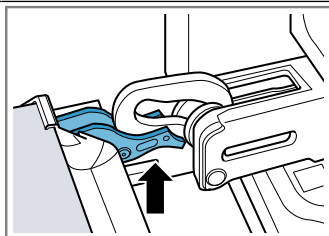
- Ta aldrig runt gångjärnet.
- En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- Använd skyddshandskar.

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

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

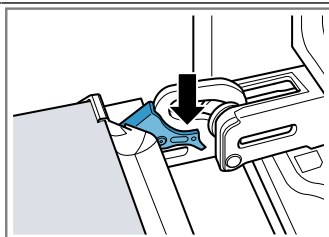
1. Öppna luckan helt.
2. Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.

Spärrarna är uppfällda



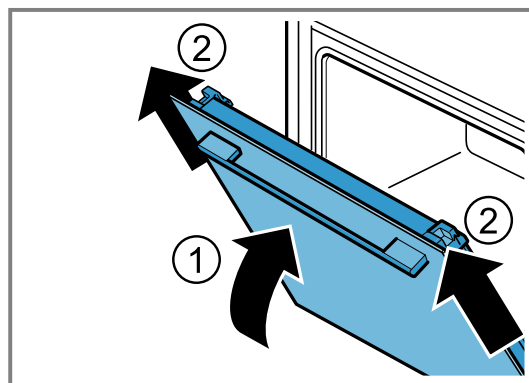
Gångjärnet är säkrat och kan inte slå igen.

Spärrarna är nedfällda



Luckan är säkrad och går inte att haka av längre.

- ✓ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.
3. Stäng ① luckan helt. Fatta tag till vänster och höger om luckan med båda händerna och dra ur uppåt ②.



4. Lägg luckan försiktigt på jämn yta.

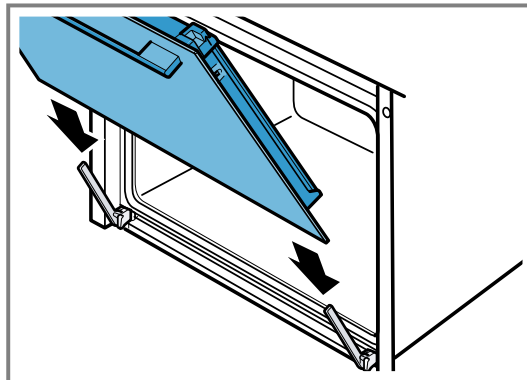
18.2 Hänga på luckan

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

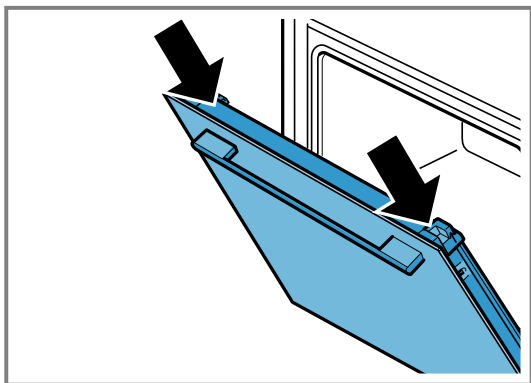
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- Ta aldrig runt gångjärnet.

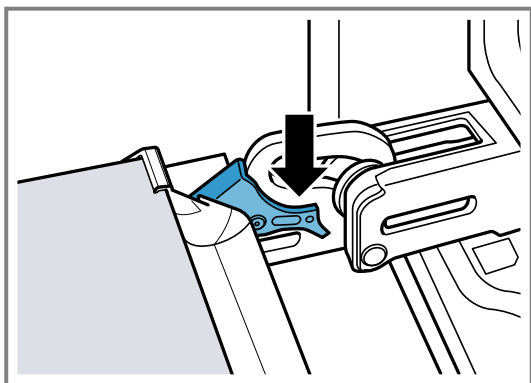
2. **Notering:** Se till så att det inte tar emot när du skjuter på luckan på gångjärnen.



3. Skjut på luckan med båda händerna till anslaget.



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



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

6. Stäng luckan.

18.3 Ta ur luckglasen

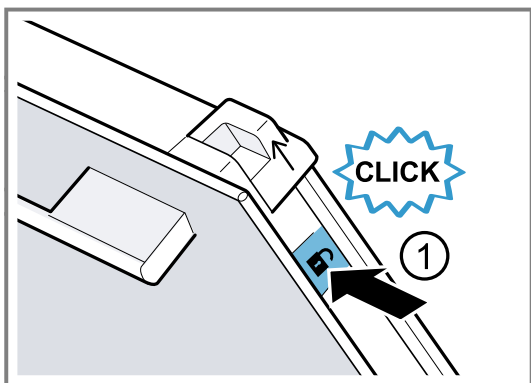
⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

