

SIEMENS



SIEMENS

Inbygggnadsugn

HB230A0.0S

sv Bruks- och installationsanvisning



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

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av sakskador	4
3	Miljöskydd och sparsamhet	4
4	Lär känna.....	5
5	Tillbehör.....	7
6	Före första användningen	8
7	Användningsprincip	8
8	Snabbuppvärmning	9
9	Rengöring och skötsel	9
10	Ugnsstegar	11
11	Ugnslucka.....	13
12	Avhjälpling av fel	15
13	Avfallshantering.....	16
14	Kundtjänst	16
15	Så här lyckas du.....	17
16	MONTERINGSANVISNING	20
16.1	Allmänna monteringsanvisningar.....	20



1 Säkerhet

Följ informationen om säkerhet så att du använder apparaten på ett säkert sätt.

1.1 Allmänna anvisningar

Här finns allmän information om bruksanvisningen.

- Läs noga igenom bruksanvisningen. Först därefter kan du använda apparaten säkert och effektivt.
- Denna bruksanvisning riktar sig till montören och till den som använder apparaten.
- Följ säkerhetsföreskrifterna och varningstexterna.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Kontrollera apparaten efter upppackningen. Anslut inte apparaten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

För att du ska kunna använda spisen säkert och rätt måste du följa anvisningarna för avsedd användning.

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd spisen enbart:

- enligt bruks- och monteringsanvisningarna.
- för att tillaga mat och dryck.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 4000° möh.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Förhindra risker för barn och utsatta personer.

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

Följ säkerhetsföreskrifterna när du använder apparaten.

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sida 7

VARNING – Brandrisk!

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

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
- ▶ Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök.
- ▶ Slå av enheten och dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

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.
- ▶ Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.
- ▶ Lägg bara bakplåtspapper där det behövs.
- ▶ Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!

Enheten blir jättevarm.

- ▶ Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen.
- ▶ Låt alltid enheten svalna.
- ▶ Håll barnen 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.

- ▶ Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit.
- ▶ Använd bara små mängder sprit.
- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.

⚠ VARNING – Risk för skällning!

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.

- ▶ Stå inte för nära enheten när du öppnar luckan.
- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ VARNING – Risk för personsador!

Repat luckglas kan spricka.

- ▶ Använd inte glasskrapa, kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

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.

⚠ VARNING – Risk för elstöt!

Felinstallationer är farliga.

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

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

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

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig en skadad maskin.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▶ 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!" → *Sida 16*
- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.

⚠ VARNING – Risk på grund av magnetfält!

Det sitter permanentmagneter i manöverfältet eller manöverorganen. De kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemaker och insulinpumpar.

- ▶ Håll 10 cm minimiavstånd till manöverfältet om du har elektroniska implantat.

1.5 Halogenlampa

Följ anvisningarna på enheter med halogenlampor.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!

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

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

⚠ VARNING – Risk för elstöt!

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

- ▶ Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

2 Förhindrande av sakskador

Förhindra sakskador på apparaten, tillbehören eller köksutrustningen genom att följa de här anvisningarna.

2.1 Allmänt

Följ anvisningarna när du använder enheten.

OBS!

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

- ▶ Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten.
- ▶ Lägg inga tillbehör på ugnsbotten.
- ▶ Ställ bara formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på under 50°C.

Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.

- ▶ Aluminiumfolie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset.

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.

- ▶ Låt ugnsutrymmet torka efter användning.
- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.

Avsvulning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

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

Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort.

- ▶ Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.
- ▶ Använd helst den djupa långpannan.

Ugnsgrengöring i varm ugn skadar emaljen.

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

Är ugnstätningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador.

- ▶ Håll tätningen ren.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.

- ▶ Ställ eller häng 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.

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

- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

3 Miljöskydd och sparsamhet

Skona miljön genom att använda apparaten resursbesparande och omhändertata återanvändningsbara material korrekt.

3.1 Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhändertata de olika beståndsdelarna.

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

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.

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

Använd svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid tillagning.

- Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller baka av samtidigt.

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

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

- Maten går klart på restvärmen.

Ta bort 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.

4 Lär känna

Lär dig enhetens komponenter.

4.1 Kontroller

Du ställer in enhetens funktioner och får upp funktionsstatus med kontrollerna.

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



1 Funktionsvred
Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner.
Funktionsvredet går att vrida både åt höger och vänster från nollläget 0.
Funktionsvreden är popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på funktionsvredet när det är i nolläge 0, så fjädrar det in eller ut.
→ "Ugnsfunktioner och funktioner", Sida 5

2 Termostatvred
Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställningar för andra funktioner.
Termostatvredet går bara att vrida åt höger till anslaget från nollläget ●, inte längre.
Termostatvredet kan vara popoutvred på vissa enhetstyper. Tryck till på termostatvredet i nolläge ●, så fjädrar det in eller ut.
→ "Temperatur- och inställningsläge", Sida 6

4.2 Ugnsfunktioner och funktioner

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

Symbol	Ugnsfunktion	Användning och funktionssätt
	3D-varmluft	Bakning eller ugnstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge och energieffektivitetsklassningen.
	Anpassad varmluft	Tillagar vald mat skonsamt utan förvärmning på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Temperaturer upp till 200°C passar bäst.
	Grill, stor yta	Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Över-/undervärme	Traditionell bakning eller ugnstekning på en fals. Ugnsfunktionen passar väldigt bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.

Andra funktioner

Här hittar du en översikt över enhetens andra funktioner.

Symbol	Funktion	Användning
	Snabbuppvärmning	Snabbuppvärmer ugnsutrymmet utan tillbehör. → "Snabbuppvärmning", Sida 9
	Ugnsbelysning	Ugnsbelysning utan uppvärmning. → "Belysning", Sida 6

4.3 Temperatur- och inställningsläge

Ugnsfunktioner och funktioner har olika inställningar.

Symbol	Funktion	Användning
●	Nollläge	Enheten värmer inte upp.
50 - 275	Temperaturintervall	Ställer in ugnstemperaturen i °C.
1, 2, 3 eller I, II, III	Grilllägen	Ställer in grilllägena för Grill, stor yta och Grill, liten yta (beroende på enhets- typ). 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig

Uppvärmningsindikering

Enheten indikerar när den värmer upp.

Kontrolllampan ovanför termostadvredet lyser när enheten värmer upp. Kontrolllampan slocknar när uppvärmningen slår av.

När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när kontrolllampan slocknar första gången.

Anmärkningar

- Uppvärmningsindikeringen lyser även om ugnsbelysning och temperatur är inställda. Men enheten värmer inte upp.
- Visad temperatur kan avvika lite från den faktiska ugnstemperaturen pga. termisk tröghet.

4.4 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsstegar

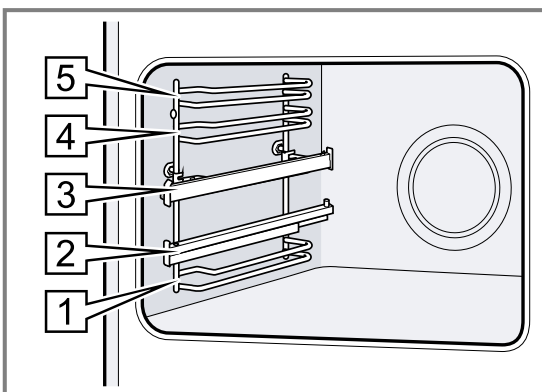
Du kan sätta in tillbehör på olika falsar i ugnsstegarna. → "Tillbehör", Sida 7

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 ulla lediga falsar.

Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.

→ "Ugnsstegar", Sida 11



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 fettstänk från ugnstekning och grillning. Värm upp ugnen separat om de självrengörande ytorna inte rengör ordentligt vid användning.

→ "Rengöra ugnens självrengörande ytor", Sida 10

Belysning

Ugnsbelysningen lyser upp ugnsutrymmet.

Ugnsbelysningen är på när de flesta av ugnsfunktionerna och funktionerna är igång. Slår du av ugnsfunktionen med funktionsvredet, så slår belysningen av. Ställer du funktionsvredet i läge **Ugnsbelysning**, så tänds du belysningen utan att slå på ugnen.

Kylfläkt

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

OBS!

Täck inte över ventilationsöppningen över luckan. Enheten blir överhettad.

- ▶ Håll ventilationsöppningen fri.

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

Lucka

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

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. De är anpassade till din apparat. Här får du en överblick över apparatens tillbehör och hur du använder dem.

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

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör	Användning
Galler	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kakformar ■ Gratängformar ■ Formar ■ Kött, t.ex. stekar eller grillbitar ■ Frysmat
Långpanna	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mjuka kakor ■ Bakverk ■ Bröd ■ Stora stekar ■ Frysmat ■ Fånga upp droppande vätskor, t.ex. fett från grillgallret.
Bakplåt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Småkakor ■ Småkakor

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.

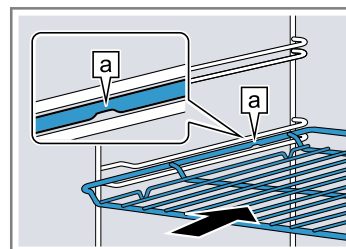
5.2 Sätta in tillbehör i ugnen.

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 **a** är bakåt och pekar nedåt.
2. Sätt alltid in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

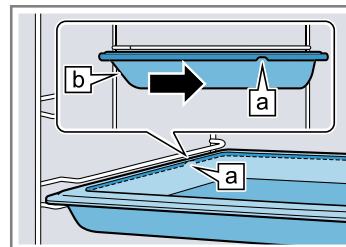
Galler

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



Plåt
t.ex. långpanna eller bakplåt

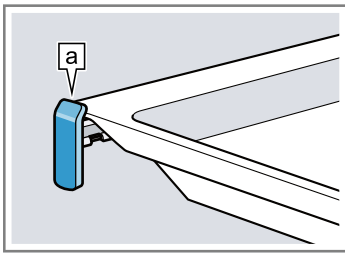
Sätt in plåten med avfasningen **b** mot ugnsluckan.



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

Galler eller plåt

Lägg på tillbehöret så att tillbehörs-kanten hamnar bakom fliken [a] på utdragsskenan.



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

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

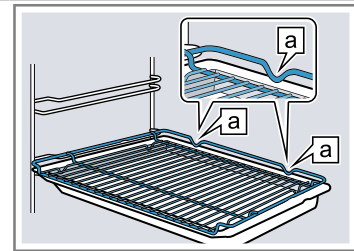
Anmärkning: Ta ut de tillbehör som inte behövs ur ugnen.

Kombinera tillbehör

Kombinera galler och långpanna för att fånga upp droppande vätska.

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

Galler på långpanna



5.3 Extratillbehör

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

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

www.siemens-home.bsh-group.com

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

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

6 Före första användningen

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

6.1 Rengöra enheten före första användningen

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

1. Ta bort tillbehör och förpackningsrester som t.ex. frigolitkuler ur ugnen.
2. Torka av de glatta ugnsyrtorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
3. Vädra rummet medan enheten värmer upp.

4. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
→ "Användningsprincip", Sida 8

Ugnsfunktion	3D-varmluft [a]
--------------	-----------------

Temperatur	max.
------------	------

Tillagningstid	1 timme
----------------	---------

5. Slår av enheten efter angiven tid.
6. Vänta tills ugnen har svalnat.
7. Rengör de glatta ugnsyrtorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
8. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.

7 Användningsprincip

Här får du veta det väsentligaste om hur du använder enheten.

7.1 Slå på enheten

- ▶ Vrid bort funktionsvredet från nollläget 0.
- ✓ Enheten är på.

7.2 Slå av enheten

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge 0.
- ✓ Enheten är av.

7.3 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.

2. Ställ in temperaturen eller grilläget med termostattvredet.

✓ 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", Sida 5

Ändra ugnsfunktion

Du kan ändra ugnsfunktionen närsomhelst.

- ▶ Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.

Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst.

- ▶ Ställ in den temperatur du vill ha med termostattvredet.

8 Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen kan korta uppvärmningstiden för att spara tid.


Använd bara snabbuppvärmning vid inställd temperatur över 100°C.

Använd helst följande ugnsfunktioner efter snabbuppvärmningen:

- **3D-varmluft** 

8.1 Ställa in snabbuppvärmningen

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

1. Ställ in snabbuppvärmningen  med funktionsvredet.

2. Ställ in den temperatur du vill ha med termostattvredet.
 - ✓ Snabbuppvärmningen går igång inom några sekunder.
 - ✓ Uppvärmningsindikeringen slocknar när snabbuppvärmningen är klar.
3. Ställ in lämplig ugnsfunktion med funktionsvredet.
4. Sätt in maten i ugnen.