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

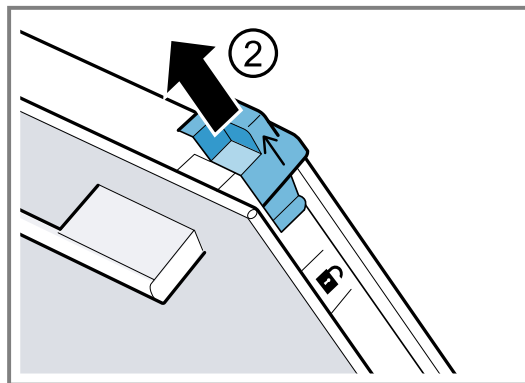
- Ta aldrig runt gångjärnet.
- En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.
- Använd skyddshandskar.

Notering: Enheten har beroende på enhetstyp en uppfällbar metallist.

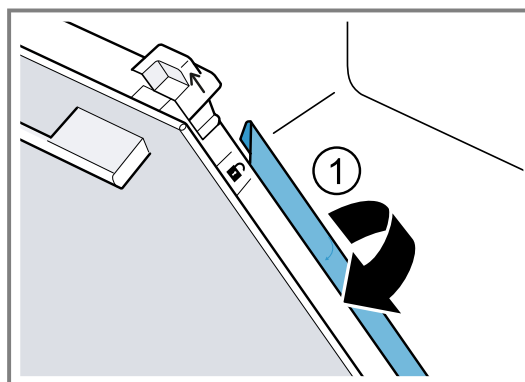
1. Öppna luckan helt.
2. Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn
- ✓ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.
3. Stäng luckan helt.
4. Tryck på vänster och höger tryckyta ① tills det klickar till.



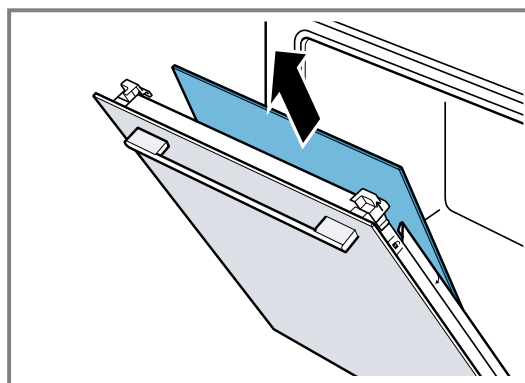
5. Skjut upp de två hylsorna i pilens riktning ②.



6. Dra ur innerglaset snett uppåt och lägg försiktigt på jämn yta.
7. Beroende på enhetstyp, fäll upp vänster och höger metallist i pilens riktning ①.



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



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

Repat luckglas kan spricka.

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

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

10. Rengör luckan.

11. Torka av och sätt i luckglasen igen.

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

18.4 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.

Notering

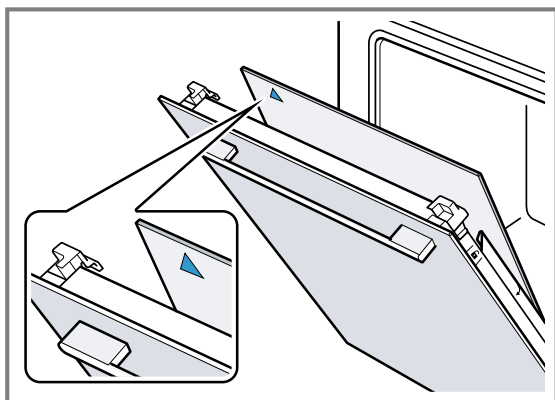
Beroende på enhetstyp så har enheten

- en igenfällbar metallist
- eller två olika mellanglas.

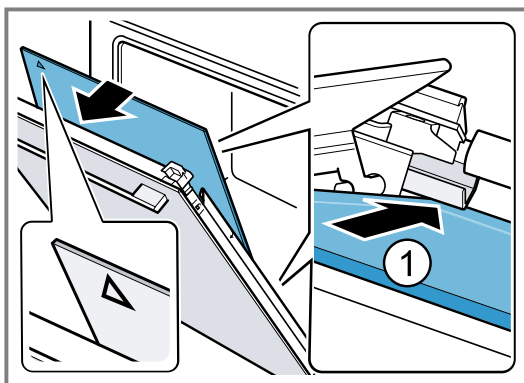
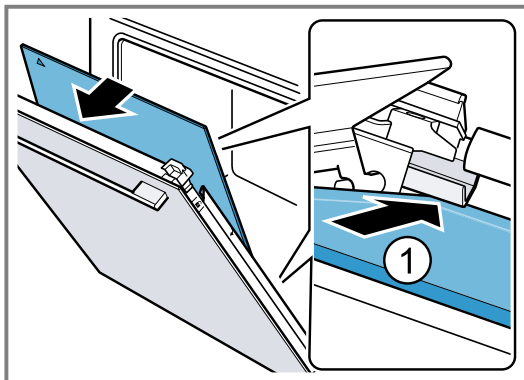
Mellanglasen är markerade med en trekantssymbol.