9 Rengöring och skötsel

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

9.1 Rengöringsmedel

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

VARNING – Risk för elstöt!

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 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.

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Följ enhetens rengöringsanvisningar.

→ "Rengöra enheten", Sida 10

Enhetens front

Yta	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Rostfritt stål	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Specialmedel för rostfria varma ytor 	<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 t.ex. kontroller	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel 	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.

Ugnslucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglaset	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt vatten och diskmedel 	<p>Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll.</p> <p>Tips Ta ur luckglaset för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sida 13</p>

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Lucksydd	<ul style="list-style-type: none"> I rostfritt: Specialmedel för rostfritt Av plast: Varmt vatten och diskmedel 	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Tips Ta bort lucksyddet för noggrannare rengöring. → "Ugnslucka", Sida 13
Handtag	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Ta genast bort avkalkningsmedel från handtaget, så slipper du fläckar som inte går bort.
Lucktätningen	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Skrubba inte tätningen och ta inte av den.

Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljytor	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel Ättikvatten Ugnsrengöring 	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Lämna luckan öppen efter rengöring, så att ugnen torkar ur. Anmärkningar <ul style="list-style-type: none"> Emaljen blir inbränd vid jättehöga temperaturer, vilket kan ge mindre missfärgningar. Det påverkar inte enhetens funktion. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet. Matresterna ger en vit beläggning på emaljytor. Beläggningen är inte hälsofarlig. Det påverkar inte enhetens funktion. Du kan ta bort beläggningen med citronsyra.
Självrengörande ytor	-	Följ anvisningen till de självrengörande ytorna. → "Rengöra ugnens självrengörande ytor", Sida 10
Lampglaset till ugnsbelysningen	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Ugnsstegar	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel 	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Tips Ta ur ugnsstegarna för rengöring. → "Ugnsstegar", Sida 11
Tillbehör	<ul style="list-style-type: none"> Varmt vatten och diskmedel Ugnsrengöring 	Om det är jättesmutsigt, blöt upp och använd borste eller rostfri skurboll. Emaljerade tillbehör går att maskindisken.

9.2 Rengöra enheten

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

VARNING – Risk för brännskador!

Enheten blir jättevarm.

- ▶ Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen.
- ▶ Låt alltid enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

VARNING – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

Förutsättning: Följ anvisningarna om rengöringsmedlen.

→ "Rengöringsmedel", Sida 9

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.

- Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.

→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sida 9

2. Torka torrt med mjuk trasa.

9.3 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, ugnsstekning 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 ugnsrengöring eller skurmedel. Om det av misstag hamnar ugnsrengöring på de självrengörande ytorna, torka genast bort med vatten och disksvamp. Gnugga inte.

1. Ta ut tillbehör, formar och liknande ur ugnen.
2. Haka av och ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet.
3. Ta bort grovsmutts med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa:
 - på släta emaljytor
 - på luckinsidan
 - från lampglaset till ugnsbelysningen
 Så slipper du fastbrända fläckar.
4. Ta ut föremål ur ugnen. Ugnsutrymmet ska vara tomt.
5. Ställ in **3D-varmluft** med funktionsvredet.

6. Ställ in maxtemperatur med termostattvredet.
 - ✓ Enheten börjar värma upp inom några sekunder.
 7. Slå av enheten efter 1 timme.
 8. Torka ur ugnsutrymmet med fuktig trasa när enheten svalnat ordentligt.
- Anmärkning:** De självrengörande ytorna kan bli rödfläckiga. De kommer från matrester. Fläckarna är inte hälsofarliga och det är inte rost. Fläckarna påverkar inte de självrengörande ytornas rengöringsförmåga negativt.
9. Sätt i ugnsstegarna.

10 Ugnsstegar

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

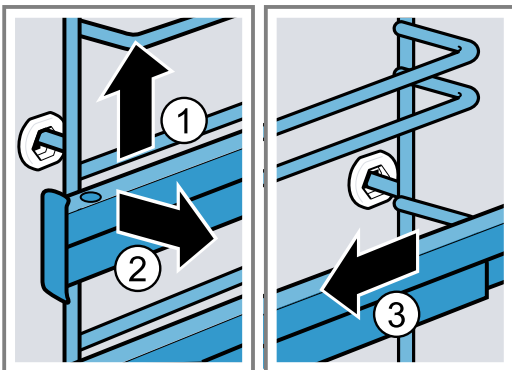
10.1 Ta ur ugnsstegarna

⚠ VARNING – Risk för brännskador!

Ugnsstegarna blir jättevarma

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

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

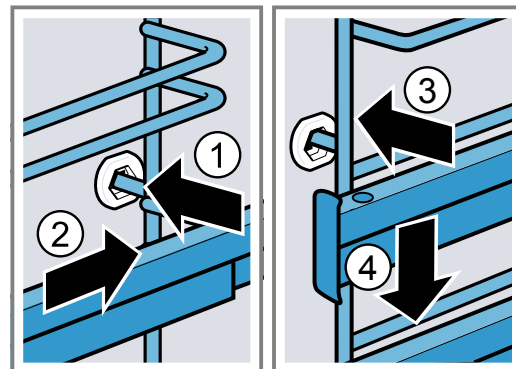


10.2 Sätta i ugnsstegarna

Anmärkningar

- 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.



10.3 Ta ur utdragsskenan

⚠ VARNING – Risk för brännskador!

Ugnsstegarna blir jättevarma

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

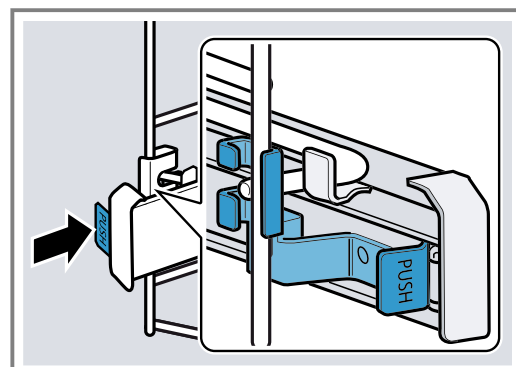
OBS!

Ugnens självrengörande ytor kan bli skadade när du tar ur och sätter i utdragsskenorna.

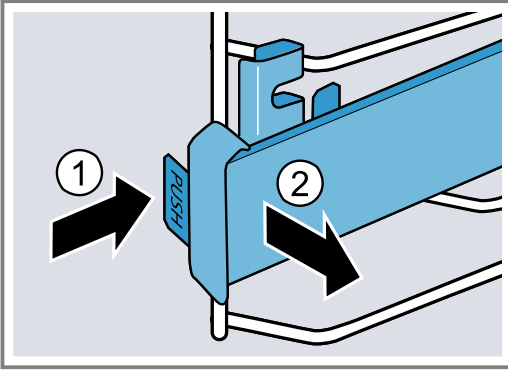
- ▶ Ta ur ugnsstegarna innan du tar ur eller sätter i utdragsskenorna.

Anmärkning: Du kan sätta in utdragsskenor på alla fällor, om det behövs.

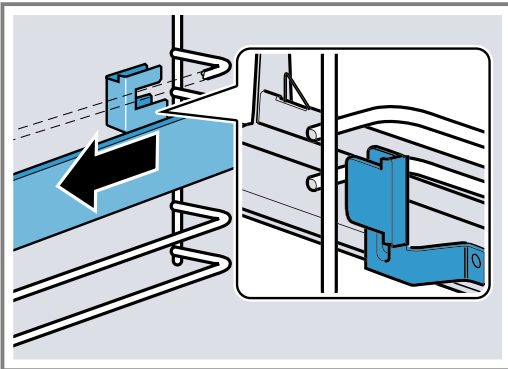
1. Tryck på **PUSH** baktill på skenan och skjut den bakåt.



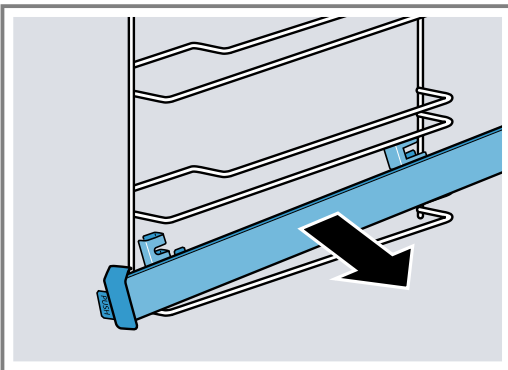
2. Håll **PUSH** intryckt ① och fäll ut skenan ②.



3. Dra skenan framåt tills bakre fästet lossar.



4. Ta bort utdragsskenan.

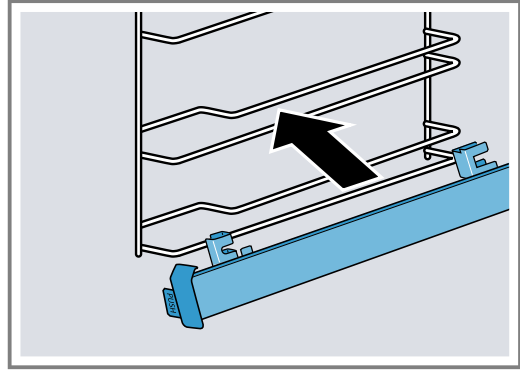


5. Rengör utdragsskenan.
→ "Rengöringsmedel", Sida 9

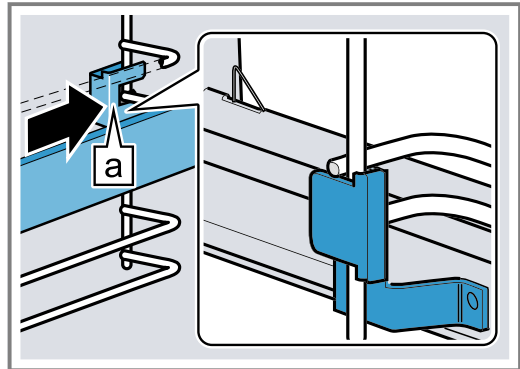
10.4 Sätta i utdragsskenan

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

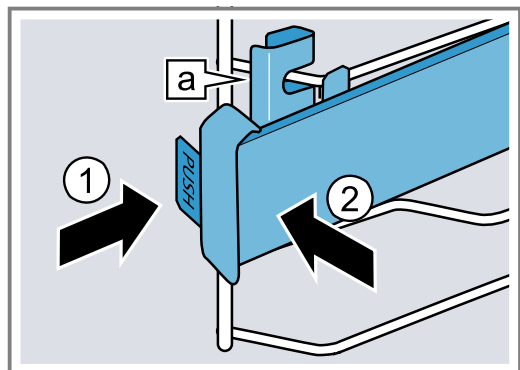
1. Sätt i utdragsskenan mellan de båda stängerna.



2. För in fästet a mellan undre och övre stängerna.

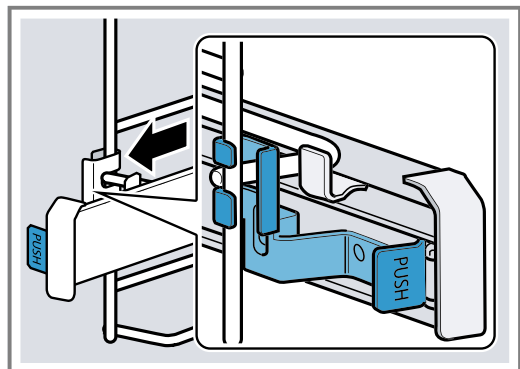


3. Håll **PUSH** intryckt ① och fäll in utdragsskenan tills främre fästet a är mellan de båda stängerna ②.
– Släpp **PUSH**.



✓ Fästet a snäpper fast.

4. Dra ut utdragsskenan ända till anslaget och skjut in igen.



11 Ugnslucka

Det går att ta av och rengöra enhetens lucka, så att den håller längre.

11.1 Haka av luckan

⚠ **ARNING – 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.

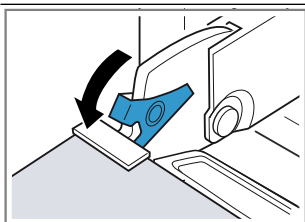
2. ⚠ **ARNING – Risk för personskador!**

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.

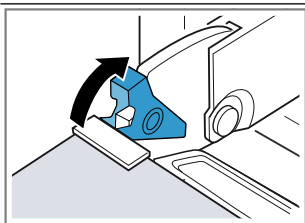
Fäll upp spärrarna på vänster och höger gångjärn.