Montera mellanglasen med ofylld trekant $\triangle$ först, sedan mellanglasen med fylld trekant $\blacktriangle$.

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

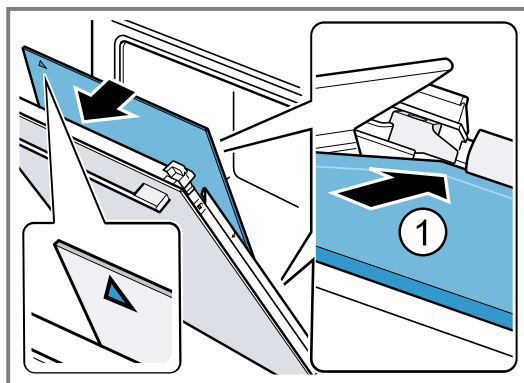
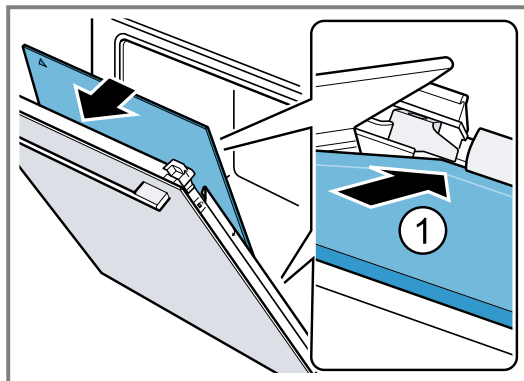


1. Skjut i första mellanglasen i undre fästet ① och lägg an upptill.

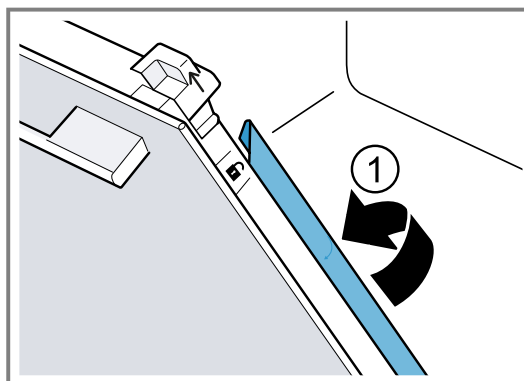


- ✓ Mellanglasen positioneras automatiskt av distansens vridrörelse.

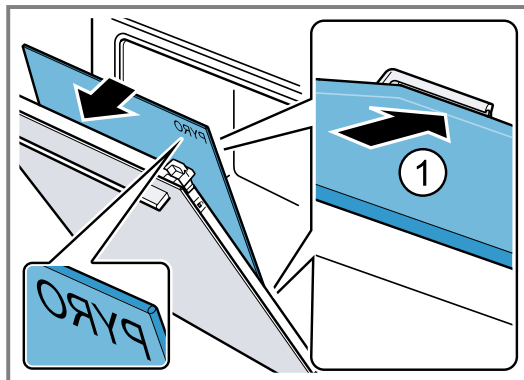
2. Skjut i andra mellanglasen i mittfästet ① och lägg an upptill.



3. Fäll ned vänster och höger metallist beroende på enhetstyp. ①.

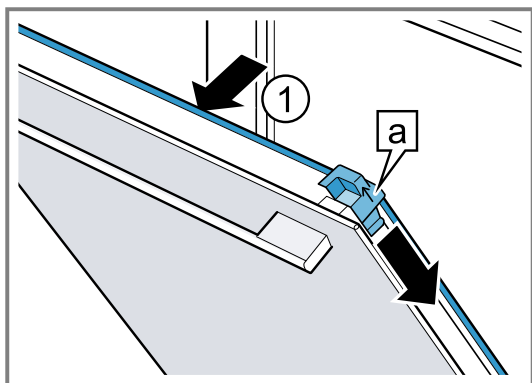


4. Skjut i innerglaset nedtill i fästet ① och lägg an upptill.



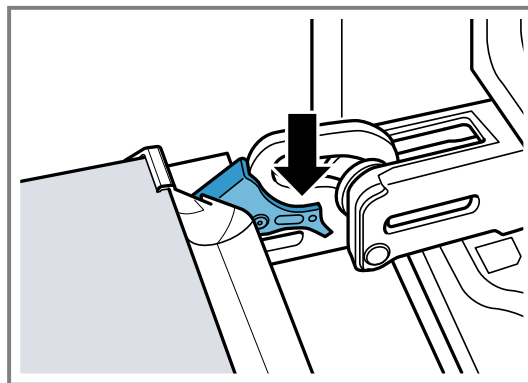
Det ska gå att läsa texten "Pyro" upptill som bilden visar.