Spärrarna är uppfällda



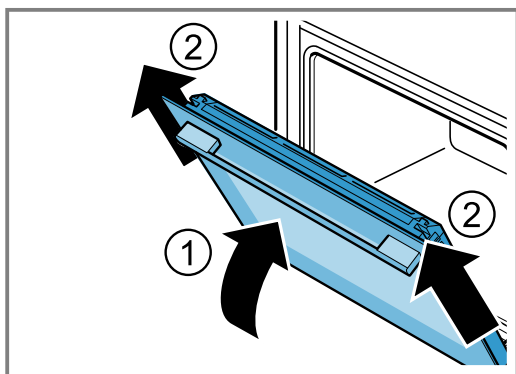
Gångjärnet är säkrat och kan inte slå igen.

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. Lägg luckan försiktigt på jämn yta.

11.2 Haka på luckan

⚠ **ARNING – Risk för personskador!**

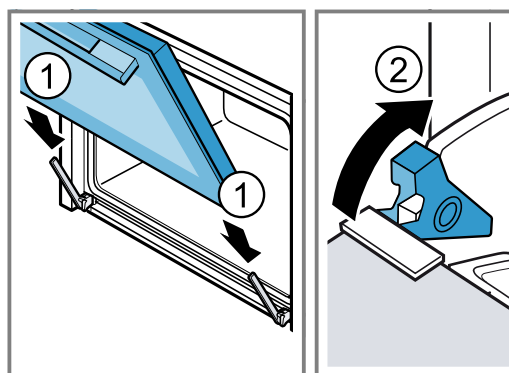
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- ▶ 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.

11.3 Ta ur luckglaset

⚠ **ARNING – Risk för personskador!**

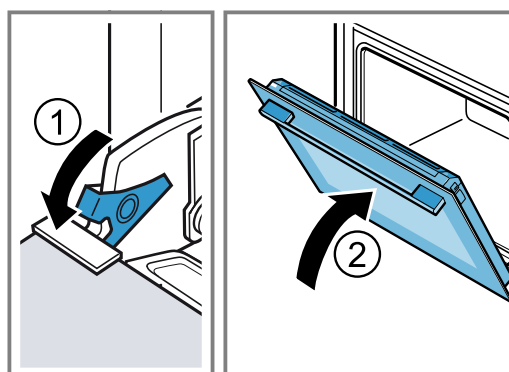
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

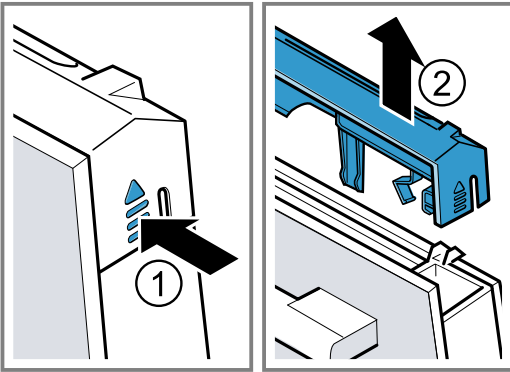
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

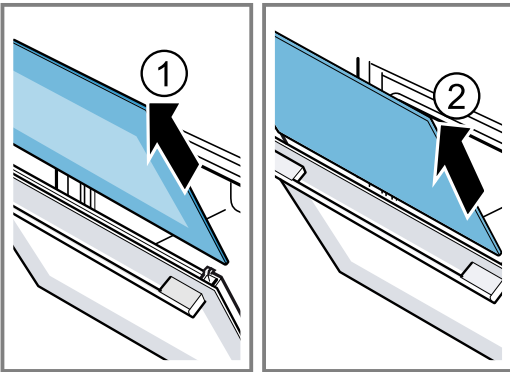
1. Öppna luckan helt.
 2. Fäll upp ① spärrarna på vänster och höger gångjärn.
- ✓ Spärrarna är uppfällda. Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.
3. Stäng ② luckan helt.



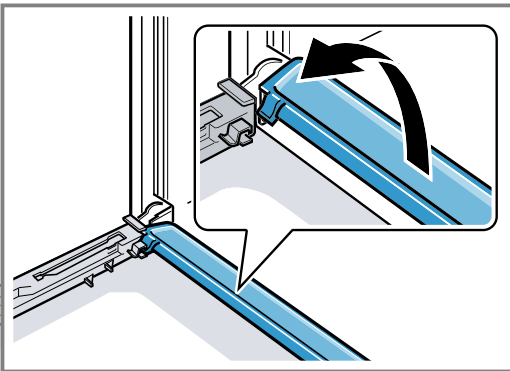
4. Tryck till vänster och höger på utsidan av luckskyddet tills det snäpper ur ①.
5. Ta bort luckskyddet ②.



6. Ta ur innerglaset ① och lägg det försiktigt på jämn yta.
7. Ta ur mellanglaset ② och lägg det försiktigt på jämn yta.



8. Det går att ta ur och rengöra kondensatlisten, om det behövs.
 - Öppna luckan.
 - Fäll upp kondensatlisten och dra ur den.



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

Repat luckglas kan spricka.

- ▶ Använd inte glasskrapa, kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

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

10. Rengör kondensatlisten med trasa och varmt vatten och diskmedel.
11. Rengör luckan.
→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sida 9
12. Torka av och sätt i luckglasen igen.
→ "Sätta i luckglasen", Sida 14

11.4 Sätta i luckglasen

⚠ VARNING – Risk för personskador!

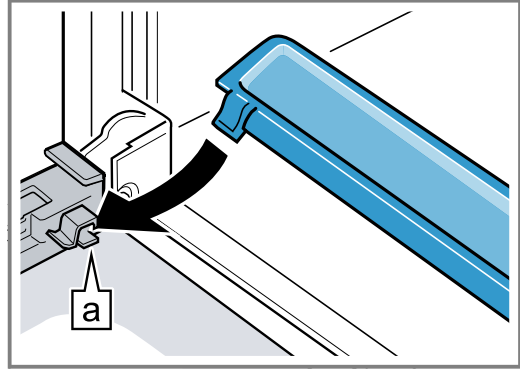
Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

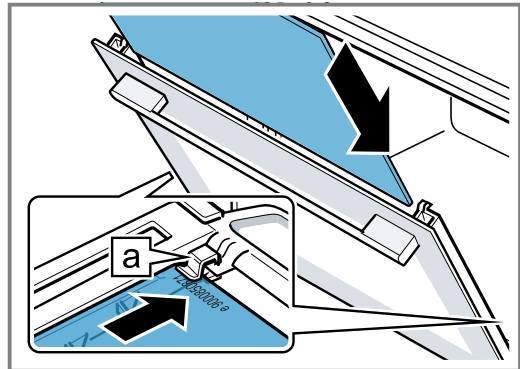
En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