5. Tryck upp till på innerglaset ①. Skjut ned hylsorna ② i pilens riktning.



6. Öppna luckan helt.

7. Fäll ned spärrarna på vänster och höger gångjärn.



8. Stäng luckan.

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

19 Ugnsstegar

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

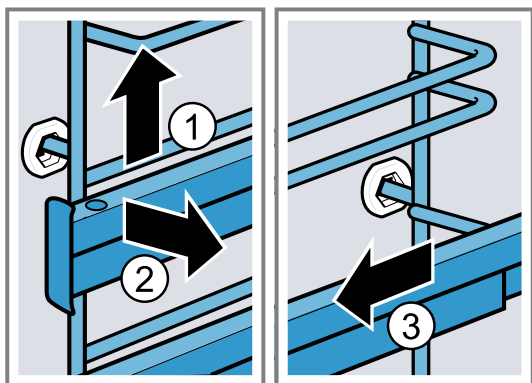
19.1 Ta ur ugnsstegarna

⚠ 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 ① och ta ur den ②.
2. Dra ugnsstegen framåt ③ och ta ur den.



3. Rengör ugnsstegen.

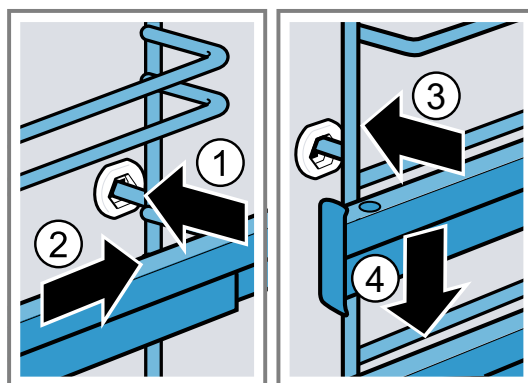
→ "Rengöringsmedel", Sid. 17

19.2 Sätta i ugnsstegarna

Noteringar

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

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



20 Avhjälpning av fel

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

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Obehöriga reparationer är farliga.

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

⚠ VARNING – 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.

20.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Elektronikfel 1. Gör enheten strömlös minst 30 sekunder genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Återställ grundinställningarna till fabriksinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 16
Enheten uppmanar dig att göra om Före första användningen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Göra om Före första användningen
Enheten går inte att ställa in. På displayen lyser  .	
Luckan går inte att öppna,  lyser på displayen.	Barnspärren har låst luckan. ▶ Slå av barnspärren med . → "Barnspärr", Sid. 15
Luckan går inte att öppna,  lyser på displayen.	Rengöringsfunktionen har låst luckan. ▶ Låt enheten svalna tills  slocknar på displayen.
 tänds på displayen och enheten går inte att ställa in.	Barnspärren är på. ▶ Slå av barnspärren med . → "Barnspärr", Sid. 15
Du får upp en "E"-indikering på displayen, t.ex. E0502	Elektronikfel 1. Tryck på . ▶ Ställ klockan igen, om det behövs. ✓ Om felet var en engångsföreteelse, så slocknar felindikeringen. 2. Får du upp felindikeringen igen, ring service. Ange exakt felkod och enhetens E-nr. → "Kundtjänst", Sid. 25
Du är inte nöjd med slutresultatet.	Inställningarna stämde inte. Inställningar som t.ex. temperatur och tillagningstid beror på recept, mängd och livsmedlen. ▶ Ställ in lägre eller högre värden nästa gång. 
Rengöringsfunktionens resultat är inte OK.	Ugnen var jättesmutsig. ▶ Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet innan du kör rengöringsfunktionen. ▶ Var noga med enhetens skötsel och rengöring. → "Rengöring och skötsel", Sid. 17

20.2 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

Notering: Värmetåligna 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.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

⚠ VARNING – 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.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

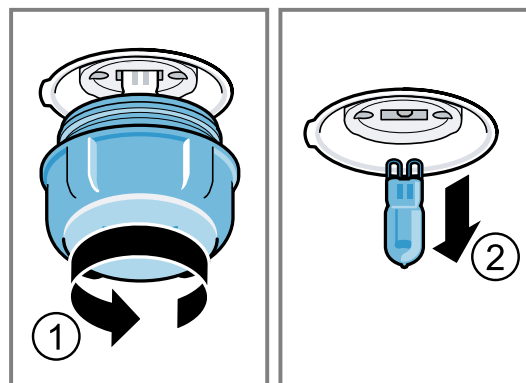
Glaslocket kan redan vara spräckt pga. yttre påverkan eller spricka pga. för högt tryck vid montering och demontering.