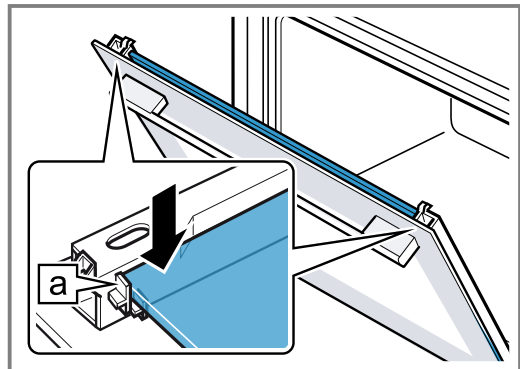
1. Öppna luckan helt.
2. Sätt kondensatlisten lodrätt i fästet **a** och vrid ned.



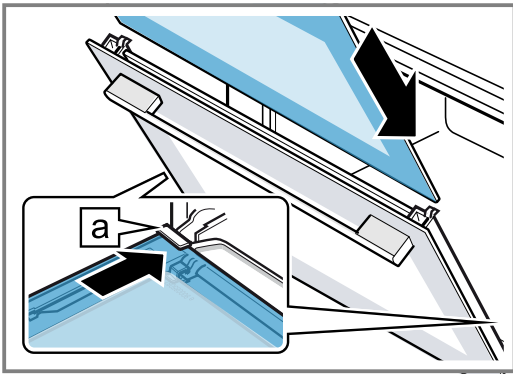
3. Skjut in mellanglaset i vänster och höger fäste **a**.



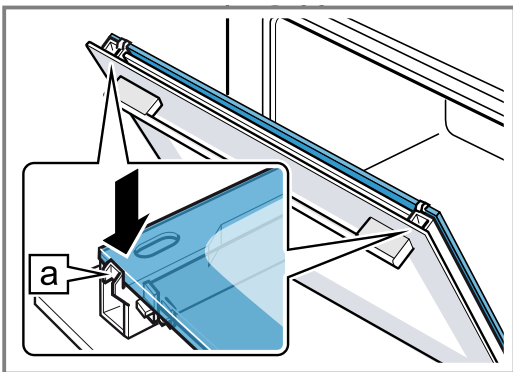
4. Tryck upp till på mellanglaset tills det är i vänster och höger fäste **a**.



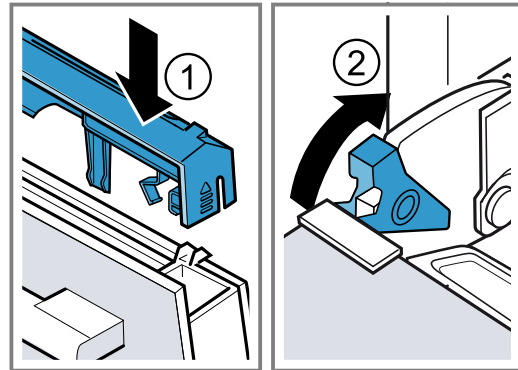
5. Skjut in innerglaset i vänster och höger fäste [a].



6. Tryck upp till på innerglaset tills det är i vänster och höger fäste [a].



7. Sätt på ① och tryck ned luckskyddet så att det snäpper fast.
8. Öppna luckan helt.
9. Fäll ned ② spärrarna på vänster och höger gångjärn.



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

10. Stäng luckan.

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

12 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!**

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

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

⚠ **WARNING – Risk för elstöt!**

Felinstallationer är farliga.

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

12.1 Funktionsfel

Fel	Orsak & Felavhjälpning
Apparaten fungerar inte.	Säkringen är defekt. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.

12.2 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

Anmärkning: Värmetåliga 25 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller återförsäljarna. Använd bara den här lamptypen. Håll alltid den nya halogenlampan med ren, torr trasa. På så sätt förlänger du lampans livslängd.

⚠ **WARNING – Risk för brännskador!**

Enheten blir jättevarm.

- ▶ Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen.
- ▶ Låt alltid enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

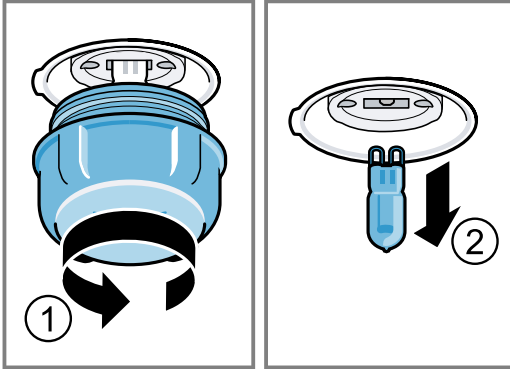
⚠ **WARNING – Risk för elstöt!**

Om du ska byta lampa, tänk på att kontaktorna i lampsockeln är strömförande.

- ▶ Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

Förutsättningar

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



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

13 Avfallshantering

Här får du veta hur begagnade apparater ska omhändertas på rätt sätt.

13.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta apparaten miljömässigt korrekt.



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.

14 Kundtjänst

Om du har frågor beträffande användningen, om du inte själv kan avhjälpa ett fel på apparaten eller om apparaten måste repareras ska du vända dig till vår kundtjänst.

Du kan åtgärda många problem själv med informationen om felåtgärder i bruksanvisningen eller på vår webbsajt. Om det inte går, kontakta service.

Vi kan alltid hitta en lämplig lösning och försöker att undvika onödiga besök av vår kundtjänsttekniker. Vi ser till så att enheten blir reparerad av utbildad servicepersonal med originalreservdelar vid garantiärenden och när tillverkarens garanti gått ut. Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Anmärkning: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

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

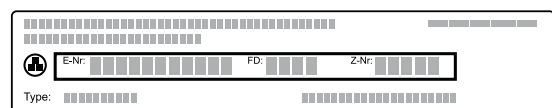
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

14.1 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.

15 Så här lyckas du

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

15.1 Tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid matlagningen.

- Temperatur och tillagningstid beror på mängd och recept. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena.
- Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn.
- Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

15.2 Anvisningar för bakning

Använd de angivna falsarna vid bakning.

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

Baka på två falsar	Höjd
Långpanna	3
Bakplåt	1

Formar på galler:	Höjd
första gallret	3
andra gallret	1

Bakplåt	5
Långpanna	3
Bakplåt	1

Anmärkningar

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

15.3 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.

15.4 Matval

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grillläge	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, fin	Formbrödsform	2	☐	150-170	60-80

¹ Förvärm spisen.

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 Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

- Vänd fågeln, köttet eller fisken efter ca 1/2 till 2/3 av angiven tid.
- Tillsätt lite vätska till fågeln i stekgrytan. Grytbotten ska vara täckt upp till ca 1-2 cm
- Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.

Ugnstekta och grilla på galler

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

- Du kan hålla upp till 1/2 l vatten i långpannan, beroende på stekens storlek och typ. Du kan göra sås på den uppsamlade skyn. Dessutom osar det mindre och ugnen blir inte lika smutsig.
- Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.
- Lägg maten på gallret. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ned. Den fångar upp droppande fett.

Ugnstekta 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 – Risk för skällning!

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.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, 2 falsar	Formbrödsform	3+1		140-150	70-85
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28°cm	2		150-160 ¹	30-40
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200 ¹	10-15
Mördegskakor med saftig garnering	Långpanna	2		160-180	55-95
Vetebröd med saftig garnering	Långpanna	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinsplåt på galler	2		170-190	20-40
Små, jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	25-35
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-25
Småkakor, 2 eller 3 falsar	Långpanna Bakplåt	3+1 5+3+1		140-160	15-25
Bröd, 1 kg (formbröd och limpor)	Långpanna Formbrödsform	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, färsk	Bakplåt	2		200-220	25-35
Pizza, färsk, tunn botten	Rund pizzaplåt	2		250-270 ¹	15-20
Ostpaj	Tarteform	1		210-230	30-40
Matpaj, tillagade tillbehör	Gratängform	2		200-220	30-60
Kyckling, 1,3 kg, utan fyllning	Öppen form	2		200-210	65-75
Kycklingdelar, à 250 g	Öppen form	2	1. 2.	1. 210-230 2. 3	1. 35-40 2. 3-5
Gås, utan fyllning, 3 kg	Öppen form	2		1. 140 2. 180	1. 130-140 2. 55-65
Fläskstek utan svål, t.ex. karré, 1,5 kg	Öppen form	2		160-170	150-160
Oxfile, medium, 1 kg	Galler Långpanna	3		210-220	40-50 ²
Nötstek, 1,5kg	Täckt form	2		200-220	140-160 ³
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler Långpanna	3		200-220	65-80 ²
Hamburgare, 3-4 cm höga	Galler	4		3	25-30 ⁴
Lammfiol benfri, medium, 1,0 kg	Öppen form	2		190-210	75-85
Fisk, grillad, hel, 300 g, t.ex. forell	Galler	2	1. 2.	1. 150-170 2. 3	1. 15-25 2. 3-5

¹ Förvärm spisen.

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 Vänd rätten efter 2/3 av den totala tiden.

15.5 Yoghurt

Du kan göra egen 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.

Yoghurt

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten	1. ☐ 2. Ugnsbelysning	1. 100 2.	1. ¹ 2. 8-9 tim.

¹ Fövärm spisen.

15.6 Provrätter

Översikterna är framtagna för provningsinstituterna för att underlätta provning av enheten enligt EN 60350-1.

Bakning

Följ anvisningarna vid bakning av provrätterna.

Allmänna anvisningar

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

Falsar

Bakning på två falsar:

Anmärkning: Bakverk som du sätter in tillsammans på bakplåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

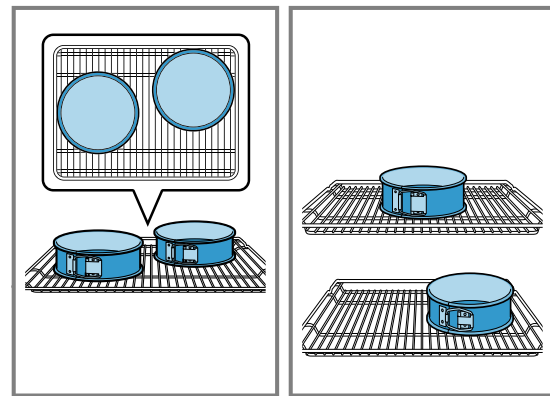
- Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1
- Formar på galler
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Bakning på tre falsar:

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

Baka med 2 springformar:

Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

**Bakning**

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Spritskakor	Bakplåt	3	☐	140-150 ¹	25-35
Spritskakor	Bakplåt	3	☉	140-150 ¹	20-30
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3 + 1	☉	140-150 ¹	25-35
Spritskakor, 3 falsar	Långpanna + Bakplåt	5 + 3 + 1	☉	130-140 ¹	35-55
Småkakor	Bakplåt	3	☐	150-160 ¹	25-35
Småkakor	Bakplåt	3	☉	140-150 ¹	20-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + Bakplåt	3 + 1	☉	140-150 ¹	25-40
Småkakor, 3 falsar	Långpanna + Bakplåt	5 + 3 + 1	☉	140 ¹	30-40
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	25-35

¹ Fövärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

² Fövärm enheten. Använd inte snabbuppvärmningen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	2	☉	160-170 ²	25-35
Biskvibotten, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3 + 1	☉	150-160 ²	35-50

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

Grilla

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i°C/ grilläge	Tillagningstid i min.
Rosta bröd	Galler	5	☀	3 ¹	0,5-1,5

¹ Förvärm enheten 5 minuter. Använd inte snabbuppvärmningen.

16 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.

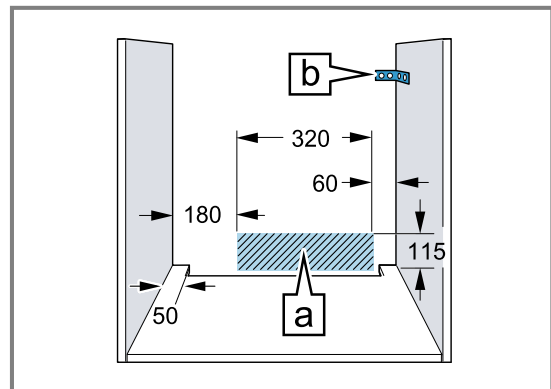


⚠ 16.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs och följ anvisningarna innan du påbörjar inbyggnaden av enheten.