- ▶ 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 tätningsring beroende på enhetstyp. Sätt på tätningsringen.
6. Skruva på lampglaset.
7. Ta ut kökshandduken ur ugnen.
8. Elanslut enheten.

21 Avfallshantering

21.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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

22 Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och -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 (F-D).

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.

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

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



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

23 Så här lyckas du

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

23.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

- Temperatur och tillagningstid beror på mängd och recept. Det är därför det finns angivna inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena.
- Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn. Vill du ändå förvärma, sätt inte in tillbehöret förrän ugnen är förvärmad.
- Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

OBS

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

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

Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel. Lämpliga tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

→ "Extratillbehör", Sid. 9

23.2 Anvisningar för bakning

Använd de angivna falsarna vid bakning.

Baka på en fals	Fals
höga bakverk resp. form på galler	2
platta bakverk resp. på plåt	3

Baka på två falsar	Fals
Långpanna	3
Bakplåt	1

Formar på galler:	Fals
första gallret	3
andra gallret	1

Baka på tre falsar	Höjd
Bakplåt	5
Långpanna	3
Bakplåt	1

Noteringar

- Använd varmluft om du bakar på flera falsar. Bakverk du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.
- Vi rekommenderar mörka metallbakformar för optimalt slutresultat.

23.3 Anvisningar för ugnstekning och grillning

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

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

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.

23.4 Matval

Inställningsrekommendationer för olika maträtter sorterade på matkategorier

Inställningsrekommendationer för olika maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, enkel	Kransform eller Formbrödsform	2		150-170	50-70
Sockerkaka, enkel	Kransform eller Formbrödsform	2		150-160	70-90
Sockerkaka, fin (i form)	Kransform eller Formbrödsform	2		150-170	60-80
Sockerkaka, 2 falsar	Kransform eller Formbrödsform	3+1		140-150	70-85
Frukt- eller cheesecake med mördegsgbotten	Springform Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Frukt- eller cheesecake med mördegsgbotten	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Vetebröd i springform	Springform Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Rulltårta	Långpanna	3		180-200 ¹	10-15
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	2		160-180	55-95
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	3		170-180	50-60
Vetebröd med saftig fyllning	Långpanna	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinsplåt	2		170-190	20-40
Små, jästa bakverk	Långpanna	3		160-180	25-35
Små, jästa bakverk	Långpanna	3		160-170	25-45
Småkakor	Långpanna	3		140-160	15-25
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3+1		140-160	15-25
Småkakor, 3 falsar	Långpanna + 2x Bakplåt	5+3+1		140-160	15-25
Maräng	Långpanna	3		80-90 ¹	120-150
Bröd, 1 kg (formbröd och limpor)	Långpanna eller Formbrödsform	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, färsk - på plåt	Långpanna	2		200-220	25-35
Pizza, färsk - på plåt	Långpanna	3		180-200	20-30
Pizza, färsk, tunn botten, i pizzaform	Pizzaplåt	2		250-270 ¹	15-20
Pizza, färsk, tunn botten, i pizzaform	Pizzaplåt	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Tarteform eller Svart plåt	1		210-230	30-40
Quiche	Tarteform eller Svart plåt	1		190-210	40-50

¹ Förvärm enheten.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Quiche	Tarteform eller Svart plåt	2		190-210	25-35
Börek	Långpanna	1		180-200	40-50
Börek	Långpanna	3		200-210	30-40
Matgratäng, tillagade ingredienser	Ugnsform	2		200-220	30-60
Kyckling, 1,3 kg, utan fyllning	Öppen form	2		200-220	60-70
Kycklingdelar, à 250 g	Öppen form	3		220-230	30-35
Gås, utan fyllning, 3 kg	Öppen form	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
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
Oxfilé, medium, 1 kg ¹	Galler + Långpanna	3		210-220	40-50 ²
Nötstek, 1,5 kg ³	Täckt form	2		200-220	130-150
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler + Långpanna	3		200-220	60-70 ²
Hamburgare, 3-4 cm höga ⁴	Galler	4		3	25-30 ⁵
Lammbog, benfri, medium, 1,0 kg, uppbunden ⁶	Öppen form	2		170-190	70-80 ⁷
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell ¹	Galler	2		160-180	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

Yoghurt

Gör yoghurt med enheten.

Göra yoghurt

1. Ta ut ugnsstegar och tillbehör ur ugnsutrymmet.

2. Fyll den förberedda yoghurtmassan i småformar, t.ex. koppar eller små glas.

3. Folietäck formarna, t.ex. med plastfolie.

4. Ställ formarna på ugnsbotten.

5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationen.

6. Låt yoghurten vila i kylan när den är klar.

Inställningsrekommendationer för desserter

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

¹ Sätt in långpannan under gallret.

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

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

⁴ Sätt in långpannan under på fals 2.

⁵ Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

⁶ Täck formbotten med vatten.

⁷ Vänd inte maten.

23.5 Särskilda tillagningssätt och andra användningsområden

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

Anpassad tillagning

För mörkt kött som ska bli rosa eller precis lagom stekt. Kött och fågel förblir saftiga och möra vid långsam tillagning på låg temperatur.

Inställningsrekommendationer för anpassad tillagning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Stektid i min.	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Ankbröst, à 300 g	Öppen form	2	6-8		95 ¹	60-70
Fläskfilé, hel	Öppen form	2	4-6		85 ¹	75-100
Oxfilé, 4-6 cm tjock, 1 kg	Öppen form	2	6-8		85 ¹	90-150
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppen form	2	4		80 ¹	50-70
Lammsadel, urbenad, à 200 g	Öppen form	2	4		85 ¹	30-70

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-ema/plåt. Den perforerade ytan ger väldigt bra luftcirkulation runt maten. Medföljer inte Air Fry-plåten enheten, så kan du köpa till den som extratillbehör.
- Förvärm inte ugnen.
- Använd inte bakplåtspapper. Luften måste cirkulera i ugnsutrymmet.

Inställningsrekommendationer för Air Fry

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

23.6 Provrätter

Bakning

- Inställningsvärdena gäller vid insättning i kall ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i inställningsrekommendationerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Börja med de lägre angivna temperaturerna vid bakning.

Anpassad matlagning

Krav

- Ugnen är kall.
- Använd bara färskt, felfritt kött. Lämpligast är benfria bitar utan mycket bindväv.

1. Förvärm ugn och form ca 15 minuter.
2. Bryn på köttet runt om på hög värme på kokzonen.
3. Sätt in köttet direkt i ugnen i den förvärmda formen.
4. Håll luckan stängd vid tillagning så att du håller en jämn temperatur.

- 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.

- Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
- Gräddning på 2 falsar:
 - Långpanna: fals 3
 - Bakplåt: fals 1
 - Formar på galler:
 - Första gallret: fals 3
 - Andra gallret: fals 1

¹ Förvärm enheten.

■ Gräddning på 3 falsar:

- Bakplåt: fals 5
- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

■ Biskvibotten

- Sätt springformerna centrerade, omlott över varandra på gallren om du bakar på 2 falsar.
- Du kan även använda vår Air Fry-plåt i stället för galler.

Inställningsrekommendationer för bakning

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

Grilla**Inställningsrekommendationer för grillning**

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

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.² Förvärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.³ Förvärm inte enheten.

24 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



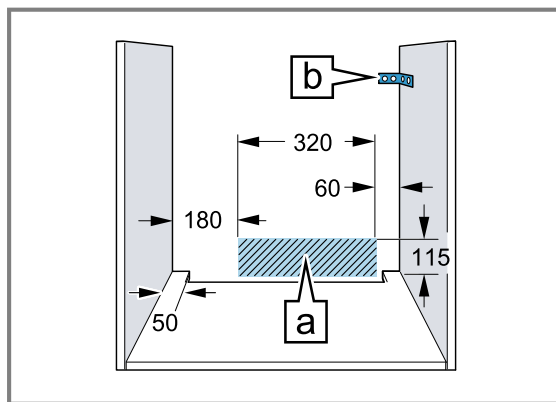
mm

24.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du börjar montera inbyggnadsenheten.

- Säker användning kräver fackmässig inbyggnad enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår pga. felinbyggnad.
- Kontrollera enheten efter upppackning. 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 **a** eller utanför inbyggnadsutrymmet.

1 Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar 0. **b** mot vägg.



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

WARNING – Risk för elstöt!!

Se till så att barn inte kommer åt öppningarna på enhetens baksida efter enhetsinstallationen, inte ens via underliggande lådor och köks-skåp. Se till så att installationen löser det. Köks-söar kräver sluten bakvägg.

WARNING – Brandrisk!!

Det är farligt att använda förlängningsnätkablar och ej godkända adaptrar.