- Säker användning kräver fackmässig inbyggnad enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- 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 90°C, luckor och lådfronter intill upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör stomurtagen innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.

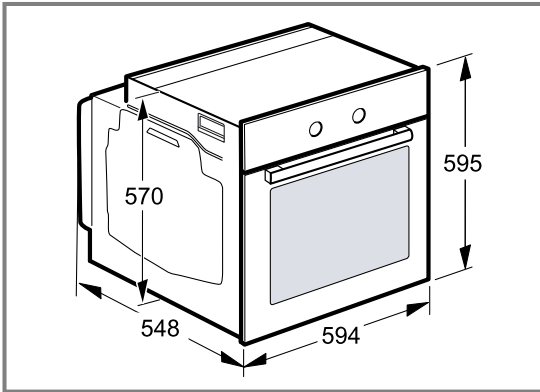
- Väggtuttet för anslutningen måste sitta inom det streckade området **a** eller utanför inbyggnadsutrymmet. Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar **b** mot väggen.



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

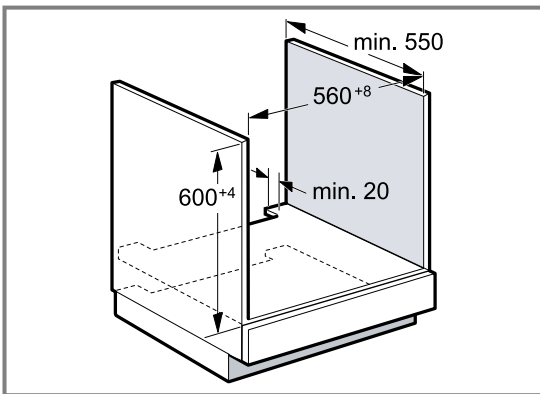
16.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



16.3 Inbyggnad under bänkskiva

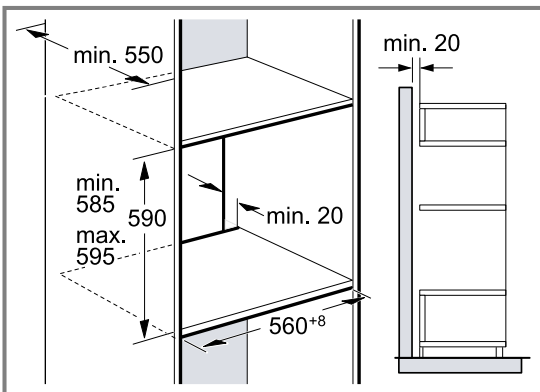
Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid inbyggnad under bänkskiva.



- Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.
- Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet vid kombination med induktionshällar.
- Bänkskivan måste vara fäst i stommen.
- Följ ev. hällens monteringsanvisning.

16.4 Inbyggnad i högskåp

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid inbyggnad i högskåp.

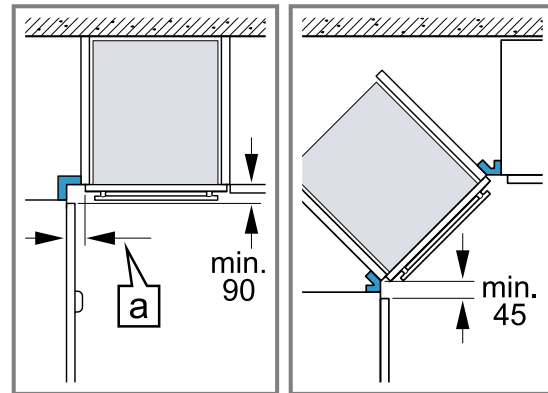


- Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.
- Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den.

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

16.5 Hörnmontering

Följ inbyggnadsmått och -anvisningar vid hörnmontering.



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

16.6 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

- Enheten har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.
- Avsäkra enligt angiven effekt på typskylten och lokala föreskrifter.
- Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.
- Anslut bara enheten med den medföljande sladden.
- Snäpp fast sladden på enhetens baksida. Det går att beställa 3 m-sladd hos service.
- Du får bara byta ut sladden mot originalsladd. Den beställer du av service.
- Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.

Elansluta enheten med jordad kontakt

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

- ▶ Sätt kontakten i det jordade uttaget. Enheten går även att ansluta med den medföljande, jordade sladden och kontakten. Det måste gå att komma åt kontakten om enheten är inbyggd. Om det inte går att komma åt kontakten, så krävs fast elinstallation med allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

Elansluta enheten utan jordad kontakt

Anmärkning: Det är bara behörig elektriker som får elansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

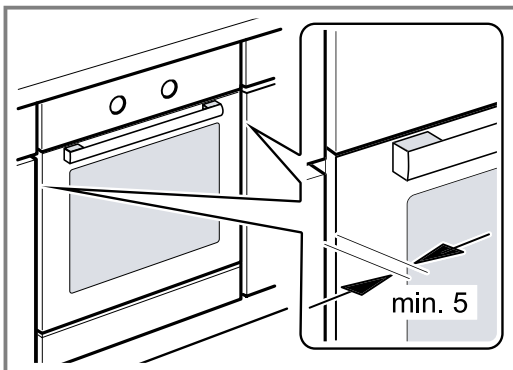
Fast elinstallation kräver allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

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

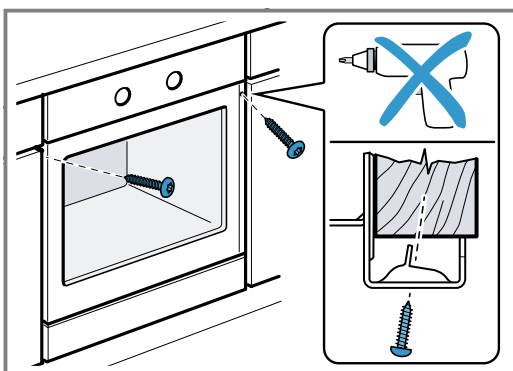
- blå = neutralledare (nolla)
- brun = fas (fasledare)

16.7 Inbyggnad av enheten

1. Skjut in enheten helt och centrera den.



2. Skruva fast enheten.



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

16.8 Ta ur enheten

1. Koppla bort strömmen från hällen.
2. Lossa fästskruvarna.
3. Lyft enheten lite och dra sedan ut den helt och hålllet.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.siemens-home.bsh-group.com

Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001577672 (000806)

SV