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

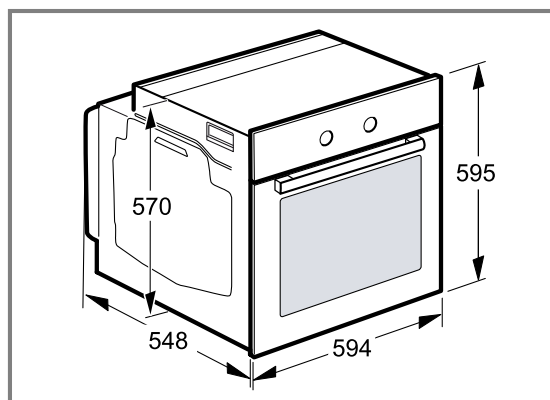
OBS

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

- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

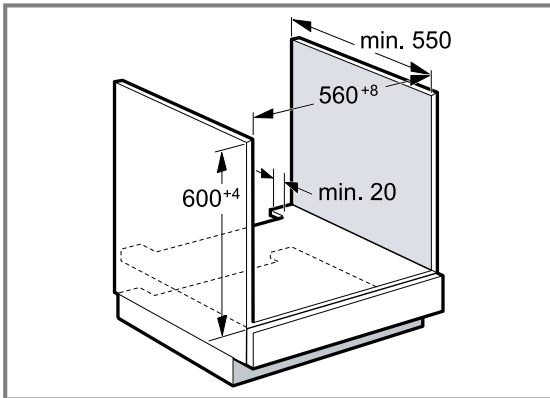
24.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



24.3 Inbyggnad under bänkskiva

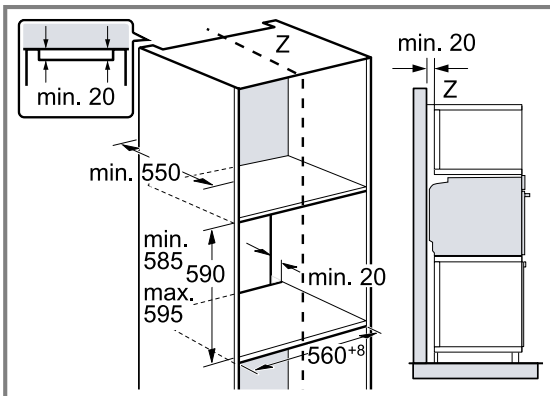
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering under bänkskiva.



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

24.4 Inbyggnad i högskåp

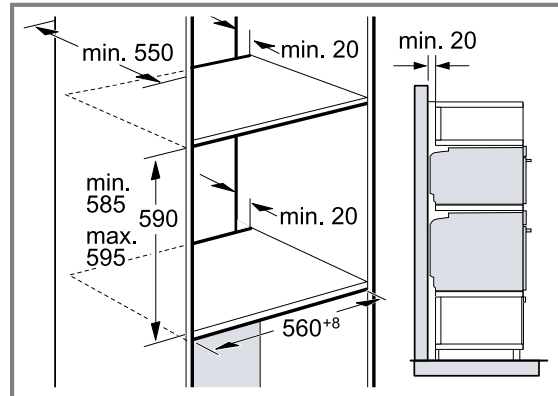
Följ inbyggnadsmått och monteringsanvisningar vid montering i högskåp.



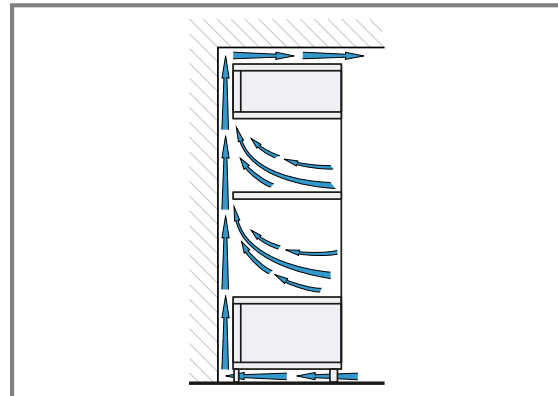
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

24.5 Höjdinbyggnad av två enheter

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



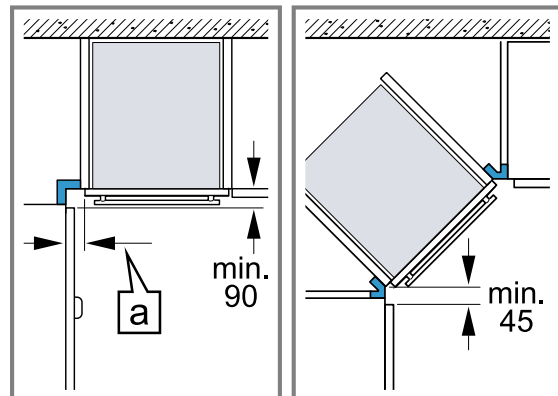
- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna.
- Det krävs minst 200 cm² ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.
- Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



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

24.6 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.

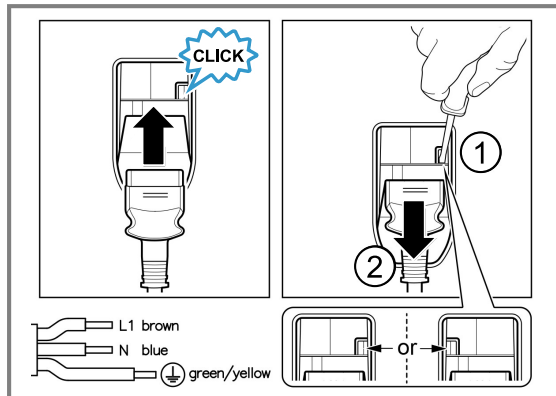


- Ta hänsyn till minimimåttet, så att luckan till enheten går att öppna vid hörnmontering. @-måttet beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

24.7 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

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



- Du får bara byta ut sladden mot originalsladd. Den beställer du av service.
- 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 fränskiljare enligt anläggningsbestämmelserna.

Elansluta enheten utan jordad kontakt

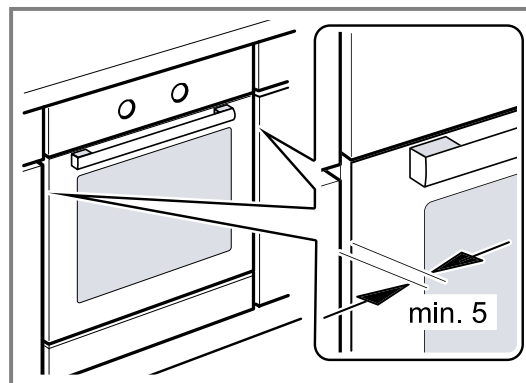
Notering: Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

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

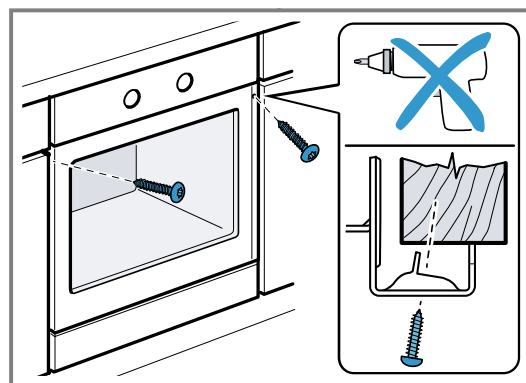
1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.
Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat.
Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:
 - grön-gul = jordledare ⊕
 - blå = neutralledare (nolla)
 - brun = fas (fasledare)

24.8 Inbyggnad av enheten

1. Skjut in enheten helt och centrera den.



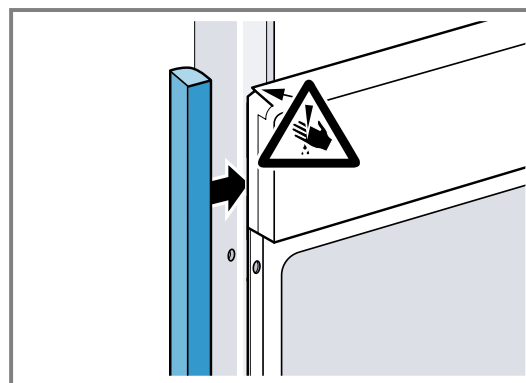
2. Skruva fast enheten.



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

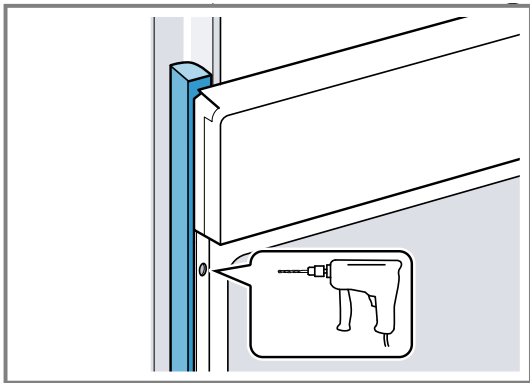
24.9 Handtagslösa kök med lodrät grepplist:

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

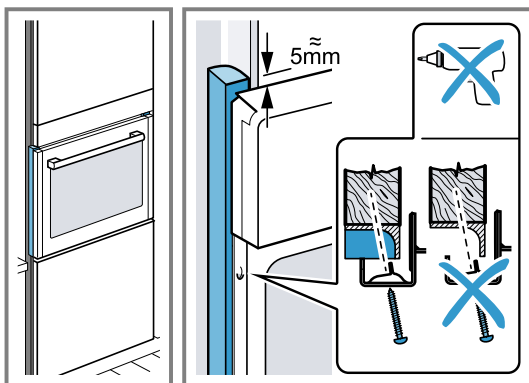


2. Fäst salningsbiten i stommen.

3. Förborra salningsbit och stomme för skruvförbandet.



4. Fäst enheten med rätt skruv.



24.10 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.

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



9001977861 (050325) REG25

SV